

Mon rôti de palette au vin rouge à l'instant pot

2 c à table d'huile d'olive

1 oignon

1 rôti de palette de boeuf

2 enveloppes de saucep demi-glace

1 t. de vin rouge

1 t. d'eau

sel, poivre

Origan, thym

Légumes au choix comme patates,
carottes, rutabaga.



Mettre le ip sur **SAUTÉ**. Quand il est chaud faire revenir l'oignon puis faire brunir le rôti sur les deux côtés. Saler, poivrer et ajouter les autres assaisonnements.

Mélanger les deux enveloppes de sauce dans l'eau chaude. Verser avec le vin sur le rôti.

Cuire 35 m. à **MANUAL**, baisser la pression rapidement. Ouvrir le couvercle et ajouter les légumes. Cuire 10 m. à **MANUAL**. Baisser la pression rapidement.

