

Steaks hachés moutarde recette cookeo



Steaks hachés moutarde recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

Sel

Poivre

1 verre de vin blanc

Huile d'olive

2 cuillères à café de maizena

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les oignons dans la cuve avec l'huile d'olive

Ajoutez les steaks hachés .

Versez le vin blanc et le bouillon composé de 200 ml d'eau et le cube de bouillon de bœuf émiétté.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Repassez en mode dorer pour épaissir la sauce avec 2 cuillères à café de maizena

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde .