

Ingrédients

800 g Veau

1 Oignon

1 Carotte

200 g Champignons

1 Bouillon de volaille

200 ml Sauce ou coulis de tomate

250 ml Eau

1 Bouquet garni

1 Huile d'olive

Ustensiles

Cookeo

Sauté de veau

Une recette de Rems créée le 2022-03-22

image_recette type unknown

Étape 1

De?marrer votre robot cuiseur et lancer le mode "Dorer"
=> Pre?chauffage se met en route.

Étape 2

E?mincer l'oignon.
E?plucher et tailler la carotte en rondelles.
De?couper la viande en morceaux de 3cm de co?te?.

Étape 3

Lorsque le pre?chauffage est termine?, verser un filet d'huile d'olive et faire revenir l'oignon et la viande pendant 4 minutes.
Me?langer re?gulie?rement pour dorer tous les morceaux.

Étape 4

Ajouter les champignons et les rondelles de carotte et faire revenir 2 minutes de plus.

Étape 5

Mélanger l'eau et le bouillon de volaille.
Verser le bouillon et la brique de sauce tomate dans la cuve.
Me?langer jusqu'a? obtenir une pre?paration homoge?ne. Assaisonner a? votre gou?t.
De?poser le bouquet garni par-dessus.

Étape 6

Lancer le mode « cuisson sous pression »

Temps de cuisson : 20 minutes

Étape 7

Une fois la cuisson terminée, vérifiez l'assaisonnement et servez avec des pâtes ou du riz.