



Rôti de boeuf au vin rouge

Temps de préparation 25 minutes

Temps de cuisson 80 minutes

Portions 8 portions

1 rôti de bœuf désossé, 3 livres à 3 1/2 livres
sel

poivre noir fraîchement moulu

1 cuillère à soupe d'huile végétale

1 branche de céleri hachée

3/4 tasse de vin rouge sec

14 1/2 onces de tomates en dés

4 gousses d'ail écrasées avec le côté du couteau du chef

1/2 cuillère à thé de thym séché

1 feuille de laurier

1 livre de carottes pelées et coupées en morceaux de 2 pouces

1 livre d'oignons perlés surgelés

1 cuillère à soupe de fécule de maïs dissoute dans 2 cuillères à soupe d'eau

Essuyer le rôti avec des serviettes en papier; assaisonner de tous les côtés avec 1/4 cuillère à thé de sel et de poivre.

Dans l'Instant pot, sélectionner la fonction SAUTÉ. Faire brunir le boeuf dans l'huile pendant 6 minutes en le retournant une fois.

Ajouter le céleri et le vin; cuire 2 minutes. Incorporer les tomates, l'ail, le thym et la feuille de laurier. Appuyer sur CANCEL pour désactiver la fonction de saut.

Placer le bœuf sur le dessus et presser dans la sauce. Couvrir et verrouiller le couvercle. Cuire sur MANUAL/PRESSURE HIGH pendant 1 heure 15 minutes.

Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression en utilisant la fonction de libération naturelle. Transférer le boeuf sur une planche à découper. Jeter la feuille de laurier.

Écrémer tout excès de graisse de la surface. Remettre le ip sur SAUTÉ More. Cuire 18 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide soit réduit d'environ la moitié (2 1/2 tasses). Appuyez sur CANCEL pour désactiver la fonction SAUTÉ. Ajouter les carottes et les oignons. Couvrir et verrouiller le couvercle. Sélectionnez MANUAL/PRESSURE HIGH et cuire 4 m. Une fois la cuisson terminée, relâcher la pression en utilisant un déclencheur rapide. Remettre le ip sur SAUTÉ, LESS.

Incorporer graduellement le mélange de fécule de maïs et cuire 1 minute. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.

Traduit de :

<https://recipes.instantpot.com/recipe/pot-roast-with-red-wine-sauce/>