

Pour 5 personnes

Durée :

30 min

Ingrédients :

- 800 g de filet mignon
- 1 oignon
- 5 pommes de terre
- Du curry en poudre
- Miel
- 13 cl d'eau
- Un cube de bouillon
- De la farine

Préparation :

1. Préparez les ingrédients : coupez le filet mignon en morceaux et farinez les, épluchez les pommes de terre et coupez les en morceaux et émincez l'oignon
2. Activez le mode dorer et faites revenir la viande dans un filet d'huile d'olive
3. Ajoutez 2 càs de miel et 1 càc de curry
4. Mélangez et ajoutez le reste des ingrédients
5. Mélangez et faites cuire en cuisson sous-pression pendant 20 minutes
6. Servez