

## Cuisson de la viande à l'instant pot - Secrets d'une viande tendre et juteuse

Il est important de laisser la viande relâcher naturellement la pression (NPR). Si vous effectuez une relâche rapide (QR), vous risquez que votre viande devienne sèche et dure. Cela vaut pour le bœuf, le porc, le poulet, etc. CEPENDANT .... Si vous ou votre famille commencez à être un peu affamé, laissez-le NPR au moins 15 minutes, 10 si vous êtes très pressés. Plus le temps de repos est court, plus la viande risque d'être sèche. Il est cependant parfois difficile de faire autrement.

Traduit de :

<https://freshfromthepot.com/instant-pot-recipes/pressure-cooker-frozen-beef-roast-vegetables-recipe/>

