

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