

Bœuf Bourguignon #2

Ingrédients

3 cuillères à soupe de beurre
6 tranches de bacon coupé en morceaux (facultatif car moi je n'en mets pas)
1 1/2 livres de viande à ragoût
1 oignon coupé en dés
4 gousses d'ail émincées
1 cuillère à soupe de pâte de tomates
2 carottes, pelées et hachées grossièrement
8 onces de champignons, coupés en dés
1 1/2 tasse de vin rouge
1 tasse de bouillon de boeuf
1/2 c. à thé de thym frais
2 cuillères à thé de sel
1 cuillère à thé de poivre
1/2 cuillère à thé de poudre d'ail

Instructions

Allumez votre Instant Pot à sauter et quand le HOT apparaît, ajoutez le beurre. Une fois fondu, ajouter le bacon et cuire jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirer et mettre de côté.
Avec la fonction sauté encore, ajoutez la viande à ragoût. Laisser cuire, pendant 4-5 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit brun. Assaisonnez avec la moitié du sel et du poivre.
Ajouter les oignons, les gousses d'ail et la pâte de tomate. Remuez et faites cuire pendant 2-3 minutes, ou jusqu'à ce que l'ail soit parfumé.
Ajouter les autres ingrédients, y compris les assaisonnements, et désactiver la fonction de sauté. Mettez le couvercle et scellé.
Activez la pression manual/Pressure cook et réglez la minuterie sur 35 minutes.
Une fois que le bip se déclenche, laissez la pression se relâcher naturellement.
Servir chaud.

Remarques

À noter: Si vous voulez omettre l'alcool, augmentez la quantité de bouillon de bœuf pour compenser