



## Rôti de bœuf

Donne 4 portions

2 lb de rôti de bœuf désossé  
¼ c. à thé de sel  
¼ c. à thé de poivre  
1 cuil. à soupe d'huile d'olive  
2 branches de céleri, hachées  
4 c. à soupe de beurre  
2 tasses de jus de tomate  
2 gousses d'ail hachées finement ou  
1 c. à thé de poudre d'ail  
1 cuil. à café de thym  
1 feuille de laurier  
4 carottes, hachées  
1 oignon moyen, haché  
4 pommes de terre moyennes, hachées

1. Éponger le bœuf avec du papier essuie-tout ; assaisonner de ¼ c. à thé de sel et de poivre sur tous les côtés.
2. Sélectionner la fonction Sauté "More". Mettre l'huile dans la cuve , puis faire cuire le boeuf dans l'huile pendant 6 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré, en le retournant une fois. Réserver.
3. Ajouter le céleri et le beurre dans la cuve ; cuire 2 minutes. Incorporer le jus de tomate, l'ail, le thym et le laurier. Appuyez sur Annuler pour désactiver la fonction Sauté.
4. Déposer le bœuf sur le contenu dans la cuve et presser dans la sauce. Cuire à Manual/Pressure cook 60 min.
5. Une fois la cuisson terminée, relâchez la pression naturellement. Minimum 15 min. Transférer le bœuf sur une planche à découper, couvrir d'aluminium. Jeter la feuille de laurier.
6. Enlever l'excès de gras de la surface du bouillon dans l'instant Pot. Choisissez la fonction Sauté et régler à High "plus". Cuire Environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que le liquide soit réduit d'environ la moitié (2½ tasses). Appuyez sur annuler pour désactiver la fonction Sauté.
7. Ajouter les carottes, l'oignon et les pommes de terre. Couvrez et verrouillez le couvercle et assurez-vous que l'évent est au niveau de l'étanchéité. Sélectionner Manuel/Pressure cook et

cuire à haute pression pendant 10 minutes.

8. Une fois la cuisson terminée, dépressuriser rapidement. Remettre la viande dans l'instant pot pour réchauffer la viande (fermer le couvercle, éventouvert).

Suggestion de service : Servir avec du brocoli cuit à la vapeur pour ajouter de la couleur vive au plat !

Traduit de : Fix-It and Forget-It Instant Pot Cookbook. Photo : <https://www.lecremedelacrumb.com/instant-pot-pot-roast-potatoes/>