BŒUF A L A SAUCE TOMATE

6 PERSONNES:

Préparation 10 MN

Cuisson: 30 MN

PRÉPARATION:

– 800 g de bœuf à bourguignon
– 1 cube de Bouillon KUB Bœuf MAGGI
– 1 pot de 600 g de Dés de tomates
– 1 oignon
– 1 cuillerée à café d’herbes de Provence déshydratées
– 1 gousse d’ail
– 100 ml d’eau
– poivre

Préparation

1 Pour réaliser votre recette de boeuf à la tomate, coupez la viande en cubes

2 .Epluchez et émincez l’oignon.

3 Dans une cocotte minute, faites dorer les cubes de bœuf avec l’oignon émincé.

4 Ajoutez la sauce tomate, le Bouillon de Bœuf et l’eau.

5 Laissez fondre le bouillon quelques minutes puis ajoutez la gousse d’ail écrasée, les herbes de Provence et poivrez. Mélangez.

6 Fermez la cocotte et laisser cuire 30 minutes après le début du sifflement.