

**Temps de cuisson : 60 minutes**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Degré de difficulté : facile**

**Portion : 4-6 portions**



## Bœuf bourguignon au Instant Pot

### Ingrédients :

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

### Marche à suivre :

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.



3. 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.
4. Ajouter ensuite le bouillon de bœuf, la sauce tomate, la poudre de bouillon de bœuf et la farine. Bien mélanger pour s'assurer de ne pas avoir de grumeaux de farine.
5. Dans le cas de la cuisson sur le four, transférer le tout dans le Instant Pot.
6. Ajouter le bacon, les carottes, les pommes de terre, le thym et les champignons.
7. Saler et poivrer.
8. Bien mélanger.
9. Fermer le Instant Pot et cuire à Mijoté 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 quelques minutes ou épaissir dans un chaudron.
11. Servir avec un bon morceau de pain.