

## **Boeuf Manhattan**

### **Ingrédients**

4 lb. de rôti de palette désossé  
1 cuil. à table d'huile végétale  
1 tasse de vin rouge  
1 gousse d'ail écrasée  
1 poivron vert tranché  
1 oignon tranché  
1 feuille de laurier  
1 cuil. à thé de persil  
¼ tasse de ketchup  
¼ cuil. à thé de sel  
1/8 cuil. à thé de poivre

### **Préparation**

Mettre le IP à SAUTÉ , ajouter l'huile, bien rissoler le rôti de tous les côtés. Bien gratter pour ne pas que l'appareil se mette à BURN.

Combiner le reste des ingrédients, les verser sur le rôti.

Fermer le couvercle hermétiquement.

Mettre à MANUAL et cuire 35 minutes

Laisser baisser la pression descendre d'elle-même.

Épaissir la sauce si désiré avec un peu de féculé et de l'eau.

Donne: 8 à 10 portions.