

Boeuf sauce vin rouge recette cookeo



Boeuf sauce vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de bœuf

500 g de champignons de Paris congelées ou frais

200 ml de vin rouge

300 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon

1 bouquet garni

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel et poivre

Préparation

Coupez la viande en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux si c'est de l'oignon frais

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les morceaux de bœuf

Ajoutez les morceaux d'oignon.

Ajoutez le bouquet garni

Versez un bouillon composé de 200 ml de vin rouge et 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 30 min

Quand la cuisson est terminée ajoutez les champignons de Paris

Reprogrammez 6 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée. Servez chaud

Pour une sauce plus épaisse repassez en mode dorer

. Ajoutez une cuillère à soupe de maïzena (mélangez avant avec un peu d'eau pour éviter les grumeaux) et mélangez jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Servez chaud avec un féculent de votre choix

Boeuf sauce vin rouge recette cookeo



Boeuf sauce vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de bœuf coupé en morceaux

100 ml de vin rouge

100 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

400 g de champignons de Paris

1 cuillère à soupe de thym

1 cuillères à café de maïzena

1 cube de bouillon de bœuf

Sel et poivre

Préparation

Coupez la viande en morceaux

Décongelez les champignons de Paris

Coupez l'oignon en morceaux si c'est de l'oignon frais

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les oignons et la viande.

Ajoutez les champignons.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin rouge et 100 ml d'eau.

Ajoutez une cuillère à soupe de thym.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer

. Ajoutez la maïzena et mélangez jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Ajoutez le concentré de tomates

Servez chaud avec un féculent de votre choix

