



## Steak et pommes terres facile

- 2 lb Biftecks de ronde (ou tout autre bifteck bon marché)
- 1/4 tasse de vinaigre de vin rouge (n'importe quel vinaigre ferait probablement l'affaire)
- 2 cuillères à soupe de sauce A-1 Heinz
- 1 oignon tranché
- 1 cuillère à soupe d'assaisonnement pour steak
- 1 tasse de bouillon de bœuf (vous pouvez aussi utiliser 1 tasse d'eau)
- 4 petites pommes de terre rouges
- 1 cuillère à café d'ail émincé
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre
- 2 cuillères à soupe de beurre

Placer les oignons tranchés au fond de l'autocuiseur.

Deposer les steaks sur les oignons.

Dans un petit bol, fouetter ensemble le vinaigre et le A-1. Verser sur les steaks.

Assaisonner avec l'assaisonnement pour bifteck.

Verser le bouillon de bœuf et le reste des ingrédients.

Coupez vos pommes de terre rouges en dés et placez-les sur une feuille de papier d'aluminium 12×12. Assaisonner avec l'ail haché, le sel et le poivre. Garnir de beurre.

Rabattre les côtés du papier d'aluminium pour faire un paquet de papier d'aluminium. (J'utilise du papier d'aluminium très résistant)

Déposer sur les steaks dans l'autocuiseur.

Ajoutez le couvercle et assurez-vous que la valve est réglée sur l'étanchéité.

Appuyez sur la touche manuelle et réglez à haute pression pendant 20 minutes.

Une fois terminé, faites un relâchement rapide pour la pression. (Attention à la vapeur pendant le relâchement de la pression.)

Retirer les pommes de terre de l'autocuiseur et les remuer pour les enrober de beurre et d'assaisonnements. (La fonction sauter est parfaite pour cela)

Servir avec votre plat d'accompagnement vert préféré (on adore le brocoli ou les haricots verts cuits à la vapeur) et garnir de délicieux oignons.

<https://www.eatingonadime.com/easy-instant-pot-steak-recipes/>