

BOEUF BOURGUIGNON

Ingrédients :

1,4 kg de bœuf bourguignon
3 belle carottes
300 g de lardons
2 oignons émincés
350 g de champignons
2 gousses d'ail
1 cube de fond de veau
500 ml de vin rouge
150 ml d'eau
1 cuil à soupe de farine
persil
beurre
poivre

- 1) En mode « sauté » « adjust + more »
- 2) Faire revenir dans un peu de beurre la moitié des morceaux de bœuf bourguignon, les retirer et faire revenir le reste des morceaux.
- 3) Les retirer
- 4) Faire revenir les oignons et retirer
- 5) Faire revenir les lardons et retirer. Jeter le gras rendu par les lardons
- 6) Éplucher et couper les carottes en rondelles.
- 6) Mettre dans la cuve : les carottes, les champignons, les oignons, les lardons, la viande et mélanger
- 7) Ajoutez le fond de veau, la cuillère de farine, le vin rouge, l'eau , le persil, l'ail et le poivre.
- 8) Appuyer sur « cancel » et verrouiller le couvercle (position soupape sur « sealing »)
- 9) Mettre en mode « meat » « adjust + » durée 45 minutes
- 10) Au bip, laisser le relâchement naturel de la pression pendant 20 minutes. Retirer le couvercle lorsque la vanne est retombée