

Fiche cookeo rôti de veau au vin rouge



Fiche cookeo rôti de veau au vin rouge 315 CALORIES 7 PP 7 SP

Cookeo

315 CALORIES 7 PP 7 SP

Rôti de veau au vin rouge

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

600 gr de rôti de veau

300 g de champignons de Paris congelés

300 g de rondelles de carottes congelés

Persil congelé

Sel

Poivre

1 verre de vin rouge

1 cube de bouillon de bœuf

100 g d'échalotes congelés

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Allumez votre cookeo et ajoutez un à un les ingrédients en commençant par les échalotes, le rôti de veau, les carottes, les champignons, le persil. Le concentré de tomate sera ajouté en fin de cuisson.

Couvrez les ingrédients avec de l'eau (500ml) et le verre de vin rouge et plongez un cube de bouillon de bœuf.

Cuisson rapide 20 mn

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates en fin de cuisson . Servez chaud.



Recette express cookeo rognon tomate par jphil3600

Jean Philippe

**Un Companion pour votre
Cookeo à gagner gratuitement**

À gagner **gratuitement**
un Companion

Moulinex®



A gagner gratuitement cliquez ici

Tarte aux pommes weight watchers



**Tarte aux
pommes weight watchers 9 PP
10 SP**

Ingrédients

4 pommes

20 g de sucre en poudre

10 g de beurre

1 cuillère à café de sucre glace

Pâte feuilletée

Préparation

Faites préchauffer votre four à 210 °

Etalez votre pâte feuilletée sur une plaque de cuisson avec du papier de cuisson . Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette .

Saupoudrez la pâte avec une cuillère à café de sucre (environ 10 g)

Epluchez les pommes , enlevez les pépins et coupez la pomme en fins quartiers .

Disposez les quartiers de pommes sur la pâte feuilletée.

Faites fondre votre beurre au micro-ondes ou dans une casserole. Puis à l'aide d'un pinceau badigeonnez les quartiers de pommes .

Saupoudrez avec le reste de sucre .

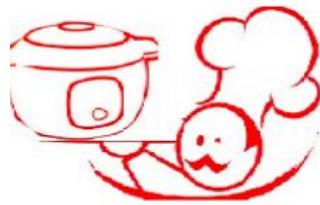
Enfournez 20 mn à 210°. Servez tiède .

COOKEO Moulinex :
présentation et fonctions



 J'aime

 J'aime pas



Recettes **Cookeo**. net

Accessoires cookeo pour dépanner cookeo

Accessoires cookeo pour

dépanner cookeo

Voici quelques accessoires qui pourront vous aider en cas de panne ou de pièces défectueuses de votre cookeo.



Widgets Amazon.fr