Boeuf bourguignon maison recette cookeo



Boeuf bourguignon maison recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

1kg de Viande à Bourguignon

600 g de carottes

200 g de champignons de Paris

500 g pommes de terre

1 oignon

300 ml de vin rouge

200 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile 1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel et poivre

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Coupez les carottes en rondelles.

Passez les champignons de Paris sous l’eau et coupez les en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux.

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau ,300 ml de vin rouge et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites revenir la viande et les morceaux d’oignons.

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min
Quand la cuisson est terminée, ajoutez les légumes (carottes, champignons, pommes de terre).

Reprogrammez 10 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est finie ajoutez le concentré de tomates, mélangez et Servez chaud