

Rôti de palette du dimanche

3 lbs. roti de palette
sel au goût
2 c. à tab huile d'olive
2 tasse bouillon de boeuf
1 paquet mélange de soupe à l'oignon
1 oignon
1 lb. patates grelots
1 tasse de 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 et grattez les sucs qui aurais pu coller au fond de l'Instant Pot.
5. Avec un peu de bouillon mélanger la soupe à l'oignon et remettre dans l'Instant Pot.
6. Mettre le réglage du Instant Pot sur "manual/pressure cook high, soupape à « sealing » et réglez pour 50 minutes.
7. Faire un Nr (libération naturelle) de 10 minutes, suivis d'un relâchement rapide (QR).
8. Mettez les légumes dans l'IP et répartissez uniformément autour du rôti.
9. Placer le couvercle sur l'IP avec la soupape à « sealing » et réglez pour 10 minutes.
10. Faites un QR (quick release) relâchez rapidement la pression.
11. Retirer le rôti du IP, trancher et servir avec les légumes.
12. Utilisez des jus de cuisson supplémentaires du IP pour faire de la sauce ou du jus.