

Boeuf tomates recette cookeo



Boeuf tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de bœuf coupé en morceaux

200 g de lardons

50 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

100 g d'oignons congelés ou frais

600 g de champignons de Paris

Sel et poivre

Persil frais ou déshydraté

1 petite boîte de concentré de tomates

Curry

Préparation

Mode dorer

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

Ajoutez les champignons.

Versez un bouillon composé de 50 ml de vin blanc, 200 ml d'eau, d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance. Saupoudrez de curry.

Ajoutez du persil frais ou déshydraté

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 40 min

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

Servez chaud