

Boulettes boeuf carottes vin rouge cookeo



Boulettes boeuf carottes vin rouge cookeo

Ingédients pour 4 personnes

400 g de carottes

400 g de champignons de Paris frais ou congelés

400 g de viande hachée

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

100 ml de vin rouge

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

1 petite boîte de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml d'eau et 100 ml de vin rouge

Confectionnez des boulettes de bœuf avec la viande hachée.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux ou en rondelles

Lavez et coupez les champignons de Paris si ce sont des frais

Emincez l'oignon si c'est du frais

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Faites revenir les boulettes de bœuf.

Ajoutez ensuite les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les morceaux de champignons de Paris et les rondelles de carottes

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

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

Servez chaud

Boulettes steaks hachés tomates recette cookeo



Boulettes steaks hachés tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

1 petite boîte de concentré de tomates

1 cube de bouillon de bœuf émietté

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les steaks hachés en quatre et faites des boulettes avec les morceaux.

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les boulettes de steaks hachés.

Versez le bouillon composé de 300 ml d'eau un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

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

Servez chaud avec des pâtes ou du riz.