

Recette cookeo : boeuf carottes maison le PDF



Téchargez gratuitement le PDF de cette recette cookeo de boeuf carottes maison . Vous pouvez obtenir le PDF en cliquant sur l'image ou [ICI](#)

Boeuf carottes maison : une recette pour votre cookeo



Boeuf carottes maison la recette :

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de viande à bourguignon

100 g d'oignons congelés

200 g de carottes congelées

25 cl d'eau

25 cl de vin rouge

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Poivre

Sel

Préparation de ce boeuf carottes

Rendez-vous dans la rubrique des recettes préprogrammées et choisissez bœuf bourguignon.

Sélectionnez 4 personnes et démarrez la recette.

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

Ajoutez les carottes dans la cuve et versez le verre d'eau et le verre de vin rouge. Poivrez et salez. Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Arrêtez la fonction dorer et démarrez la cuisson (le temps s'affiche automatiquement).

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez. Servez chaud.

Temps de cuisson du boeuf au cookeo

Allez on continue avec les temps de cuisson au cookeo cette fois-ci c'est le boeuf . Si le coeur vous en dit téléchargez le [PDF](#) des temps de **cuisson des viandes au Cookeo**.



ROTI

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 17 mn
500 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 17mn
600 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 19mn
700 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 19 mn
800 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 21 mn
900 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 21 mn
1 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 22 mn

MORCEAUX

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 35 mn
500 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 35 mn

600 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 35 mn
700 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 35 mn
800 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 35 mn
900 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 35 mn
1 kg	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 35 mn

MORCEAUX /OS

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 30 mn
500 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 32 mn
600 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 34 mn
700 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 37 mn
800 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 40 mn
900 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 42 mn
1 kg	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 45 mn

CLIQUEZ ICI POUR TELECHARGER LE PDF DES TEMPS DE CUISSON DES VIANDES AU COOKEO

Recette cookeo : boeuf à la moutarde



Une recette de boeuf mais ce coup ci à la moutarde. Cela ressemble à un boeuf bourguignon . En tout cas un vrai plaisir.

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de viande à bourguignon

2 cuillères à soupe de Moutarde

300 g de carottes en rondelles congelées

100 g d'oignons congelés

200 g de Champignons de Paris congelés

Poivre

250 ml de vin rouge

1 cube de bouillon de bœuf

Huile d'olive

Préparation de ce boeuf moutarde

En position "dorer"

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons .Ajoutez la viande . Ajoutez ensuite les champignons,les carottes.

Emiettez le cube de bouillon de boeuf,versez le vin rouge et l'eau dans la cuve.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de moutarde ,salez et poivrez

Cuisson rapide 45 mn

.