

Coq au vin au cookeo



Coq au vin au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

700 g de coq

200 g de carottes

150 ml de vin rouge

50 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon

400 g de champignons de Paris

1 bouquet garni

4 cuillères à café de maizena

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel et poivre

Préparation

Coupez le coq en morceaux .

Epluchez les carottes et coupez les en rondelles ou en morceaux.

Lavez les champignons et émincez les .

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les oignons et les morceaux de coq.

Ajoutez les carottes ,les champignons ,le bouquet garni .

Versez le vin rouge et l'eau .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression

Programmez 35 min

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer pour épaissir la sauce . Ajoutez la [maizena](#) et mélangez jusqu'à ce que la sauce épaississe.

[Servez chaud](#)

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com

```
<script async  
src="//pagead2.googlesyndication.com/pagead/js/adsbygoogle.js"  
></script>  
<script>  
  (adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({  
    google_ad_client: "ca-pub-3311867126402452",  
    enable_page_level_ads: true  
  });  
</script>
```