



Ragoût de boeuf

Instant Pot

INGRÉDIENTS:

- 1 à 2 lbs de viande à ragoût
- 1 c. à thé de sel de mer
- 1/2 c. à thé poivre noir moulu
- 1/2 c. à thé d'oignon en poudre
- 2 1/2 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne, divisé
- 1/3 tasse farine
- Huile à cuisson
- 2 oignons, coupé en gros morceaux
- 6 c. à soupe pâte de tomate
- 2 c. à soupe vinaigre balsamique
- 5 pommes de terre Russett
- 4 ou 5 carottes tranchées en tronçon
- Sachet mélange à sauce ragoût de boeuf St-Hubert
- 4 tasses d'eau



PRÉPARATION:

1. Dans un grand sac hermétique, mélanger la farine, le sel, le poivre, la poudre d'oignon et 1/2 c. à café d'assaisonnement à l'italienne. Ajouter la viande et agiter pour que tous les cubes soient enrobés.
2. Brunir la viande : (n'hésitez pas à passer à l'étape 5 et ajouter tous les ingrédients). Réglez l'instant pot à Sauté, ajouter l'huile de cuisson et faire dorer la viande de tous les côtés. La viande ne sera cuite. Ne pas trop encombrer l'instant pot, cuire en plusieurs fois s'il le faut. Transférez la viande dans une grande assiette.
3. Une fois la viande enlevé, ajouter les oignons et faire sauter 1 à 2 minutes puis ajouter le vinaigre balsamique et la pâte de tomate pour déglacer le pot, environ 1 minute.
4. Ajouter le boeuf dans le pot avec les pommes de terre et les carottes. Mélanger l'eau et le sachet de sauce ensemble et verser la sauce dans l'instant pot. Ajoutez de l'eau pour couvrir, si nécessaire.
5. Mettre le couvercle, le fermer et vous assurez que la valve est placé à scealing. Appuyer sur le bouton Manual ou meat/êtes et réglez la minuterie à 20 minutes.
6. Quand le bip se fait entendre après les 20 minutes, laissez l'autocuiseur se libère naturellement pendant au moins 15 minutes. Au bout de 15 minutes, mettre la valve à venting pour vous s'assurer que toute pression est descendue. Ouvrir le couvercle par la suite.
7. Ajustez les assaisonnements si nécessaire

COMMENTAIRES:



Ragoût de boeuf

Instant Pot

Pour épaissir le ragoût, mélanger à part égale le bouillon et farine de maïs. Faire une bouillie et mettre dans le pot. Régler à Sauté et laisser le ragoût épaissir.

Recette quelque peu modifiée du ragoût de boeuf prise sur Life made tweeter, trouvé sur Pinterest