

BOEUF AUX POIVRONS ET POMMES DE TERRE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 personnes)

- 700g Pommes de Terre > 400g Boeuf Haché
- 500g Coulis de Tomate > 2 Oignons
- 300g Poivrons en lamelles > 4 Gousses d'ails
- Sel + Poivre > 2 CS Huile d'olive
- 300ml Eau > 1 Kubors

Recette réalisée au Cookeo :

- > Emincer les oignons et l'ails > Mettre l'huile dans la cuve
- > Rajouter les oignons et l'ails émincés
- > Dorer 5 min > Mélanger
- > Assaisonner la viande hachée sel + Poivre > Mélanger
- > Rajouter la viande hachée > Rajouter les lamelles de poivrons
- > Eplucher les Pommes de Terre > Laver les Pommes de Terre
- > Couper les Pommes de Terre en Morceaux
- > Rajouter les morceaux de Pommes de Terre dans la cuve
- > Mélanger > Rajouter l'eau > Emitter le Kubors
- > Mélanger > Programmer Sous Pression 10 Min
- > Rajouter le coulis de Tomate > Mélanger > Servir