

# Rôti boeuf champignons recette cookeo



## Rôti boeuf champignons recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de bœuf de 800 g

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

150 ml de vin blanc

50 ml d'eau

Sel

Poivre

## **Préparation**

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Egouttez et rincez sous l'eau les champignons de Paris

## **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces puis ajoutez les oignons pour les faire dorer également.

Ajoutez les champignons puis versez un bouillon composé de 150 ml de vin blanc ,50 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre [convenance](#).

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 16 mn

Quand la cuisson est terminée découpez votre rôti et servez chaud avec des pommes de terre [par exemple](#).

[Widgets Amazon.fr](#)

[Widgets Amazon.fr](#)