



Pains farcis bœuf et gumbo

- 4 lb bœuf haché
- 1 oignon (gros) haché
- 1 branche de céleri haché
- 2 cannes de soupe poulet et gumbo (campbell's)
- 1 tasse sauce chili
- 2 c. à thé sauce worchestershire

Mettre votre Instant Pot en mode « sauté ». Attendre l'indication « hot » et faire revenir la viande et les légumes. Au besoin dégraisser. Ajouter le reste des ingrédients. Ne pas mélanger.

Annuler le mode « sauté. Ferme le couvercle, mettre la valve a « sealing » et mettre en mode MANUAL/PRESSURE COOK pendant 5 minutes. Faire une évacuation rapide de la pression (QR).

Servir dans des petits pain sandwich.

Note : si trop liquide faire réduire en mode « sauté »

Recette et photo : Caroline Savoie