

Mon rôti de palette à l'érable, orange et sauce demi-glace

- 1 rôti de palette
- 1 tasse de jus d'orange
- 1 enveloppe de sauce demi-glace
- 1 tasse d'eau
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1 oignon haché
- 2 cuillère à soupe d'huile

■ Mettre l'instant pot sur SAUTÉ et ajouter l'huile. Faire dorer l'oignon et ajouter le rôti. Faire brunir le rôti des deux côtés.

■ Diluer la sauce demi-glace dans une tasse d'eau. Ajouter le mélange jus d'orange, sirop d'érable et demi-glace au rôti.

■ Cuire 35 m. à MANUAL/PRESSURE COOK. Laisser la pression descendre naturellement 15 m. Si vous désirez ajouter des légumes, dépressuriser rapidement au bout de 25 m. Repartir le cuiseur 10 m. et laisser la pression descendre 15 m.

