

Rôti de dinde et légumes



2 c. à table d'huile
1 rôti de dinde de 2 livres
1 oignon haché
1 gousse d'ail hachée
Basilic
Tomates sèches
Thym au goût
Sel au goût
Poivre au goût
2 t. de bouillon de poulet
4 petites patates en cubes
1 tranche de navet en cubes
3 carottes en tranches

Farxir le rôti avec une gousse d'ail écrasée, le pesto et les tomates sèches. Placer l'Instant

pot sur **SAUTÉ** et verser l'huile. Faire revenir l'oignon quelques minutes, ajouter le rôti. Faire dorer le rôti et le retirer de la casserole. Ajouter le bouillon et bien gratter le fond de la cuve pour déglacer.

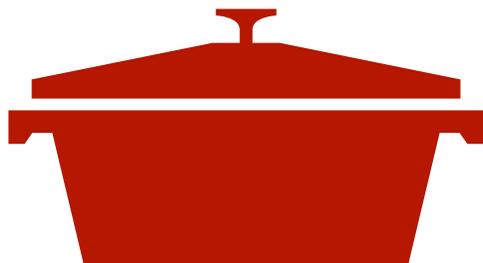


Placer la grille du ip dans le fond de la cuve et le rôti par dessus. Placer les légumes en cubes dans une marguerite et placer cette dernière sur le rôti.

Fermer l'autocuiseur et cuire 8 m. sur **MANUAL** ou **PRESSURE**.

Laisser la pression descendre d'elle-même.une dizaine de minutes et ouvrir l'Instant Pot. Retirer le rôti.

Piler les légumes avec du lait et du beurre. Servir le rôti avec le bouillon.



LB