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 boite 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 boite de concentré de tomates. Mélangez et servez chaud .