100 recettes Cookeo – Best of de mes recettes cookeo Nouveau livre

100 RECETTES COOKEO

BEST OF

LE BEST OF DE MES RECETTES COOKEO

JP. ROUSSEAU

RECETTE COOKEO

Boeuf Bourguignon

POUR	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4 PERSONNES	15 MIN	35 MIN	FACILE

INGRÉDIENTS

- 700 g de bœuf coupé en morceaux
- 600 g de carottes
- 400 g de champignons de Paris
- 10 petits oignons au vinaigre
- 250 ml de vin rouge
- 150 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à café d'ail déshydraté
- 2 cuillères à café de maïzena
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. **Mode DORER :** Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les oignons et la viande.

2. Ajoutez les carottes, les champignons, le bouquet garni et l'ail déshydraté.

3. Versez le vin rouge et l'eau.

4. Salez et poivrez selon votre convenance.

CUISSON

CUISSON SOUS PRESSION

- Lancez la cuisson Rapide / Sous pression pendant **35 minutes.**

5. Quand la cuisson est terminée, repassez en mode **DORER**.

6. Ajoutez la maïzena et mélangez jusqu'à ce que la sauce épaississe. (environ 2 à 3 minutes).

7. Servez chaud.

ASTUCE

Ce plat est encore meilleur réchauffé le lendemain : les saveurs seront encore plus intenses !

SERVEZ CHAUD

Accompagnez votre bœuf bourguignon de pommes de terre vapeur, de pâtes fraîches ou d'une purée maison.

Une recette simple, rapide et pleine de saveurs !

Voilà mon dernier livre broché bientôt au format PDF.100 recettes Cookeo – Best of de mes recettes cookeo.Les recettes cookeo sont présentées sous forme de fiches

EN VENTE SUR AMAZON lien ici https://link.amazon/B0dl0dRcu

Vous manquez d'inspiration pour vos repas avec votre Cookeo ? Découvrez 100 recettes gourmandes, faciles et variées réunies dans un seul livre !

Vous aimez cuisiner avec votre Cookeo, mais vous recherchez régulièrement de nouvelles idées pour varier vos repas ? Ce livre vous propose une sélection de 100 recettes incontournables, choisies parmi mes meilleures recettes Cookeo.

Pensé pour la cuisine de tous les jours, ce recueil vous accompagne aussi bien pour préparer un repas familial que pour trouver rapidement une idée lorsque vous manquez d'inspiration.

100 recettes pour varier les plaisirs

Les recettes sont organisées par grandes catégories afin de vous permettre de trouver facilement ce que vous recherchez :

- Porc
- Volailles
- Poissons et crustacés
- Gratins
- Légumes et accompagnements
- Riz
- Pâtes et spaghettis
- Desserts
- Sauces

Du plat familial au dessert gourmand, en passant par les accompagnements et les sauces, vous trouverez de nombreuses

idées pour renouveler vos repas.

Des recettes simples pour le quotidien

L’objectif de ce livre est simple : vous aider à cuisiner facilement avec votre Cookeo et vous donner de nouvelles idées de repas.

Les recettes sont conçues pour être accessibles, avec des préparations adaptées à l’utilisation du Cookeo et des ingrédients faciles à trouver.

Que vous soyez déjà un habitué du Cookeo ou que vous débutiez avec votre appareil, laissez-vous guider et découvrez progressivement toute la diversité des recettes que vous pouvez réaliser.