



Bœuf à la crème et petits pois à l'autocuiseur

Préparation 30 MIN

Cuisson 40 MIN

Portions 6

Ingrédients

- 1 kg (2,2 lb) de cubes de bœuf à ragoût
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 oignons, hachés
- 180 ml (3/4 tasse) de bouillon de bœuf
- 12 pommes de terre grelots, coupées en deux
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil plat ciselé
- 15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de romarin frais, haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
- 15 ml (1 c. à soupe) d'eau
- 450 g (3 tasses) de petits pois surgelés, décongelés
- 60 ml (1/4 tasse) de crème 35 %

Préparation

1. Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction sauté 2 minutes. Dorer la moitié des cubes de bœuf à la fois dans l'huile. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.
2. Dorer les oignons. Ajouter de l'huile au besoin. Déglacer avec le bouillon. Remettre la viande dans l'autocuiseur. Ajouter les pommes de terre, le persil, la moutarde et le romarin.
3. Couvrir et sélectionner la fonction viande. Régler le temps de cuisson à 15 minutes.
4. Dans un petit bol, délayer la fécule dans l'eau.
5. Laisser dépressuriser naturellement au moins 15 minutes. Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Sélectionner la fonction sauté. Ajouter les petits pois, la crème et la fécule délayée. Porter à ébullition en remuant et laisser mijoter 1 minute. Rectifier l'assaisonnement.