

Sauce spaghetti Umami au IP

pressurecookrecipes.com

Instant Pot

Servings: 8 tasses de sauce

Ingredients

Étape 1:

- 1 2/3 lb boeuf haché (750g)
- 1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre

Étape 2 mélange de bouillon de poulet Umami:

- 1 tasse (250 ml) de bouillon de poulet non salé
- 3 cuillères à soupe (49g) de pâte de tomate
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce de soja légère (pas la sauce de soja pauvre en sodium j'ai utilisé la Kim Phat sauce de soja supérieure claire de chez IGA)
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de sauce de poisson
- 1 c. À soupe de sauce Worcestershire

Étape 3:

- 4 gousses d'ail émincées
- 2 carottes (328g), émincées
- 2 branches de céleri, émincé
- 1 gros oignon, émincé
- 2 feuilles de laurier
- Une pincée d'origan séché
- Une pincée de basilic séché
- Un peu de vin rouge ou de vin blanc ou de bouillon de poulet pour déglacer si nécessaire

Étape 4:

- 1 boîte de tomates broyées

Steps

1. Mettre le IP sur SAUTE HIGH et lorsque ça indique HOT ajouter l'huile d'olive puis le boeuf haché saler et poivrer.
2. Après 5 minutes, égoutter le boeuf haché et conserver le jus de la viande. Remettre le boeuf haché dans le IP et cuire complètement (environ 5 ou 6 minutes)
3. Pendant que le boeuf haché cuit, préparer le mélange de bouillon de poulet Umami et réserver
4. Ajouter les oignons, l'ail, les épices et les légumes et bien mélanger, cuire environ 5 minutes
5. Versez le mélange de bouillon de poulet Umami et le jus de viande réservé et mélangez bien. Assurez-vous que le fond du pot est complètement déglacé.



6. Ajouter la boîte de tomates sur le dessus et NE PAS MÉLANGER. Fermer le couvercle et cuire à haute pression pendant 10 minutes + 5 minutes à libération naturelle (NR) puis libérer la pression (QR). Ouvrez le couvercle avec précaution, et mélanger la sauce
7. Si la sauce vous semble trop claire mettre sur SAUTE et mijoter quelques minutes

Notes

- accélérez le processus de préparation en utilisant un robot culinaire pour émincer les ingrédients.