



Bœuf bourguignon au Instant Pot

[RECETTES](#) - [AUTOCUISEUR](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

60 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 125 grammes de pancetta ou de bacon, coupé en petits morceaux
- 1 kg de cube de bœuf
- 1 c. table d'huile végétale
- 1 tasse d'oignon, haché
- 1 grosse gousse d'ail, hachée finement
- 1 tasse de vin rouge
- 1 ½ tasse de bouillon de bœuf
- ½ tasse de sauce tomate
- 1 c. table de poudre de bouillon de bœuf
- 2 tasses de carottes coupées en tronçon de 2 pouces
- 1 ½ livre de pommes de terre grelot ou des petites pommes de terre
- 8 onces de champignons blancs, coupés en tranche
- 2 c. table de thym frais
- 1 c. thé de sauce Worcestershire
- 1 c. thé de sel
- Poivre au goût
- 1/8 tasse de farine ou plus au besoin

Préparation

1. Dans le Instant Pot, faire cuire la pancetta ou le bacon en mode Sauté 2-3 minutes. Si comme moi vous n'avez pas ce mode, cuire dans un poêlon sur le four. Réserver.

2. Ajouter le bœuf et faire brunir quelques minutes. * Réserver.
3. Ajouter l'huile et faire cuire l'oignon et l'ail 2 minutes.
4. Ajouter le vin et gratter le fond du contenant ou de la poêle pour conserver toute la saveur de la cuisson de la viande. Laisser cuire pendant 5 minutes.
5. Ajouter ensuite le bouillon de bœuf, la sauce tomate et la poudre de bouillon de bœuf.
6. Remettre le bacon, le boeuf dans le mélange.
7. Ajouter les carottes, les pommes de terre, les champignons, le thym et la sauce Worcestershire.
8. Saler et poivrer.
9. Fermer le Instant Pot et cuire à Mijoté (Stew) pendant 45 minutes.
10. Lorsque la cuisson sera terminée, faites sortir la vapeur et ouvrez le couvercle seulement lorsque le processus sera terminé. Ça peut prendre quelques minutes. Si la sauce est trop liquide, remettre à la fonction Sauté, ajouter la farine et bien mélanger pour retirer les grumeaux. Faire cuire quelques minutes.
11. Ajuster l'assaisonnement au besoin.
12. Servir avec un bon morceau de pain.

Psssttt : J'ai conservé l'excédent de sauce pour me faire une bonne base de soupe !