

INSTAPOT
BELGIAN ALE
Beef Stew



THE SLOW ROASTED
ITALIAN
to find complicated out of the...

Ragoût de boeuf à la bière belge

Portions : 8-10

Temps de préparation :
10 Min

Temps de cuisson : 50
m.

1-2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 1/2 - 2 livres rôti de boeuf, coupé en cubes

2 cuillères à soupe d'assaisonnement pour steak

1/3 tasse de farine tout usage

1 bouteille (12 onces) de bière belge

4 carottes, pelées et coupées en cubes ou rondelles

5 branches de céleri, coupées en

1 gros oignon, coupé en 8 quartiers

3 gousses d'ail émincées
1 paquet de mélange de soupe à l'oignon
2 tasses de bouillon de boeuf
1 cuillère à soupe de base de boeuf (Bovril)
3 brins de romarin
1 paquet de sauce au bœuf (facultatif)

Sélectionner le réglage SAUTÉ et régler sur HIGH. Insérer le pot intérieur et ajouter l'huile d'olive. Assaisonner le rôti en cubes avec un assaisonnement pour steak. Lorsque l'instant pot est chaud, ajouter le boeuf. Brunir de tous les côtés. Saupoudrer la farine sur le dessus et remuer pour enrober le boeuf. Cuire pendant 1-2 minutes de plus.

Ajouter la bière, les carottes, le céleri, les oignons, l'ail, le mélange à soupe, la base de bœuf, le romarin et le bouillon de bœuf dans la casserole et mélanger.

Placer le couvercle et verrouiller. Cuire sur MEAT/ STEW 40 m.

Une fois le temps écoulé, relâcher la pression naturellement pendant 10 minutes, puis relâcher-la rapidement. Si le ragoût est trop liquide à votre goût, vous pouvez ajouter un paquet de mélange de sauce brune pour l'épaissir davantage.

Traduit et photo de :<http://www.theslowroasteditalian.com/2018/01/instant-pot-belgian-ale-beef-stew.html>