

Recette cookeo : boeuf à la moutarde



Une recette de boeuf mais ce coup ci à la moutarde. Cela ressemble à un boeuf bourguignon . En tout cas un vrai plaisir.

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de viande à bourguignon

2 cuillères à soupe de Moutarde

300 g de carottes en rondelles congelées

100 g d'oignons congelés

200 g de Champignons de Paris congelés

Poivre

250 ml de vin rouge

1 cube de bouillon de bœuf

Huile d'olive

Préparation de ce boeuf moutarde

En position "dorer"

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons .Ajoutez la viande . Ajoutez ensuite les champignons,les carottes.

Emiettez le cube de bouillon de boeuf,versez le vin rouge et l'eau dans la cuve.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de moutarde ,salez et poivrez

Cuisson rapide 45 mn

.