

Boeuf aux poivrons recette cookeo



Boeuf aux poivrons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de bœuf coupé en morceaux

400 g de poivrons congelés ou frais

50 ml de vin rouge

150 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

1 petite boîte de concentré de tomates

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

1 bouquet garni

1 cube de bouillon de bœuf

Sel et poivre

Paprika

Préparation

Coupez la viande en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux si c'est de l'oignon frais

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les oignons et la viande.

Ajoutez les poivrons.

Ajoutez la boîte de tomates pelées

Versez un bouillon composé de 50 ml de vin rouge et 150 ml d'eau.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez le bouquet garni

Saupoudrez de paprika

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min

Quand la cuisson est terminée, ajoutez le

concentré de tomates. Mélangez

Servez chaud avec un féculent de votre choix

