Rôti boeuf champignons moutarde au cookeo

Rôti boeuf champignons moutarde au cookeo

Ingrédients pour 1 rôti de 600 g

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d’eau

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Ingrédients pour un rôti de 800 g

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d’eau

2 cuillères à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Ingrédients pour un rôti de 1kg

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d’eau

3 cuillères à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faite revenir les morceaux d’oignons.

Faites dorez le rôti sur toutes ses faces

Ajoutez les champignons et faites revenir 2 mn.

Versez le verre de vin blanc. Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 16 mn pour un rôti de 600 g

Programmez 18 mn pour un rôti de 800 g

Programmez 20 mn pour un rôti de 1 kg

Quand la cuisson est terminée réservez le rôti pour le couper en tranches.

Ajoutez la moutarde et mélangez avec le bouillon dans la cuve.

Redéposez les tranches de rôti dans la sauce et servez chaud.