Boeuf carottes maison : une recette pour votre cookeo

Boeuf carottes maison la recette :

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de viande à bourguignon

100 g d’oignons congelés

200 g de carottes congelées

25 cl d’eau

25 cl de vin rouge

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Poivre

Sel

Préparation de ce boeuf carottes

Rendez-vous dans la rubrique des recettes préprogrammées et choisissez bœuf bourguignon.

Sélectionnez 4 personnes et démarrez la recette.

Versez de l’huile dans la cuve et faites dorer les oignons puis ajoutez la viande.

Ajoutez les carottes dans la cuve et versez le verre d’eau et le verre de vin rouge. Poivrez et salez. Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Arrêtez la fonction dorer et démarrer la cuisson (le temps s’affiche automatiquement.

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez. Servez chaud.