

# Sloppy Joe

- Préparation 10 minutes - Cuisson 20 minutes
- Total 30 minutes - Portion(s) 6 portions

## Ingrédients

- 1 livre bœuf haché maigre
- 1 oignon émincé
- 1/2 tasse (125 ml) ketchup
- 3 cuillères à soupe moutarde
- 1/2 cuillère à soupe sauce Worcestershire
- 6 pains à hamburger *et/ ou frites*
- *Piment ou purée de piment (Sambal oelek) à volonté*
- 1 noisette de beurre pour la cuisson ou 1 cuillère à soupe d'huile

## Préparation

1. Dans la cuve de l'IP, fonction « **SAUTÉ** », faire dorer légèrement les oignons dans la matière grasse. « **CANCEL** ». Retirer de la cuve et réserver.
2. Dans la même matière grasse, fonction « **SAUTÉ** », faire brunir le bœuf haché en écrasant bien la viande pour qu'il ne reste pas de morceaux. « **CANCEL** ».
3. Ajouter les oignons réservés, le ketchup, la moutarde et la sauce Worcestershire, *le piment ou le sambal oelek*. Bien mélanger le tout.
4. Mettre le couvercle, fonction « **SLOW COOK** », « - », jusqu'à 15 minutes. « **CANCEL** ».
5. Garnir les pains à hamburger avec ce mélange.

*Plutôt que servir en hamburgers, je préfère servir avec des frites...*