



Sauce aux trois viandes

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
450 g (1 lb) de bœuf haché maigre
450 g (1 lb) de porc haché maigre
450 g (1 lb) de veau haché maigre
1 oignon haché
3 gousses d'ail hachées
1 branche de céleri hachée
2 carottes coupées en dés
1 tige de thym
1 feuille de laurier
sel et poivre au goût
1 boîte de tomates broyées de 796 ml
45 ml (3 c. à soupe) de pâte de tomates
1 boîte de tomates en dés de 540 ml
30 ml (2 c. à soupe) de sucre
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet

Préparation

Avant de commencer la recette, s'assurer que la soupape d'évacuation est bien dégagée et que rien ne bloque l'ouverture.

Sur l'autocuiseur, sélectionner le mode «sauté». Chauffer l'huile d'olive dans l'autocuiseur.

Cuire les viandes hachées de 2 à 3 minutes en remuant.

Ajouter l'oignon, l'ail, le céleri, les carottes et les fines herbes. Saler et poivrer. Cuire 1 minute.

Utiliser une partie du bouillon pour déglacer le fond de la cuve et s'assurer que n'y ai resté collé.

Ajouter le reste du bouillon, le sucre. Annulé le mode sauté.

Mettre les tomates broyées, la pâte de tomates et les tomates en dés sur le dessus et NE PAS MÉLANGER.

Fermer hermétiquement l'autocuiseur. Sélectionner le mode manuel/pressure cook et mettre 12 minutes à haute pression. Ne jamais ouvrir le couvercle pendant qu'il y a de la pression.

Une fois la cuisson terminée, laisser la pression descendre naturellement pendant au moins 10 minutes ou jusqu'à ce que la petite valve redescende.

https://www.lesrecettesdecaty.com/fr/recettes/plats-principaux/boeuf/sauce-aux-trois-viandes-recette-pour-instant-pot/?fbclid=IwAR3fUjU6BIAfh7tu7WtAU2L7RcbzhGh854ecMZHV_GW8VpanuAdv9OGiWcY