



Roast beef (rosbif) au jus

RECETTE:

1 Rôti de bœuf (français) environ 1300gr

1 1/2 tasse vin blanc

½ sachet soupe à l'oignon diluer dans 1 tasse d'eau.

Marinade sèche

- 1 c. à soupe de poudre d'oignon
- 1 c. à soupe de poudre d'ail
- 1 c. à soupe de paprika
- ½ c. à soupe sel céleri
- 1 c. à soupe de marjolaine ou persil
- 2 c. à soupe d'épices à bifteck

Mélanger les épices et bagieonner allègrement le rôti de bœuf ficelé (moi 1300g), mettre au réfrigérateur pour au moins 4 heures

Mettre l'ip en mode sauté et faire revenir ta viande de tout les cotés dans du beurre et de l'huile. Reiter la viande et déglacer avec 1/2 tasse de vin blanc . Ajouter 1/2 enveloppe de soupe à l'oignon dilué dans une tasse d'eau . Mettre le trivet (sous plat) dans le fond du Instant Pot et remettre le rôti. Faire cuire à MANUAL/PRESSURE COOK pour 1 minute / 100g (j'ai mit 14 minutes). Lorsque terminer, laisser un NR de 5 min. Ouvrir la valve à « venting » , ouvrir le ip et retirer la viande et mettre dans un papier aluminium 5 minutes. Couper et servir.

N.b. Possibilité d'épaissir le fond avec un épaississant en mode sauté.

Mélissa Poisson