

# 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