

Pour le rôti de boeuf (français), j'ai suivi les indications de **Valen Bordeleau** :

Fait sauter des oignons dans un peu d'huile à sauté. Retiré les oignons.

Fait dorer mon rôti de tous les côtés à sauté (30-45 sec par côté). Mis de côté. Badigeonné de moutarde de Dijon et j'ai soupoudré une enveloppe de soupe à l'oignon dessus.

J'ai fait déglacer le fond de mon IP avec une tasse de vin rouge. Bien gratté le fond. J'ai ajouté une tasse d'eau, mes oignons, des carottes en morceaux et mon rôti. Fait cuire 1 min par 100g (donc 8 minutes pour mon rôti de 824g)