

Pomme de terre pilées et pain de viande

2 lbs de bœuf haché maigre

10 biscuits soda

1 oignon haché

1 œuf battu

Jus de tomate

Fromage mozzarella râpé

½ sachet de soupe à l'oignon. J'utilise celle de epicure.

8 pommes de terre

1 tasse d'eau ou de bouillon de poulet.

Épluchez et Coupez grossièrement les pommes de terre.

Lavez et ensuite les mettre dans le fond du instant pot avec 1 tasse d'eau

ou de bouillon de poulet.

Je mélange les autres le bœuf, oignon, biscuit soda, œuf, sachet soupe à l'oignon et jus de tomate ensemble. Le jus de tomate j'y vais à l'œil. Plus ou moins 300 ml.

Je forme le pain de viande dans du papier d'aluminium ou à essayer dans un moule

À charnière. Je recouvre de jus de tomate.

Mettre sur la grille inclus avec instant pot.

Mettre la valve a sealing. Pressure cook 25 min à High.

Quick release.

J'ai mis le fromage à la fin pour le gratiner. Je suis débutante. Peut être qu'on peut le mettre avant. À essayer.

Pommes de terre écrasés et j'ajoute de la margarine et lait.

