Boeuf pommes de terre carottes recette cookeo



Boeuf pommes de terre carottes recette cookeo

Ingrédients

500 g de bœuf à Bourguignon

800 g de carottes

400 g de carottes

25 g de beurre

200 ml de vin rouge

300 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Préparez un bouillon avec 20 ml de vin rouge,300 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve du cookeo

Quand le beurre est fondu faites revenir la viande

Versez le bouillon préparé

Poivrez

Cuisson rapide oui sous pression programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les légumes dans la cuve et **reprogrammez 6 mn de cuisson**

Quand la deuxième cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez .

Servez chaud