

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

