

# Bœuf aux carottes, façon goulash



Pour 2 personnes :

350 g de bœuf à bourguignon

1 bouillon de bœuf dilué dans 20 cl d'eau

1 CS bombée de paprika fumé

1 CS de cumin en poudre

1 CC de graine de cumin

Sel et poivre + 1 CS bombée de maïzena dilués dans un peu d'eau

5 grosses carottes + 4 petites pommes de terre

1/4 de chorizo (*fac*)

\*\*\*\*\*

## Recette « Goulash à la hongroise » intégrée dans le Cookeo

- Faire préchauffer le Cookeo en mode « Dorer » et faire dorer la viande, coupée en cubes réguliers et dégraissée au maximum.
- Une fois que la viande est bien dorée, ajouter les épices (*paprika, cumin en poudre et en graines*) et verser le bouillon de bœuf, dilué dans 20 cl d'eau.
- Ajouter les carottes pelées et coupées en grosses rondelles, les petites pommes de terre entières et éventuellement le chorizo, coupé en rondelles.
- Fermer le couvercle et programmer la cuisson « Sous Pression » ou « Rapide », pour 35 minutes (*recette pré programmée... On suit donc les indications qui s'affichent !*).
- A la sonnerie, ajouter la maïzena diluée dans un peu d'eau, mélanger et remettre en mode « Dorer », le temps que ça épaississe un peu.
- Servir aussitôt !

BET  
SANDRA