



4 personnes



10 minutes



45 minutes

Bœuf à braiser à la cocotte-minute

1- Dans une cocotte-minute, faites revenir la viande dans du beurre à feu vif, jusqu'à coloration. Ajoutez les oignons émincés, les herbes de Provence, le sel, le poivre. Couvrez avec le vin blanc.

2- Fermez la cocotte-minute. Dès qu'elle est sous pression, baissez le feu et faites cuire 45min. Servez avec des haricots blancs.

- 750g de boeuf à braiser
- 2 oignons
- 25 cl de vin blanc
- beurre
- herbes de Provence
- sel, poivre