



Bœuf bourguignon Cookeo



PRÉPARATION

15 MIN



CUISSON

30 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 800 g de viande de bœuf
- 250 g de champignons
- 2 carottes
- 1 oignon
- 250 ml de vin rouge
- 150 ml d'eau
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 1 c à soupe de persil haché
- 1 c à soupe de farine
- 1 c à soupe de fond de veau
- Huile d'olive
- Sel et Poivre

Instructions

1. Peler l'oignon et les gousses d'ail et les émincer finement. Couper la viande de bœuf en morceaux.
2. Peler et couper les carottes en rondelles. Nettoyer et émincer les champignons en lamelles.
3. Faire chauffer l'huile dans la cuve du cookeo et en mode dorer, faire revenir la viande pendant 5 min.
4. Ajouter ensuite l'oignon et l'ail.
5. Couvrir et poursuivre la cuisson en mode dorer pendant 3 à 4 min.
6. Ajouter les carottes, les champignons et le bouquet garni. Bien mélanger puis incorporer le fond de veau, la farine, le vin rouge et l'eau.
7. Saler, poivrer, remuer et faire mariner pendant 35 min en mode cuisson rapide ou sous pression.
8. Ajouter le persil en fin de cuisson, mélanger et servir sans attendre.