

## **Casserole de chou farci étagé pour Instant Pot**

¾ lb de porc haché maigre  
¾ lb de veau haché maigre  
2 oignons émincés  
4 t. de chou vert ou de Savoie émincé finement (environ ½ chou)  
½ t. de riz Basmati non cuit  
1 boîte de 28 oz de tomates en dés avec le jus  
3 gousses d'ail hachées  
1 t. de bouillon de bœuf (j'ai utilisé Better Than Bouillon)  
2 c. thé de moutarde sèche  
1 c. thé sel de céleri  
1 c. thé d'origan séché  
Un peu de beurre et d'huile  
Poivre au goût.

### **Fonction « Sauté »**

Faire tomber l'oignon dans l'huile et le beurre.  
Ajouter la viande, bien égrener et saisir.  
Ajouter l'ail 1 min.  
Ajouter moutarde, sel de céleri, origan et poivre.  
Bien mélanger.  
Ajouter le bouillon de bœuf et bien déglacer le fond.  
Répartir le riz Basmati non cuit sur la viande sans brasser.  
Verser la moitié des tomates en dés sans brasser.  
Ajouter le chou émincé sans brasser.  
Ajouter le reste des tomates en dés sur le dessus.  
Annuler la fonction « Sauté »

### **Fonction Pressure Cook**

Cuire 5 min. + 5 min. NR et ensuite QR

Note : Si vous utilisez du bœuf haché, utilisez plutôt du bouillon de poulet.  
Pourrait aussi se faire 3 viandes avec le bouillon de votre choix.  
\*Inspiré de ma recette et d'une recette de Ricardo pour la mijoteuse.