

Steak de ronde et Légumes

2 lbs de bifteck rond

2 cuillères à soupe de shortening (ou huile végétale)

2 tranches de bacon (coupé en dés)

3/4 tasse de bouillon de boeuf (faible en sodium ou non salé)

1/2 tasse de vin blanc sec (ou plus de bouillon de bœuf)

2 (4 onces) conserves de champignons (égouttées)

6 petits oignons blancs (ou environ 1 tasse d'oignons émincés)

6 pommes de terre moyennes, pelées et coupées en deux

1 cuillère à soupe de persil haché

1 1/2 cuillères à café de sel

1/2 cuillère à café de poivre

1 feuille de laurier

Facultatif: 1 cuillère à soupe de farine

Couper le steak en cubes ou en morceaux de la grosseur d'une portion. Faire revenir le bœuf dans le shortening chaud et le gras de bacon.

Ajouter le bouillon de boeuf et le vin et sceller l'ip..

Placer le régulateur de pression sur le tuyau d'évent.

Cuire le steak à haute pression soit **MANUAL/PRESSURE HIGH** pendant 8 minutes.

Ajouter le bacon réservé, les champignons, les oignons, les pommes de terre, le persil, le sel, le poivre et la feuille de laurier. Sceller à nouveau l'IP et cuire 8 minutes de plus; laissez la pression tomber de son propre chef.



Jetez la feuille de laurier.

Retirer la viande et les légumes dans un plat de service chaud pour garder au chaud.

Si désiré, combiner 1 cuillère à soupe de farine avec 2 cuillères à soupe d'eau; remuer jusqu'à consistance lisse. Ajouter la pâte aux liquides et laisser mijoter la

sauce jusqu'à épaississement, en remuant constamment.

Servir le steak et les légumes avec la sauce épaissie.

Traduit et photo de :

<https://www.thespruceeats.com/pressure-cooker-round-steak-recipe-3060326>