



Bœuf braisé aux poireaux



Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 800 g de gîte de bœuf coupé en cubes
- 1 kg de blanc de poireaux surgelés
- 3 à 4 verres de vin blanc sec
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 bouquet garni : thym, laurier, persil
- sel, poivre



Préparation

- Faire dorer la viande à feu vif dans une cocotte chaude à revêtement anti-adhésif, sans ajout de matière grasse.
- Déglacer si nécessaire avec un peu d'eau. Puis mettre la viande dans un autocuiseur.
- Ajouter les blancs de poireaux, le concentré de tomates et le bouquet garni.
- Verser le vin blanc.
- Saler, poivrer.
- Fermer hermétiquement l'autocuiseur et compter 50 mn de cuisson à partir de la montée en pression.

