



Boeuf bourguignon Cookeo



PRÉPARATION
20 MIN



CUISSON
40 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 1 kg de viande à mijoter
- 4 Carottes
- 8 pommes de terre
- 1 boîte de champignon de Paris
- 4 verres de vin rouge
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 bouquets garnis
- Sel poivre
- 1 bouillon de boeuf
- Farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Instructions

1. Émincer les oignons, hacher les gousses d'ail, couper les carottes en rondelles, couper les pommes de terre en deux (ou en quatre selon la taille)
2. Dans la cuve du Cookeo, mettre la viande, l'oignon, l'ail et l'huile d'olive puis sélectionner le mode dorer dans le menu du Cookeo.
3. Faire colorer la viande pendant plusieurs minutes, saler et poivrer
4. Saupoudrer la viande avec un peu de farine afin qu'elle soit enrobée
5. Ajouter dans la cuve les pommes de terres, les carottes en rondelles, les champignons, le vin, les bouquets garnis, le bouillon de boeuf
6. Programmer le Cookeo en mode cuisson rapide (mode cuisson sous pression) pendant 45 minutes
7. Vous pouvez servir et vous régaler avec ce délicieux boeuf bourguignon au Cookeo