

Flanchet de bœuf au pesto rosso et champignons *version Cookeo*



Pour 4 personnes :

3 morceaux de flanchet ficelés

$\frac{1}{2}$ pot de pesto rosso (100 g environ)

3 gousses d'ail

10 champignons de Paris

Thym et romarin

- Programmer le Cookeo, en mode « Dorer » et faire revenir les morceaux entiers de flanchet, jusqu'à coloration, soit environ 5 minutes.
- Verser 20 cl d'eau et fermer le couvercle.
- Programmer 25 minutes, en mode « Cuisson Rapide » ou « Pression ».
- A la sonnerie, sortir la viande de la cuve, ôter la ficelle et couper le flanchet en petits morceaux.
- Ajouter le pesto rosso, les gousses d'ail, les herbes et les champignons, épluchés et coupés en 2 ou en 4. Reprogrammer 10 minutes, toujours en mode « Rapide » ou « Pression ».
- A la sonnerie, ouvrir le couvercle, mélanger et passer en mode « Dorer », quelques minutes, s'il y a trop de sauce. Sinon, servir aussitôt ou programmer « Maintien au chaud », le temps de passer à table.

