



Pain de viande barbecue à la dinde hachée et aux champignons

Portions 6

Temps 30 m.

Dépressurisation lente

2 c. à table d'huile végétale 1 oignon

5 gousses d'ail hachées.

2 livres de dinde hachée

8 onces de champignons hachés

1 t. de chapelure de pain frais

1/2 c. à thé de thym

1/2 c. à thé de sauge

1 oeuf battu

1 c. à table de sel



Poivre

1 t de bouillon de poulet

1 t. de sauce bbq + un peu plus pour le dessus du pain à la fin

Placer le instant pot sur SAUTÉ et faire revenir l'oignon et l'ail 5 m. ou jusqu'à tendreté.

Retirer l'ail et l'oignon de la cuve et les verser dans un bol. Ajouter la dinde, les champignons hachés, la chapelure de pain, le thym, la sauge, les oeufs, le sel et le poivre. Bien mélanger, idéalement avec les mains. Étendre une feuille d'aluminium de 20 po. de long par 7 de large sur le comptoir. Transférer la viande du pain sur le papier alu. et façonner un pain ovale ou rond. Mettre le support dans le fond de la casserole et verser le bouillon.

Placer le pain dans le papier d'aluminium sur le support du instant pot. Verser la sauce bbq sur le dessus et cuire 30 m. à MANUAL. Laisser la pression descendre naturellement et sortir le pain du instant pot en utilisant la feuille d'aluminium. Ajouter d'autre sauce barbecue si désiré. Attendre 10 m. avant de servir.

Traduit de :

**Delicious Under Pressure: Over 100 Pressure Cooker
and Instant Pot TM Recipes (The Blue Jean C Meredith
Laurence.**

▪