

Boulettes boeuf tomates cerises recette cookeo



Boulettes boeuf tomates cerises recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de boulettes de boeuf

250 g de tomates cerises

1 cube de bouillon de boeuf

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Herbe de Provence

Echalote déshydratée

Préparation

Passez les tomates cerises sous l'eau .

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

Préparez un bouillon avec 100 ml d'eau , 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les boulettes de bœuf.

Salez et poivrez.

Saupoudrez d'herbes de Provence et d'échalote déshydraté

Versez le bouillon que vous avez préparé

Cuisson rapide ou pression

Programmez 5 mn de cuisson

Servez chaud. avec du riz ou des pâtes par exemple