

Veau et pommes de terre

Portions 4.

Temps de préparation 21 minutes.

Cuisson 24 minutes sur STEW.

2 lbs d'épaule de veau, coupée en morceaux moyens

2 tasses de pommes de terre, hachées

4 échalotes, hachées

2 tasses de bouillon de boeuf

1/4 tasse de champignons mélangés.

Mélanger tous les ingrédients dans l'Instant Pot. Sceller le couvercle. Cuire sur STEW pendant 24 minutes. Relâchez la pression naturellement. Laisser reposer 5 minutes avant de servir. minutes. Relâchez la pression naturellement. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Note de la traductrice : les recettes 5 ingrédients ou moins manquent souvent d'assaisonnement. Ajouter sel et poivre et autre assaisonnement au goût.

Traduit de :

Instant Pot Cookbook: The 5 Ingredients or Less

Instant Pot Cookbook- 110 Simple And Delicious



Pressure Cooker Recipes For Your Instant Pot Cooking At Home Or Any Occasion(Instant Pot Crock