

## Ragoût de Boeuf



**Préparation:** 15 minutes

**Cuisson:** 0 minute

**Portions:** 8

*Oui, c'est possible de préparer un ragoût en moins de temps que vous croyez avec l'autocuiseur électrique de Starfrit!*

### INGRÉDIENTS

- 45 ml (3 c. à table) huile d'olive
- 907 g (2 lb) cubes de boeuf, coupés en morceaux de 1 pouce
- 1 oignon, haché finement
- 4 pommes de terre, coupées en cubes
- 250 ml (1 tasse) petits pois
- 250 ml (1 tasse) céleri, coupé en dès
- 500 ml (2 tasses) bouillon de boeuf
- 15 ml (1 c. à table) paprika
- 5 ml (1 c. à thé) romarin séché
- 1 feuille de Laurier
- 15 ml (1 c. à table) coriandre fraîche, hachée finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- Sel et poivre

### PRÉPARATION

1. Appuyer sur le bouton « Saisir » et laisser l'appareil préchauffer durant 2 minutes.
2. Ajouter l'huile d'olive et faire revenir les oignons et l'ail. Saisir les cubes de boeuf.
3. Une fois que les cubes sont dorés, appuyer sur le bouton « Annuler » et changer le mode de cuisson à « Ragoût boeuf ».
4. Incorporer tous les ingrédients dans le récipient et ajouter le bouillon. Remuer pour mélanger les ingrédients.
5. Fermer le couvercle. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra 5 BIP et basculera automatiquement sur le mode RÉCHAUD. Note : Voir la section « AFFICHAGE DE PROGRESSION DE LA CUISSON » pour superviser les stades de cuisson.
6. Laisser l'appareil refroidir complètement. Pour un relâchement rapide, Aligner la valve de relâchement de la vapeur avec la position de relâchement « ». Ne pas forcer le couvercle, lorsque l'appareil est encore sous pression.