



Rôti de palette balsamique et dijon instant pot

Boeuf, IP - Boeuf

INGRÉDIENTS

Rôti de palette balsamique
et dijon

1 roti de palette coupé en
gros morceaux (1Kg ou
1.5Kg) ou des cubes de
boeuf à ragoût

2 c à table d' huile de canola

1 oignon moyen coupé en
dés

1/3 de tasse de vinaigre
balsamique 2 c à tab de
moutarde de dijon Thym
frais ou séché

2 tasses de bouillon de
boeuf

sel et poivre

INSTRUCTIONS

Mettre le IP en mode sauté et lorsque ça
indique HOT y ajouter l'huile et faire saisir le rôti.
Saler et poivrer. Mettre de côté

.

Toujours à SAUTÉ (médium) faire revenir les
oignons 5 minutes

Ajouter le vinaigre et laisser réduire 5 minutes

Ajouter la moutarde et mélanger

Remettre le boeuf dans le IP et ajouter le
bouillon de boeuf et le thym

Cuire 25 minutes et sur MEAT/STEW

Faire un QR et ajouter des pommes de terre et
carottes sur le dessus dans une marguerite et
remettre la cuisson pour 10 minutes

Faire un NR de 15 minutes et un QR

Pour épaissir le bouillon retirer la viande et les
légumes mettre en mode SAUTÉ et ajouter (2 c
tab de féculé de maïs + 2 c à tab d'eau
mélanger dans un petit bol)