Champignons bourguignonne recette cookeo



Champignons bourguignonne recette cookeo

Parfois vous partez avec l’idée de faire une recette et puis finalement en faisant les courses vous changez d’avis. J’étais donc parti ce matin pour faire une poule au riz mais tout d’un coup des envies de sauce au vin rouge et de plat rapide me prennent. Alors je change mon fusil d’épaule et j’opte pour une viande rouge. Et pour accompagner cette viande rouge je me dis pourquoi pas des champignons à la bourguignonne pour accompagner.

Ingrédients pour 4 personnes :
400 g de champignons frais ou congelés

2 carottes

1 oignon

100 ml d’eau

100 ml de vin rouge

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 feuille de laurier

1 cuillère à soupe de thym de thym

2 cuillères à soupe de fécule de maïs

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les champignons de Paris s’ils sont frais ou faites décongeler les champignons de Paris congelés.

Coupez l’oignon en morceaux

Epluchez et coupez les carottes en rondelles.

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve. Quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux d’oignon.

Ajoutez les champignons et les carottes.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin rouge ,100 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Repassez en mode dorer

Versez la maïzena diluée avec un peu d’eau (pour éviter les grumeaux) dans la cuve. Faites épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre cookeo et ajoutez le concentré de tomates.

Servez tel quel ou avec de pommes de terre.

Astuce
Vous pouvez préparer ce plat la veille et le refaire chauffer en mode dorer ou réchauffer avec votre Cookeo. C’est encore bien meilleur

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr
Widgets Amazon.fr