

20 fiches recettes cookeo vol 3 nouvelle version PDF gratuit



20 fiches recettes cookeo vol 3 nouvelle version

2 Coupez les queues des artichauts.

3 Passez vos artichauts sous l'eau

4 Déposez les artichauts passés sous l'eau dans la cuve du Cookeo.

5 Recouvrez les artichauts d'eau

★ Cuisson rapide ou sous pression

- Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre puis placez les artichauts au frigo a moins 2 h.

- Sortez les artichauts du frigo et servez avec le mélange crème fraîche vinaigre.



20 fiches recettes cookeo vol 3 nouvelle version PDF gratuit

En cliquant sur l'image vous pourrez télécharger gratuitement ce PDF de 20 recettes cookeo en fiches nouvelle version .Ce PDF comporte 20 recettes cookeo traditionnelles Ces fiches ont été publiées sur ma page

Artichauts crème fraiche. 3

Aubergines tomates. 4

Couscous boulettes légumes. 5

Emincés porc petits pois tomates. 6

Farfalles poulet légumes. 7

Filet mignon légumes d'été. 8

Foie de volailles champignons. 9

Frittata tomates courgettes. 10

Gateau semoule orange. 11

Gratin courgettes aubergines. 12

Gratin courgettes parmesan. 13

Gratin de légumes. 14

Hachés de poulet tomates. 15

**Haricots blancs lardons carottes.
16**

Iles flottantes. 17

Jambon sauce mère. 18

Lapin pommes de terre tomates. 19

Lasagne courgettes bœuf 20

Médailon filet mignon tomates. 21

Mijotés dinde curry. 22