

Recette cookeo : boeuf mode maison laissez vous tenter



Ingrédients

pour 4 personnes

1 kilo de viande à bourguignon

100 g d'oignons congelés

500 grammes de carottes congelées

2 cuillères à café de concentré de tomate

Thym

Laurier

Poivre

250 ml de vin rouge

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de farine .

Huile d'olive

Préparation de ce boeuf mode maison

mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve ,faite revenir les oignons congelés puis la viande.

Ajoutez ensuite les carottes, versez le verre de vin rouge, versez ensuite l'eau avec le cube de bouillon de boeuf.

Poivrez et ajoutez le thym et le laurier.

Passez en cuisson rapide et programmez 45 mn . Quand la cuisson est terminée, ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et 2 cuillères à café de farine pour épaissir la sauce **servez chaud.**

Widgets Amazon.fr