



BŒUF BOURGUIGNON

Ingrédients pour 3 personnes :

400 g de viande de bœuf à bourguignon coupé en cubes
50 g de beurre
½ oignon
40 g de farine
150 g de vin rouge
1 bouillon cube
5 carottes
Sel & poivre

Préparation

Déposez dans le bol l'oignon coupé en deux et mixez **5 sec vitesse 5**.

Ajoutez les carottes coupées en rondelles ainsi que le beurre, puis programmez **5 mn à 100° vitesse 1**.

Ajoutez ensuite la viande et la farine puis réglez **10 mn à 100° vitesse 1**.

Versez le vin, le bouillon cube, salez et poivrez puis programmez **50 mn à 100° Mijotage Fonction Sens Inverse**.