

[Gibiers au cookeo PDF gratuit](#)



Gibiers au cookeo PDF gratuit

Pas facile [de](#) trouver des recettes de gibieres au cookeo . J'en ai trouvé quelques unes tout de même . Alors je vous ai concocté un PDF gratuit à [télécharger](#).

[cliquez ici pour telecharger OU SUR L 'IMAGE](#)

Poireaux pommes de terre chorizo cookeo



Poireaux pommes de terre chorizo cookeo

CALORIES 290 7 PP 7 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pommes de terre

400 g de poireaux

80 g de chorizo

1 oignon

Préparation

Lavez vos poireaux et coupez-les en morceaux ou en rondelles.

Epluchez mes pommes de terre , lavez les et coupez les en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Versez 200 ml d'eau dans la cuve et déposez le panier vapeur avec les poireaux et les pommes de terre.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée videz la cuve de son eau et passez en **mode dorer** .

Quand le préchauffage est terminé déposez les morceaux d'oignons et les rondelles de chorizo dans la cuve.

Ajoutez les poireaux et les pommes de terre égouttées. Faites les revenir avec l'oignon et le [chorizo](#).

[Servez Chaud](#)

[Cookeo expliqué pour les Nuls](#)
[Le PDF gratuit](#)



Cookeo expliqué pour les Nuls le PDF gratuit

Voici un PDF proposé par le blog [Recettes Cookéo dans la Joie & la Bonne Humeur](#). Un très bon PDF destiné à ceux qui débutent ou découvrent le cookeo .

[CLIQUEZ SUR L 'IMAGE POUR TELECHARGER](#)

4° NETTOYAGE VALVES ET CACHE VALVES

Une vidéo pour le nettoyage des valves et cache valve

Comment débloquer votre cookeo quand le couvercle ne s'ouvre pas ?



Cet article s'adresse à des personnes qui n'arrivent pas ouvrir le couvercle du cookeo en fin de cuisson. Pas de panique voici la solution en vidéo . Cette dernière devrait vous aider à débloquer votre [cookeo](#).

