



## **Roti de bœuf et pommes de terres pilées**

2 à 3 livres de rôti de bœuf ou de rôti de rumsteck coupé en sections de 4 po.  
sel et poivre  
2 cuillères à soupe d'huile  
2 sachets de mélange pour soupe à l'oignon sec  
2 tasses de bouillon de bœuf  
6-8 pommes de terre rouges, coupées en quartiers avec la peau sur le dessus

Purée de pommes de terre  
8 onces de crème sure  
2 c. à thé d'ail émincé (ou 1 c. à thé de poudre d'ail)  
1 cuillère à café de sel  
1/4 c. à thé de poivre

Sauce au jus de viande  
1/3 tasse d'eau froide + 4 cuillères à soupe de fécule de maïs  
1 cuillère à café de sel  
1/4 c. à thé de poivre

### **Mode d'emploi**

Régler l'autocuiseur sur sauté. Salez et poivrez généreusement la viande. Verser un filet d'huile dans la casserole et ajouter les morceaux de viande, laisser dorer de 2 à 3 minutes, puis retourner et saisir de l'autre côté pendant 2 à 3 minutes. Saupoudrer le mélange de soupe à l'oignon sur la viande, ajouter les pommes de terre et le bouillon.

Mettre le couvercles, s'assurer que l'évent est réglé en position fermée, et réglé sur CUISSON EN PRESSION ou MANUAL pendant 60 minutes. Effectuer un relâchement naturel pendant 15-20 minutes (ne rien faire, il suffit de le laisser dépressuriser naturellement), puis un relâchement rapide (tourner le robinet sur VENT) et retirer le couvercle une fois que le robinet à flotteur s'abaisse.

Transférer le bœuf dans un plat de service et le râper avec deux fourchettes. Utilisez une passoire pour retirer la graisse ou les gros morceaux du liquide de l'autocuiseur. Réglez sur SOUP et passez à l'étape suivante.

Transférer les pommes de terre dans un grand bol. Ajouter la crème sure, le sel, le poivre et l'ail et la purée à la main ou utiliser un batteur électrique à main jusqu'à consistance crémeuse et lisse.

Le liquide dans la casserole doit être en train de bouillir. Fouetter ensemble l'eau froide et la fécule de maïs et incorporer au liquide bouillant en remuant. Assaisonner de sel et de poivre (goûter, en ajouter si nécessaire) et servir sur de la purée de pommes de terre.

Viande congeler :Suivez les instructions ci-dessus, mais ne coupez pas la viande en morceaux (car elle est congelée et très difficile à couper) et sautez l'étape de cuisson. Cuire sous pression pendant 90 minutes.

#### Notes

Ce qui suit est un substitut pour un sachet de mélange pour soupe à l'oignon sec :  
2 cuillères à soupe de flocons d'oignons déshydratés, 2 cuillères à soupe de granulés de bouillon de bœuf, 1 cuillère à café de poudre d'oignon, 1/2 cuillère à café de persil séché, 1/4 cuillère à café de poivre noir, 1/8 cuillère à café de graines de céleri, 1/8 c. à thé de paprika.

<https://www.lecremedelacrumb.com/instant-pot-pot-roast-with-mashed-potatoes-and-gravy/?fbclid=IwAR14KPlioscUaawRfjextY1K6cDqhKR3DjpCJVB-POqMkQFiHV8mU542IZw>