Filet mignon tomates recette cookeo



Filet mignon tomates recette cookeo

150 CALORIES 3 PP 4 SP

Ingrédients pour 4 personnes

1 filet mignon (400 g)

125 g de tomates pelées

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

100 g d’oignons

1 cube de bouillon de bœuf

Huile d’olive

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve et faites revenir le filet mignon puis les oignons .

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc,100 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez dans la cube les tomates pelées.

Salez et poivrez selon votre convenance et saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée coupez votre filet mignon en tranches puis ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates dans la cuve .

Déposez les tranches de filet mignon . Servez chaud