

# Viande pour pâtés à la viande

4 oignons, hachés

3 gousses d'ail, hachées

6 livres de porc haché moi porc seul. mais vous pouvez mettre veau et porc)

5 pommes de terre, pelées et coupées en petits morceaux

1 1/4 tasse de bouillon de poulet

3/4 de t. de chapelure

1/2 c. à thé de muscade

1/2 c. à thé de thym

1/2 c. à thé de clou de girofle moulu

1/2 c. à thé de sarriette

1 c. à thé d'herbes salées du Bas-du-fleuve

1 1/4 t. de bouillon de poulet

3/4 tasse) de chapelure



Mettre le ip sur SAUTÉ. Quand il indique HOT ajouter l'huile et y faire attendrir les oignons pour les attendrir. Ajouter l'ail et cuire 1 m.

Ajouter la viande en prenant bien soin de l'égrainer. Ne pas la mettre tout d'un coup et défaire à la fourchette à mesure en mélangeant. Moi j'ai mis un peu de viande et j'ai ajouté une partie de mon liquide pour aider à gratter le fond. Cuire une quinzaine de minutes e travaillant avec votre fourchette pour brunir toute la viande.

Ajouter le reste des ingrédients.

Fermer le couvercle et cuire 15 m. à MANUAL/PRESSURE COOK. Laisser la pression descendre naturellement 15 m.

Note : moi mon ip de 6 pintes était à sa pleine capacité, il est important de laisser un espace. En laissant la pression descendre d'elle-même évitez que le liquide éclabousse surtout si votre cuiseur est assez plein.