

Fiche cookeo rôti de boeuf moutarde



Fiche cookeo rôti de boeuf moutarde

Cookeo

Roti de boeuf moutarde

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de bœuf 800 g

250 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Huile d'olive

200 g d'oignons congelés



Allumez votre appareil . Sélectionnez
"recette "puis" plat "puis "rôti de bœuf".

Précisez le nombre de personnes.

Versez de l'huile pendant le préchauffage
de la cuve.

Faites suer les oignons .Puis faites revenir
le rôti de bœuf avec les oignons.

Sortez de la la fonction "dorer" puis

.Commencez par versez le vin blanc, puis
déposez les 2 cuillères à soupe de
moutarde, puis salez et poivrez. Fermez
cookeo pour démarrer la cuisson .