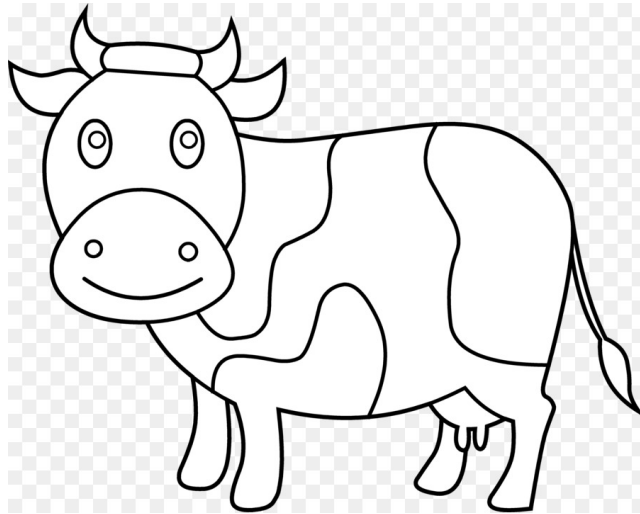


Ragoût de boeuf aux champignons

- Huile de canola (2 cuillères à soupe)
- Boeuf à ragoût (1,5 lb)
- 1 oignon (à trancher)
- Carottes (4, peler et couper en morceaux)
- Pommes de terre rouges, (4 coupées en morceaux et épluchées)
- Persil séché (1 -2 cuillère à café)
- champignons de Paris (utiliser 8 à 12 champignons, à rincer et couper en deux)
- 1 canne crème de champignons
- Eau (voir note)
- Poivre et sel
- 1 ou 2 cube bouillon de boeuf



1. Placer l'instant pot sur SAUTÉ, ajouter de l'huile. Lorsque l'huile est chaude, ajouter la viande en une seule fois et faire sauter.

2. Quand la viande devient bien brunie, ajouter les oignons, les carottes, les pommes de terre, les champignons, le sel, le poivre, le persil, la soupe aux champignons, l'eau et le bouillon de boeuf.

3. Fermer le couvercle et cuire 15 minutes sur MANUAL/PRESSURE.

4. Lorsque le minuteur émet un bip, relâchez rapidement la pression et ouvrez le couvercle.

Note de la traductrice : la quantité d'eau n'est pas indiquée, j'ajouterais 1 boîte de soupe ce qui fera un peu plus d'une tasse.

De plus le temps de cuisson semble court car d'après le tableau dans les recettes google, les cubes de boeuf devraient cuire 3605 m. Vérifier la cuisson après le temps donné par la recette, si ce n'est pas assez cuit ajouter du temps.

550 Instant Pot Recipes Cookbook: Easy, Delicious and Budget Friendly Instant Pot Recipes for Healthy Living (Electric Pressure Cooker Cookbook) (Vegan, Keto, Paleo & Gluten-free Recipes Included) » de Bobby Chef, Emily