

# Boeuf pommes de terre carottes recette cookeo



Boeuf pommes de terre carottes recette cookeo

## Ingrédients

500 g de bœuf à Bourguignon

800 g de carottes

400 g de carottes

25 g de beurre

200 ml de vin rouge

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

## Préparation

Préparez un bouillon avec 20 ml de vin rouge, 300 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

### **Mode dorer**

Déposez le beurre dans la cuve du cookeo

Quand le beurre est fondu faites revenir la viande

Versez le bouillon préparé

Poivrez

### **Cuisson rapide oui sous pression programmez 35 mn**

Quand la cuisson est terminée ajoutez les légumes dans la cuve et **reprogrammez 6 mn de cuisson**

Quand la deuxième cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez .

Servez chaud