

OSSO BUCCO DE VEAU A LA PAYSANNE (Cookéo)



Ingrédients :

- 3 osso bucco de veau
- 1 oignon émincé
- 1 c à s de farine
- 2 c à s d'huile d'olive
- ~~125 g de lardons~~
- 2 carottes coupées en rondelles
- 4 pommes de terre coupées en 4
- 200 gr de champignons émincés
- 35 cl de vin blanc sec
- 35 cl d'eau
- 2 cl de madère
- sel et poivre
- 1c à s de crème fraîche épaisse

Préparation :

- préparer les légumes, émincer les oignons, les champignons
- puis couper les carottes en rondelles et les pommes de terre en 4
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- ajouter 2 c à s d'huile d'olive et faire revenir la viande pendant 2 minutes sur chaque face
- puis ajouter les oignons émincés
- faire revenir encore 2 minutes sur chaque face
- arrêter le mode doré et saupoudrer de farine
- verser le vin blanc et l'eau
- Ajouter les carottes, les pommes de terre et les champignons
- Saler et poivrer et ajouter le madère
- lancer ensuite l'option cuisson sous pression pour 30 minutes
- A la fin de la cuisson ajouter la crème fraîche

Vous pouvez retrouver cette recette sur le site [RECETTES COOKEO](http://www.recettes-cookeo.com)

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>