

Jarret d'agneau délicieux

(Préparation + Cuisson: 60 minutes | Portions: 3)

1 1/2 lbs. jarrets d'agneau nourris à l'herbe; coupé

1 c. à soupe d'huile d'olive

3/4 tasse de bouillon d'os

3/4 c. à table de pâte de tomate sans sucre

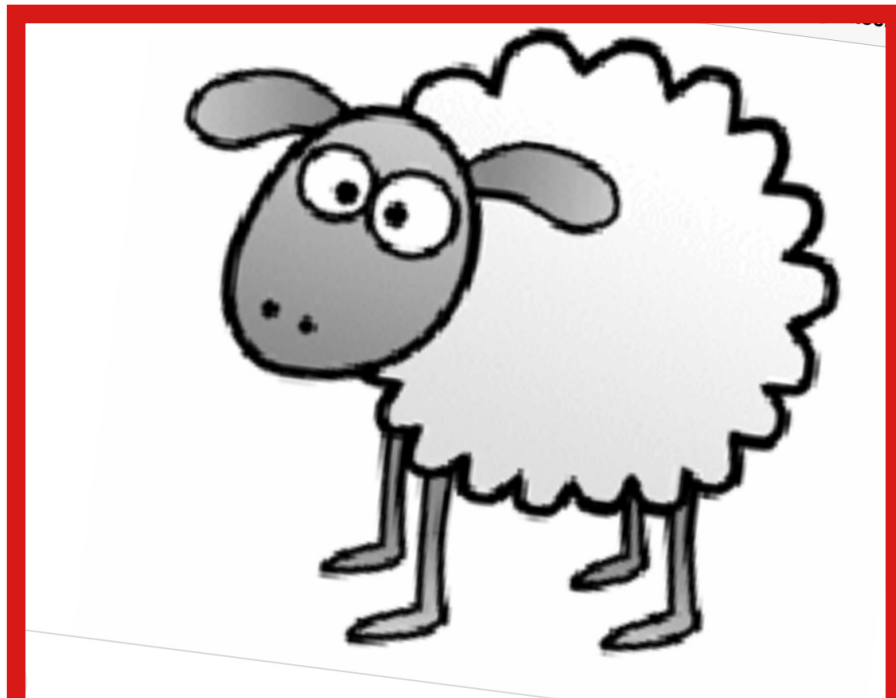
1 1/4 c. à table de jus de citron frais

1/2 c. à thé de romarin séché; écrasé

1 c. à table de beurre fondu

7 gousses d'ail entières; pelées

Sel et poivre noir au goût



Tourner l'instant pot sur le réglage * Sauté * et ajoutez l'huile. Placer les jarrets dans l'instant pot et saupoudrer de sel et de poivre. Cuire de chaque côté pendant 3 minutes puis ajouter les gousses d'ail. Sauter pendant 2 minutes puis ajouter tous les autres ingrédients. Sécuriser le couvercle et sélectionner la fonction * Manual/Pressure *. Cuire à haute pression pendant 30 minutes. Libérer la vapeur pendant 10 minutes. puis retirez le couvercle. Transférer l'agneau dans un plat. Verser le beurre fondu et le jus de citron sur le dessus et servir.

Traduit de :

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home | Complete Instant Pot Cookbook For Beginners." de Sophia Grace.