

Boeuf sauce vin rouge recette cookeo



Boeuf sauce vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de bœuf coupé en morceaux

100 ml de vin rouge

100 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

400 g de champignons de Paris

1 cuillère à soupe de thym

1 cuillères à café de maïzena

1 cube de bouillon de bœuf

Sel et poivre

Préparation

Coupez la viande en morceaux

Décongelez les champignons de Paris

Coupez l'oignon en morceaux si c'est de l'oignon frais

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les oignons et la viande.

Ajoutez les champignons.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin rouge et 100 ml d'eau.

Ajoutez une cuillère à soupe de thym.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer

. Ajoutez la maïzena et mélangez jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Ajoutez le concentré de tomates

Servez chaud avec un féculent de votre choix

