

Spaghettis bourguignonne cookeo : une recette sympa



Spaghettis bourguignonne cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de spaghettis

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

300 g de viande à bourguignon

200 g de carottes congelées

200 g de champignons de Paris congelés

100 g d'oignons congelés

1 verre de vin rouge

300 ml d'eau

Huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les oignons et les morceaux de viande.

Ajoutez les carottes et les champignons de Paris.

Versez le verre de vin rouge et un bouillon (200 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf)

Poivrez. Ajoutez une cuillère café de concentré de tomates.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Faites cuire dans un premier 10 mn, la viande, les carottes, les oignons, les champignons.

Ouvrez votre cookeo quand les 10 mn sont terminées puis ajoutez les spaghettis coupées en 2 avec 100 ml d'eau.

Programmez à nouveau le cookeo pour 5 minutes de cuisson rapide. (temps de cuisson des spaghettis indiqué sur le paquet divisé par 2)

Servez chaud .

920 RECETTES COOKEO ICI