Boeuf vin rouge légumes recette cookeo



Boeuf vin rouge légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de bœuf à Bourguignon

400 g de carottes

800 g pommes de terre

200 ml de vin rouge

1 ognon
200 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile
1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Curry

Sel et poivre

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Coupez les carottes en rondelles.

Coupez l’oignon en morceaux.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites revenir la viande.

Ajoutez les morceaux d’oignon

Versez 200 ml de vin rouge et 200 ml d’eau et émiettez le cube de bouillon de boeuf.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez les carottes, les champignons

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min
Quand la cuisson est terminée, ajoutez les légumes (carottes, champignons, pommes de terre).

Reprogrammez 10 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est finie ajoutez le concentré de tomates, mélangez et Servez chaud