

Boulettes de boeuf en ratatouille recette cookeo



Boulettes de boeuf en ratatouille recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

12 boulettes de boeuf

400 g de tomates

400 g d'aubergines

600 g de courgettes

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

1 poivron rouge

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou autre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc et 100 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Épépinez et coupez les poivrons en morceaux

Coupez les oignons et l'ail en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez les aubergines en morceaux

Mélangez le concentré de tomates et la moutarde

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve .Quand l'huile est chaude faites dorer les boulettes de boeuf

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Déposez dans la cuve les morceaux de courgettes, poivrons, aubergines et tomates.

Versez 100 ml de vin blanc avec un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange concentré de tomates et moutarde servez chaud