Boudins noirs extra crisp cookeo



Boudins noirs extra crisp cookeo

Peu importe le nombre de boudins noirs il suffit qu'ils logent dans la cuve du Cookeo et que l'on puisse les retourner .

Ingrédients

3 boudins noirs

1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

Piquez vos boudins .

Placez les boudins noirs dans la cuve

Programmez 15 mn à 200°

Retournez les boudins tous les 5 mn

Servez chaud avec une purée par exemple