

## **Ragoût de boeuf à l'orge et aux champignons**

**Préparation 15 m.**

**Cuisson 25 m, + descendre la pression naturellement**

**2 c. à table de canola**

**2 livres de boeuf à ragoût en cubes**

**1/4 de tasse de farine**

**1 oignon haché**

**8 onces de champignons tranchés**

**2 carottes tranchées**

**2 branches de céleri tranchées**

**3 gousses d'ail émincées**

**1 branche de romarin frais**

**3 branches de thym**

**1 feuille de laurier**

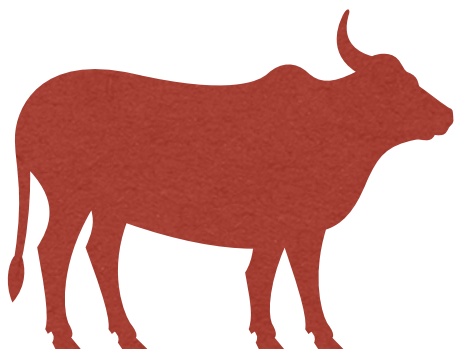
**Sel et poivre**

**1/2 t. de vin rouge**

**3 t. de bouillon de boeuf**

**1 t. d'eau**

**1 t. d'orge perlé**



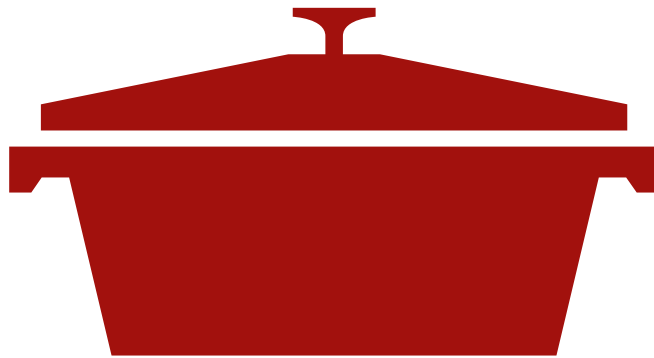
**Meuuu que c'est  
bon un bon ragoût à  
l'instant pot.**

**Fariner les cubes de boeuf, saler et poivrer.**

**Mettre le ip sur SAUTÉ. Faire revenir les cubes de boeuf pour qu'ils brunissent soit environ 3 m. de chaque côté. Ne pas les mettre tous en même temps pour qu'ils puissent bien brunir. Quand il est cuit mettre le boeuf de côté et faire revenir les oignons. Ajouter les champignons et déglacer avec le vin tout en grattant bien le fond pour enlever les petits morceaux collés.**

**Ajouter le reste des ingrédients et cuire 25m à MANUAL.**

**Le vin rouge peut être remplacé par du vin blanc ou du vermouth.**



**Traduit de :**

**Randolph, Laurel Instant pot electric pressure cooker cookbook : easy recipes for fast and healthy meals .**