

Steaks hachés vin rouge

Recette cookeo

Steaks hachés vin rouge

Recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

100 g d'oignons

1 cuillère à soupe d' échalote semoule

200 ml d'eau

4 cuillères à café de concentré de tomates

1 verre de vin rouge

Huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

4 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve pour faire dorer les steaks hachés et les oignons .

Ajoutez l'échalote semoule .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez 4 cuillères à café de concentré de tomates et les cuillères de crème fraîche .

Mélangez et servez chaud

