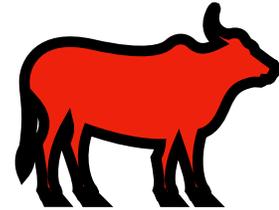


Trio de viandes avec sauce

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 25 minutes

Portions: 8



8 onces de boeuf

7 onces de porc

8 onces d'agneau

1 tasse de vin rouge

1/4 de tasse de jus de citron

1 cuillère à soupe de poivre noir moulu

1 cuillère à thé d'origan

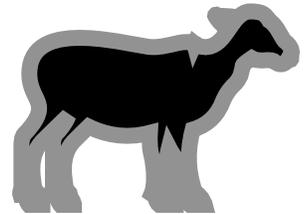
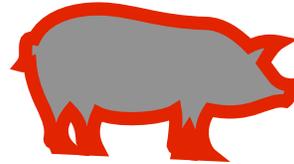
1 cuillère à soupe de beurre

1 cuillère à soupe à soupe de romarin frais

1 tasse de bouillon de poulet

1 cuillère à soupe de pâte de tomate

1 cuillère à soupe d'ail émincé



Couper le porc, le bœuf et l'agneau en morceaux de taille moyenne. Combiner le mélange de viande et le vin rouge ensemble et laissez-le mariner 10 minutes. Retirez le mélange de viande du vin rouge et saupoudrez-le de sucre, de poivre noir moulu, d'origan, de romarin et d'ail et mélangez bien. Régler l'instant pot sur le mode SAUTÉ. Ajouter le beurre et le faire fondre. Ajouter le mélange de viande et le faire sauter pendant 10 minutes. Ajouter le bouillon de poulet et mélanger. Cuire 15 m. sur MEAT/STEW. Servir avec la sauce.

Note de la traductrice : il est recommandé de faire descendre la pression naturellement au moins 10 m. La viande sera plus tendre.

Traduit de : Bailey, Ben. Instant pot cookbook.

