

Pain de viande à l'agneau

Portions: 2

1 livre d'agneau haché

4 gousses d'ail

1 c. à thé de romarin

1/2 petit oignon; haché

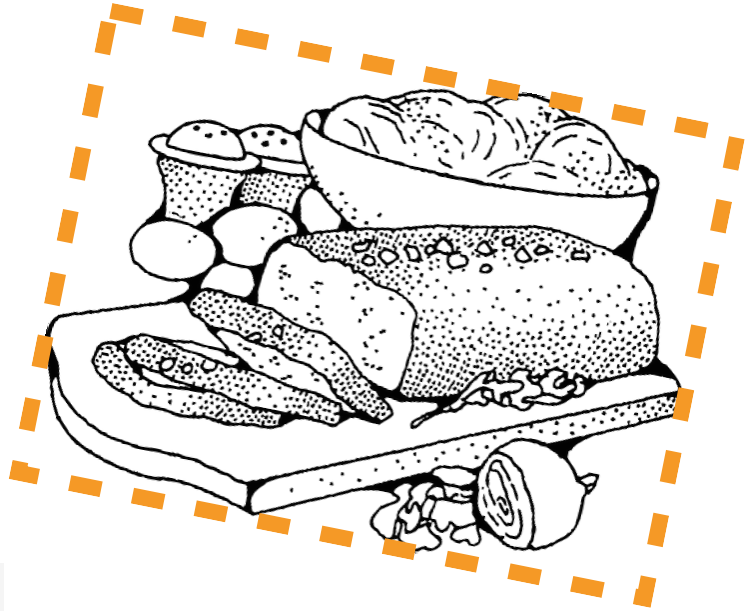
1 c. à thé d'origan
séché

1 c. à thé de marjolaine

3/4 tasse d'eau

3/4 c. à thé de sel

1/4 c. à thé de poivre noir



Hacher l'ail, les oignons, le romarin et la marjolaine dans un robot culinaire. Ajouter l'agneau haché et le sel et le poivre au mélange et bien mélanger.

Compresser le mélange de boeuf pour faire un pain compact. Couvrez-le hermétiquement avec du papier d'aluminium et faites des trous dans le papier. Verser de l'eau dans l'instant pot et place le support dans la cuve. Placer le pain de viande sur le support et cuire 15 m. Faire descendre la pression rapidement.

Note de la traductrice : Pour un pain de viande de 2 livres, le temps de cuisson est de 25 m. Ici on demande 15 m. Il serait donc pertinent de vérifier si le pain est bien cuit.

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.