Recette cookeo : jarret de boeuf au vin rouge



Ingrédients pour 4 personnes

600 g de jarret de boeuf

4 carottes

200 g de champignons de Paris congelés

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

1 oignon

Huile d’olive

250 ml de vin rouge

Préparation de ce jarret de boeuf

Position dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve pour faire dorer les oignons puis les jarrets de boeuf. Puis ajoutez les champignons,les carottes,le cube de bouillon de boeuf,le vin rouge,l’eau (250 ml).

Passez en cuisson rapide 1 heure

Servez chaud