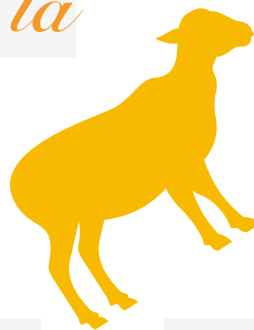


Ragoût d'agneau à la dijonnaise



Portion 4

Temps de préparation 15 minutes.

Cuisson 15 minutes sur MEAT/STEW.

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 MANUAL

Chauffe l'huile. Ajouter l'agneau. Dans un bol, mélanger le bouillon, la moutarde et l'assaisonnement. Ajouter les pommes de terre. 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).