

# Carottes bolognaise cookeo



## Carottes bolognaise cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

800 g de carottes

400 g de viande hachée

200 g d'oignons

1 petite boîte de concentré de tomates

2 cuillères à café de persil

1 petit verre de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons pendant une minute puis ajoutez la viande hachée.

Ajoutez ensuite les carottes que vous avez coupées en morceaux .

Versez le verre de vin blanc , le bouillon composé de 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez .

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la boîte de concentré de tomates. Mélangez et servez [chaud](#) .