# Spaghettis carottes viande hachée cookeo

## Spaghettis carottes viande hachée cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

400 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

400 g de Viande hachée

200 g de carottes fraiches ou congelés

250 g de tomates cerises

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

1 oignon

**Préparation**

Coupez l’oignon en morceaux

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d’eau (il s’agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le Cookeo)

**Mode dorer**

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’oignon.

Ajoutez la viande hachée

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les carottes et les tomates cerises

Versez le vin blanc

Versez de l’eau pour recouvrir les ingrédients.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve) ajoutez le concentré de tomates et mélangez

Servez chaud