

Ragoût d'original

Ingrédients:

- 2 Lbs de cube d'original (ou de boeuf)
- 4 C. à table de farine
- Sel et poivre
- 2 c à table de beurre
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons rouges émincés
- 4 gousses d'ail
- 1/2 tasse de vin rouge
- 4 tasses de bouillon de boeuf ou de légumes
- 2 c à table de sauce Worcestershire
- 2 c à table de sauce soya
- 1 c à table de cassonade
- 5 c à table de pâte de tomate
- 2 c à thé de romarin séché
- 2 c à thé de thym
- 1 paquet de champignon
- 1 livre de carotte tranchée
- 1 livre de pomme de terre en cube

Préparation:

Mettre l'original dans un bol, assaisonnez avec sel et poivre. Ajouter la farine et bien mélanger afin de bien enrober les cubes.

Sélectionnez le mode *sauté more*. Lorsque chaud ajouter l'huile et le beurre. Faire revenir la viande en petite quantité afin de bien les dorés. Retirer avec une cuillère trouée.

Faire revenir l'oignon pendant quelques minutes, ajouter l'ail. Déglacer avec le vin rouge en raclant bien le fond avec une cuillère de bois afin de dissoudre les sucs de cuisson.

Mettre le reste des ingrédients, bien mélanger. Ajouter les cubes d'original, mélanger.

Mettre le couvercle et cuire en mode manuel, haute pression pour 35 minutes.

Laissez la pression relacher naturellement. Rectifier l'assaisonnement et servir!