Boeuf vin rouge légumes recette cookeo

Boeuf vin rouge légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de bœuf à Bourguignon

200 g de carottes

8 pommes de terre

100 ml de vin rouge

1 oignon
200 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile de tournesol
1 oignon

200 g de champignons de Paris
1 bouquet garni

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 gousse d’ail

Sel et poivre

Préparation

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

Coupez les carottes en rondelles.

Lavez et émincez les champignons de Paris

Coupez l’oignon en morceaux.

Dégermez la gousse d’ail et râpez la gousse.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites revenir la viande.

Ajoutez les morceaux d’oignon et l’ail râpé.

Déposez le bouquet garni.

Versez 100 ml de vin rouge et 200 ml d’eau.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez les carottes, les champignons

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