

Ragoût d'agneau à la dijonnaise

Portion 4

2 lbs d'agneau, coupé en dés

2 lbs de pommes de terre rouges, pelées, coupées en quartiers

3/4 de tasse de bouillon de bœuf

3 c. à table de moutarde de Dijon

2 c. à table d'assaisonnement à l'italienne

Mettre l'instant pot sur Sauté, chauffer l'huile. Ajouter l'agneau et le faire revenir.

Arrêtez le mode sauté et utiliser ¼ tasse du bouillon pour déglacer le fond de la cuve.

Dans un bol, mélanger le bouillon, la moutarde et l'assaisonnement.

Ajouter les pommes de terre à l'agneau. Versez le mélange de bouillon sur l'agneau et les pommes de terre. Sceller et cuire sur MEAT/STEW pendant 15 minutes.

Relâchez la pression rapidement. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Traduit de :

Instant Pot Cookbook: The 5 Ingredients or

Less Instant Pot Cookbook- 110 Simple And

Delicious Pressure Cooker Recipes For Your Instant

Pot Cooking At Home Or Any Occasion(Instant Pot

Crock Pot)