

Rôti de boeuf à la grecque

Portions 6

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 35 minutes

3 lb de rôti, désossé et coupé en tranches

1 c. à thé de vinaigre

1 tasse de bouillon de bœuf fait maison

1/2 tasse de tomates séchées

5 gousses d'ail

1 petit oignon tranché

1 cuillère à thé d'aneth

1 cuillère à soupe d'origan

1 cuillère à soupe de marjolaine

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1/2 c. à thé de poivre

2 c. à thé de sel kasher

Dans un petit bol, mélanger toutes les épices. Arroser la viande avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olive. Frotter le mélange d'épices sur toute la viande. Ajoutez l'huile restante dans l'instant pot et sélectionnez le mode SAUTÉ. Ajouter l'oignon et les tomates dans l'instant pot et faire sauter pendant 5 minutes. Ajouter l'ail et faire sauter pendant 30 secondes. Placer la viande dans l'instant pot et



© Can Stock Photo - csp22727103

verser le bouillon sur la viande. Cuire à haute pression pendant 30 minutes avec **MANUAL / PRESSURE**. Laisser relâcher la pression naturellement puis ouvrir le couvercle. Retirez la viande et placez-la sur une planche à découper et à l'aide d'une fourchette, déchiqueter la viande. Remettez la viande dans l'instant pot et bien mélanger.

Traduit de :

Instant Pot Cookbook: The Best 618 Instant Pot Recipes You'll Ever Eat; Fast, Easy and Delicious Recipes for Health and Rapid Fat Loss with Nutritional Facts for Every Recipe » de Susan Moore.

