

# Ragoût de boeuf au vin rouge

Préparation 15 min

Cuisson: 30min.

Donne 4 portions

1 rôti de 3 lb, coupé en morceaux

1 1/4 de lbs. carottes, en morceaux de 1 po

2 tasses de bouillon de bœuf, sodium réduit

1 tasse de vin rouge sec

1/4 tasse de sauce tomate

5 gousses d'ail, pelées, hachées

2 tiges de céleri en morceaux de 1 po

1 gros oignon, coupé en morceaux

1 cuillère à soupe de beurre

1 cuillère à soupe d'huile végétale

2 cuillères à thé de sauce soja

1 cuillère à thé de basilic séché

Sel casher

Poivre noir



Assaisonner le rôti de sel et de poivre de tous les côtés. Chauffer l'huile végétale dans l'Instant Pot réglé pour saisir. Saisir le rôti jusqu'à ce qu'il soit bruni de tous les côtés. Mettre de côté. Ajouter les carottes, les oignons et le céleri dans la casserole et faire suer jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Ajouter l'ail et faire sauter pendant une

minute. Déglacer l'instant pot avec du vin rouge, en raclant tous les morceaux brûlés au fond. Laisser le vin réduire. Ajouter le bouillon, la sauce soja et le basilic séché. Replacer le boeuf dans l'instant pot. Verrouiller le couvercle et faire cuire sur MANUAL / PRESSURE HGH pendant 30 minutes. Relâchez la pression naturellement. .

Ajuster l'assaisonnement si nécessaire. qu'ils ajoutent à la recette.

Traduit de :

**Instant Pot Cookbook: 1000 Day Instant Pot Recipes Plan: 1000 Days Instant Pot Diet Cookbook:3 Years Pressure Cooker Recipes Plan:The Ultimate Instant Pot Recipes**

**Challenge:A Pressure Cooker Cookbook de Katie Banks.**

