

# Steak suisse à l'instant pot

## INGRÉDIENTS

2 lb de ronde de boeuf d'au moins 1" d'épaisseur  
1 tasse de céleri coupé en dés  
1 piment vert moyen coupé en dés  
Farine, sel et poivre  
1 tasse de soupe aux tomates  
2 c. à table d'huile d'olive  
¼ tasse d'eau  
1 oignon moyen coupé en dés  
1 c. à thé de fécule de maïs

## INSTRUCTIONS

Préparation:

Couper la viande en portions individuelles, saler, poivrer et saupoudrer de farine.

Position Sauté.

Chauffer le cuiseur, faire fondre l'huile et faire revenir la viande des deux côtés.

Bien grater le fond.

Ajouter céleri, oignon, poivre, soupe aux tomates

Cuire 15 m. à Manual.

Laisser la pression tomber d'elle-même.

Si désiré, épaissir la sauce avec la fécule de maïs.

5 à 6 portions.

Envoyé

Envoyé de mon iPad