

# Rôti de boeuf et pommes de terre

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 2 heures

Portions: 6

3-4 lb rôti de bœuf désossé, rôti, poêlé

Sel et poivre

1 c. à table d'huile végétale

1 oignon, haché finement

2 c. à table de pâte de tomates

1/2 once de champignons porcini séchés, rincés et émincés

2 tasses de bouillon de bœuf

2 lb de petites pommes de terre Yukon Gold (1 à 3 po)

Mettre l'ip sur SAUTÉ et ajouter de l'huile dans la cuve. Utiliser des serviettes en papier et sécher le boeuf, puis l'assaisonner avec du sel et du poivre. Lorsque l'huile est chaude, faire rôtir de tous les côtés, de 8 à 10 minutes. Mettre de côté une fois bruni. Ajouter les oignons hachés à l'huile. Faire sauter pendant 3-5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Incorporer les champignons et la pâte de tomate et cuire 3 minutes en remuant constamment.



Mélanger le bouillon et laisser mijoter 3 minutes, jusqu'à ce que le tout soit légèrement réduit. Assurez-vous de gratter les morceaux brunis du boeuf au fond du pot tout en remuant. Placer le bœuf et tous les jus dans la cuve du ip. Ajouter les pommes de terre. Fermer et verrouiller le couvercle; fermer la vanne de vapeur. Réglez sur **MANUAL/PRESSURE** à haute pression pendant 90 minutes. Lorsque la minuterie s'éteint, laisser la vapeur se libérer naturellement pendant 15 minutes. Après 15 minutes, utiliser un relâchement de pression rapide pour libérer toute pression restante. Retirer délicatement le couvercle. Transférer la viande et les pommes de terre dans un plat de service. Couvrir le bœuf de papier d'aluminium et laisser reposer. Pendant que le bœuf se repose, vous pouvez filtrer une partie du jus (écrémer l'excès de graisse) et faire une sauce. Ajouter une cuillère à soupe de fécule de maïs à 2 cuillères à soupe d'eau dans un petit bol et mélanger. Mettre le ip sur **SAUTÉ**, ajouter les 2-3 tasses de jus et le mélange de fécule de maïs. Remuer constamment et porter à ébullition. Éteindre le feu et continuer à brasser pour épaissir pendant 1-2 minutes. Une fois que le boeuf a reposé pendant 15 minutes, couper et servir avec des pommes de terre et de la sauce.

*Note de la traductrice : après des recherches sur le net pn donne ce temps de cuisson*

pour un rôti de cette grosseur. Par contre, je serais portée à ajouter les pommes de terre 10 m. avant la fin de la cuisson. Faire descendre la pression rapidement et ouvrir, mettre les pommes de terre, fermer et remixer 10 m.

**King, Stanley Instant Pot Cookbook : Delicious, Simple, and Quick Instant Pot Electric Pressure Cooker Recipes That Anyone Can Cook.**