



### **Pâtés à la viandes (préparation de la viande seulement)**

- 4 oignons, hachés
- 3 gousses d'ail, hachées
- 6 livres de porc et veau haché ( peut se faire avec porc seulement)
- 5 pommes de terre, pelées et coupées en petis morceaux
- 1 1/4 tasse de bouillon de poulet
- 3/4 de tasse de chapelure
- 1/2 c. à thé de muscade
- 1/2 c. à thé de thym
- 1/2 c. à thé de clou de girofle moulu
- 1/2 c. à thé de sarriette
- 1 c. à thé d'herbes salées

Mettre l'instant pot en mode « sauté ». Lorsqu'il indique HOT ajouter l'huile et y faire revenir les oignons pour les attendrir. Ajouter l'ail et cuire 1 minute.

Ajouter la viande par portion, en prenant bien soin de la défaire à la cuillère avant d'en ajouter de nouveau. Si la viande veut coller au fond, ajouter un peu de liquide pour gratter le fond de la cuve. Cuire 10-15 minutes en défaisant la viande et pour bien la brunir.

Ajouter le reste des ingrédients, mélanger.

Fermer le couvercle, mettre la valve à « sealing » et cuire à MANUAL/PRESSURE COOK pour 15 minutes.

Laisser la pression descendre naturellement (NR) 15 min.

Note : S'assurer de ne pas trop remplir l'instant pot. Ajuster les épices à la fin de la cuisson selon vos goûts.

Photo : Guylaine Doré