Boeuf pommes de terre vin rouge cookeo

Boeuf pommes de terre vin rouge cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de bœuf

800 g de pommes de terre

200 ml de vin rouge

200 ml d’eau

30 g de beurre

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de concentré de tomates

Sel et poivre

Préparation

Epluchez, passez sous l’eau et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez la viande en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau ,200 ml de vin rouge et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve puis faites dorer les morceaux de bœuf

Versez un bouillon composé de 200 ml de vin rouge et 200 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre

Reprogrammez 6 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée. Servez chaud

Pour une sauce plus épaisse repassez en mode dorer

. Ajoutez une cuillère à soupe de maïzena (mélangez avant avec un peu d’eau pour éviter les grumeaux) et mélangez jusqu’à ce que la sauce épaississe.

Servez chaud