

# Boeuf aux carottes et à la sauce tomate

1.5 kg de boeuf coupé en cubes  
3/4 carottes coupées en rondelles  
3 c.à s. de concentré de tomates  
1 peu de beurre ou huile d'olive pour faire revenir la viande.  
1 oignon émincé  
1 petite boîte de champignons  
1 gousse d'ail  
1 cube de fond de boeuf  
250 ml d'eau  
Thym, laurier, persil, poivre



## PREPARATION

Appuyer sur SAUTE puis sur + pour mettre l'appareil en mode MORE

Au signal HOT, faire brunir le beurre et ajouter les morceaux de boeuf (en deux fois). Réserver.

Faire revenir l'oignon, ajouter les rondelles de carottes. Mélanger et faire revenir quelques minutes.

Ajouter le concentré de tomates, mélanger.

Ajouter l'eau et le cube de bouillon de bœuf, bien mélanger.

Ajouter la viande, appuyer sur CANCEL et fermer le couvercle (soupape position sealing).

Mettre en mode MEAT ou PRESSURE COOK et régler le temps (+) à 40 mn.

Au signal laisser la pression s'échapper naturellement. Quand la valve est tombé ouvrir le couvercle

Si la sauce vous semble trop liquide, appuyer sur SAUTE MODE LESS quelques minutes, elle va diminuer.

Vous pouvez aussi délayer un peu de sauce dans 1 c. à s. de fécule de maïs et rajouter à la préparation pour épaissir

Recette de : Ghislaine Noraz