

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