

Boeuf Bourguignon dans mon IP

Pression : Manuel à High

Portions : 4 personnes

Temps : 30 minutes

Ingrédients:

- ☐ 1 kg de boeuf à bourguignon
- ☐ 1 oignon haché
- ☐ 1 gousse d'ail haché
- ☐ 2 Carottes en rondelles
- ☐ 2 c à soupe de farine tamisé (6 cc)
- ☐ 400 ml de vin rouge (40cl)
- ☐ 400 ml de bouillon de boeuf (40 cl)
- ☐ 2 c à soupe de pâte de tomates (6cc)
- ☐ Thym 1/4 de c à thé (.75 cc)
- ☐ sel & poivre au goût



Méthode :

- 1) Faire dorer le boeuf, l'oignon et l'ail
- 2) Ajouter les carottes
- 3) Saupoudrer la farine tamisé
- 4) Ajouter le bouillon, le vin, la pâte de tomate et les épices
- 5) Bien mélanger.
- 6) IP 30 minutes Manuel avec évacuation rapide après le bip

Bon appétit! 😊☐☐

Source : [Caroline Dubois Instant Pot recettes en français](#)