# Boeuf Bourguignon cookeo : 6 fiches



## Boeuf Bourguignon cookeo : 6 fiches

Il parait que le Boeuf Bourguignon est un des plats  préféré des Français  alors voici 6 fiches de recettes cookeo Boeuf Bourguignon .

Cookeo
Moulinex

# Boeuf Bourguignon



## Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de bœuf coupé en cubes de 25 g
35 cl de vin rouge
15 cl de fond de veau
100 g de lardons
200 g d'oignons émincés
1 cuillère à soupe d'huile végétale
3 carottes émincées
400 g de champignons de Paris
1 bouquet garni
Sel et poivre

## Préparation
## Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve.
Faites revenir tous les ingrédients sauf le liquide et le bouquet garni pendant 10 minutes.
Ajoutez le liquide et le bouquet garni.

## Cuisson rapide ou Cuisson sous pression :

35 min

http://www.facebook.com/cookeorecettes/
http://sport-et-regime.com/

# Boeuf bourguignon revisité



## Boeuf bourguignon (revisité)

proposée par cuisinesab



### Ingrédients

recette pour 4 personnes :

800g de viande de boeuf coupé en morceaux
200 ml de vin rouge
200ml de fond thai
70g de lardons de bacon
150g d'oignons
sel et poivre
1 cuillère à café de curry

faire revenir la viande, les lardons et les oignons dans le cookéo ou pendant 10 minutes

saler, poivrer et ajouter le curry

ajouter le vin rouge et le fond thai

faire cuire 35 minutes au cookéo

## Boeuf bourguignon à ma façon

cookeo

# Bourguignon à ma façon

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- environ 800g a 1kg de viande à bourguignon
-des carottes coupées en tronçon
-1 boîte de champignon de Paris
-vin rouge
-2 oignons
- sel, poivre, ail,
2 marmites de bouillon de volaille
1 marmite de bouillon de bœuf
-2 marmites de bouillon bouquet garni
- farine
-1 peu de sucre en poudre

Émincer les oignons, mettre en mode dorer et dorer les oignons
Rajouter la viande et sel, poivre, 1 peu d'ail , laisser bien dorer la viande
Quand elle est bien dorer , ajouter 2 cuillères à soupe de farine l'une après l'autre et bien enrober la viande de farine
Arrêter le mode dorer
Rajouter les champignons et les carottes
Rajouter le vin jusqu'à recouvrir la préparation
Rajouter les marmites de bouillon, le sucre
Mettre en mode sous pression pendant 45 min

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

## Boeuf bourguignon



# Boeuf bourguignon

proposée par clickncook.fr



### Ingrédients

Pour 2 personnes :

600 gr de boeuf (j'ai trouvé que ça faisait beaucoup)
230 gr de champignons de paris (1 petite boite)
400 gr de pomme de terre
400 gr de carotte
5 tranches de bacon (ou 50 gr de lardons)
250 ml de vin rouge
1 cs d'huile d'olive
150 ml de fond de veau
1 bouquet garni
1 oignon
sel, poivre du moulin

Préparez vos ingrédients : épluchez les pommes de terre et carottes puis coupez-les en morceaux.

Coupez le boeuf en morceaux de 25 gr environ. Épluchez l'oignon puis émincez-le.

Branchez le Cookeo, choisissez dans le menu la section « recettes » puis « bourguignon » puis « 02 pers » (ou plus si vous êtes plus nombreux).

Ensuite, suivez les instructions de l'appareil : versez l'huile, le boeuf et les oignons dans la cuve, puis faites dorer quelques minutes.

Appuyer sur ok puis mettez tous les autres ingrédients dans la cuve, mélangez, fermez l'appareil et verrouillez-le, attendez !

Quand l'appareil émet des bips, c'est cuit, il passe en mode maintien au chaud jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

## Boeuf bourguignon à ma façon

cookeo

### BŒUF BOURGUIGNON A MA FAÇON

Annie Ponceblanc

Ingrédients

Pour 4 personnes :
- 800 gr de bœuf
- 25 cl de vin rouge
- 15 cl d'eau
- 1 CC bombée de fond de veau
- 100 gr de lardons
- 2 oignons (émincés)
- 2 gousses d'ail (émincées)
- 1 CS d'huile d'olive
- 150 gr champignons Paris (coupés en 4)
- 2 carottes (coupées en rondelles)
- 1 bouquet garni
- 1 CS (bombée) de farine
- Sel, poivre
- 3 carrés chocolat noir (facultatif)

En mode dorer faire revenir la viande dans l' huile, puis ajouter les oignons et l'ail émincés, les lardons, poursuivre le dorage3 à 4 minutes.
Ajoutez ensuite les champignons, les carottes mélangez bien le tout, saupoudrez avec le fond de veau et la farine, remuez puis versez le vin et l'eau.
Mélangez bien le tout, salez, poivrez et mettre le bouquet garni.
Passez en mode => recettes => bœuf bourguignon => 4 pers => cuisson 35 mn.
En fin de cuisson incorporez les carrés de chocolat et les laissez fondre en remuant.
(Servir avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes)

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

## Boeuf bourguignon à la moutarde

Moulinex cookeo

### Boeuf bourguignon à la moutarde

Magali Moreaux



**Ingrédients :**

pour 6 pers :
2 gousses d'ail ,
2 oignons ,
150 ml de vin blanc ,
350 ml de bouillon de boeuf ,
2 c à soupe d'huile d'olive ,
1 bouquet garni ,
sel , poivre ,
1 kg de boeuf bourguignon ,
3 c à soupe de moutarde de dijon.

En mode dorer mettre l'huile , les oignons et l'ail. faire dorer la viande de chaque coter , ajouter les carottes. bien mélanger , ensuite ajouter le vin et le bouillon de boeuf. mettre le bouquet garni , sel , poivre et 3 c à soupe de moutarde. mettre en mode cuisson boeuf bourguignon.

J'aime

J'aime pas

RecettesCookeo.net