

# 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*

