

VIANDE HACHÉE LÉGUMES

Pour 4 personnes



*350 g viande hachée.
450 g pommes de terre.
350 g carottes.
2 gousses d'ail émincées.
1 boîte tomate 400 gr.
1 oignon émincé.
2 feuilles de laurier.
1 cuillère à soupe huile d'olive.
1 cube de bouillon de boeuf.
1 cuillère à café de paprika.
1 cuillère à café de sel.*

**En mode dorer, dans l'huile, laisser dorer l'oignon coupé en morceaux et la viande hachée 4 min.
Ajouter les pommes de terre et les carottes coupées en morceaux.
Verser la tomate et ajouter le cube de bouillon de boeuf émiétté.
Ajouter le paprika, le sel, l'ail et le laurier.
Programmer la cuisson sous pression 12 min.**

[Ne pas mettre d'eau](#)