Torsades steaks hachés recette cookeo

Torsades steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de torsades

3 steaks hachés

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 poivron

1 oignon

Sel

Poivre

50 ml de vin blanc

450 ml d’eau

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epépinez et coupez votre poivron en morceaux

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Préparez un bouillon avec 450 ml d’eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux de steaks hachés et les morceaux de poivron .

Ajoutez les torsades dans la cuve

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo (les torsades doivent être recouvertes)

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de torsades divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, la moutarde Mélangez.

Servez chaud