



## Bœuf braisé avec salade d'herbes à l'autocuiseur

**Préparation** 25 MIN

**Cuisson** 1 H 15 MIN

**Portions** 4 à 6

### Ingrédients

#### *Bœuf*

- 1,1 kg (2 1/2 lb) de rôti de palette de bœuf désossé et dégraissé au besoin, coupé en 6 morceaux égaux
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 750 ml (3 tasses) de bouillon de bœuf réduit en sel
- 1 oignon rouge, émincé
- 2 échalotes françaises, émincées
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 morceau de gingembre frais de 5 cm (2 po), tranché
- 1 tige de citronnelle de 10 cm (4 po), coupée en trois
- 2 piments oiseaux rouges
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya
- 15 ml (1 c. à soupe) de sauce aux huîtres

#### *Salade d'herbes*

- 25 g (1/2 tasse) de coriandre, ciselée
- 10 g (1/4 tasse) de basilic thaï, ciselé
- 10 g (1/4 tasse) de menthe, ciselée
- 2 oignons verts, émincés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 piment oiseau rouge, épépiné et haché finement
- 5 ml (1 c. à thé) de zeste de lime
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de lime
- Quartiers de lime, pour le service

### Préparation

#### *Bœuf*

1. Préchauffer le récipient de l'autocuiseur à la fonction sauté 2 minutes. Dorer les morceaux de viande dans l'huile sur toutes les faces. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.

2. Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition en remuant. Remettre la viande dans l'autocuiseur.
3. Couvrir et sélectionner la fonction viande. Régler le temps de cuisson à 45 minutes.
4. Laisser dépressuriser naturellement au moins 15 minutes. Une fois l'appareil dépressurisé, retirer le couvercle. Retirer la viande et réserver sur une assiette. Au-dessus d'un bol, passer la sauce au tamis. Jeter les aromates. Remettre dans le récipient de l'autocuiseur. Sélectionner la fonction sauté. Réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle épaississe, soit environ 10 minutes. Remettre les morceaux de viande dans la sauce et bien les enrober.

### ***Salade d'herbes***

5. Dans un bol mélanger tous les ingrédients, sauf les quartiers de lime.
6. Garnir le bœuf de la salade d'herbes. Servir avec des quartiers de lime accompagner de riz, si désiré.

### **Note**

À défaut d'autocuiseur, la cuisson du bœuf peut se faire dans une cocotte au four à 165 °C (325 °F), durant environ 3 heures.