

Rôti de palette du dimanche (Instant Pot Recipe)

Temps de cuisson

1 hour

Ingrédients

- 3 lbs. rôti de palette
- sel au goût
- 4 c.à tab huile d'olive
- 2 t. bouillon de boeuf
- 1 pkg mélange de soupe à l'oignon
- 1 oignon
- 1 lb. patates gelots
- 1 t. petites carottes

Instructions

1. Saler le rôti et réserver
2. Ajoutez 2 c. à table d'huile à Instant Pot et régler sur "Saute".
3. Lorsque l'huile est chaude, ajouter le rôti et faire saisir 4-5 minutes de chaque côté.
4. Ajoutez le bouillon à l'Instant Pot.
5. Ajouter les légumes, 2 c. à table d'huile d'olive et la soupe à l'oignon dans un grand sac Ziploc et agiter jusqu'à ce que les légumes soient bien enrobés. ément autour du rôti.
6. Mettez les légumes dans l'IP et répartissez uniformément autour du rôti
7. Placer le couvercle sur l'IP avec la soupape de vapeur fermée.
8. Mettre le réglage du Instant Pot sur "manual" et réglez pendant 60-80 minutes sur "haute" pression (70 minutes semble fonctionner, juger l'heure en fonction de la taille de votre rôti).
9. Faites un 'relâchement naturel' (natural release) pendant au moins 10 minutes, puis relâchez rapidement (quick release)
10. Retirer le rôti du IP, trancher et servir avec les légumes.
11. Utilisez des jus de cuisson supplémentaires du IP pour faire de la sauce ou du jus.