

Ragoût de boulettes – Adaptation du site Le Palais Gourmand par Sophie Miou

Je sais le ragoût est chose du passé LOL. Un ragoût facile à faire pour les gens pressés, ça demeure réconfortant l'hiver. J'ai donc adapté la recette du ragoût de boulettes du site « Le palais gourmand » qui se fait à la mijoteuse pour qu'elle se fasse au IP ... (méchant temps sauvé! lol

La recette à la mijoteuse est de 8h) Non je n'ai pas de photo j'ai pensé après ... Bref je partage 😊

1 livre de bœuf haché (moi 1 ½ lb)

1/4 tasse de lait

8 biscuits soda émiettés

1 œuf battu

1/8 c. à thé de clou de girofle moulu

1/4 c. à thé de cannelle moulu

1 c. à table d'oignon haché finement

1 boîte de consommé de bœuf

1 boîte de crème de champignons

Sel et poivre au goût

2 c. à table de fécule de maïs

Mélanger l'œuf battu avec le lait, les épices et les biscuits soda. Bien mélanger et laisser reposer 5 minutes. Ajouter la viande, mélanger comme il faut et façonner des boulettes. Mettre la canne de consommé de bouf au fond du Instant Pot, déposer le trivet avec poignée et mettre les boulettes sur le rack

Cuire 10 min Pressure Cook (Manuel), NR de 5 min puis, QR

Sortir le trivet avec les boulettes et réservée (pour cela que je préfère celui avec les poignées)

Mélanger la crème de champignon au consommé de bouf de manière à rendre le tout homogène

Moi j'aime la sauce épaisse donc diluer la fécule de maïs dans 1 cuillère à soupe d'eau froide et ajouter au liquide. Mettre en mode Saute 5 min

Ajouter les boulettes à la sauce, mélanger et servir