

# Boeuf vin rouge oignons cookeo



## Boeuf vin rouge oignons cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de bœuf

100 ml de vin rouge

100 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de concentré de tomates

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

1 bouquet garni

1 cube de bouillon de bœuf

Sel et poivre

### Préparation

Coupez la viande en morceaux

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

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les morceaux de bœuf

Ajoutez les morceaux d'oignon.

Ajoutez le bouquet garni

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min**

Quand la cuisson est terminée enlevez le bouquet garni

Ajoutez le concentré de tomates

### **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 avec un féculent de votre choix