

# Bœuf aux poivrons et chorizo



6



1h00



25 min



35 min

## Ingrédients

- 5 à 6 cuillères à soupe d'huile d'olives
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 150 g de chorizo en dés
- 2 poivrons rouges
- 200 g de lardons fumés
- 1 kg de bœuf (à fondue)
- du sel fin de Guérande
- du poivre 5 baies
- 150 g de vin blanc (Terrassous)
- 500 g de purée de tomates
- 1 marmite de bouillon bœuf Knorr®
- 200 g d'eau
- 200 g d'olives vertes dénoyautées

### Pour la sauce :

- 2 louches de jus de cuisson
- 50 g de farine T45



## Recette

### En mode manuel :

Dans le Cookéo®, fonction « **rissoler** », verser l'huile d'olive.

Couper les oignons en 4 et les gousses en 2. Dégermer. Emincer au Tornado® pour ma part.

Faire rissoler jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajouter les poivrons coupés en morceaux. Ajouter les lardons et le chorizo coupé en dés.

Faire revenir quelques minutes.

Ajouter les morceaux de bœuf coupés en gros cubes de 3 x 3 cm environ.

Mélanger à la spatule régulièrement pour dorer tous les morceaux. Saler et poivrer.

Ajouter le vin blanc, la purée de tomates, la marmite et les olives égouttées. Ajouter l'eau et mélanger le tout.

**Cuisson sous pression** : 35 minutes.

### Sauce:

Une fois cuit, prélever 2 louches de sauce dans une coupelle. Peser la farine et mélanger à la cuillère magique. Ajouter au bœuf dans le Cookéo® et mélanger à la spatule. Servir accompagné de semoule, de riz ou de pommes de terre vapeur.

notes