

Boulettes boeuf extra crisp cookeo



Boulettes boeuf extra crisp cookeo

Ingrédients

16 boulettes de boeufs

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Préparez une marinade avec l'huile, le curry. Mélangez.

Badigeonnez cette marinade sur les boulettes de bœuf

Versez le restant de la marinade dans la cuve du cookeo.

Déposez les boulettes de bœuf dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Dans la fonction menu Programmez 8 mn de cuisson à 200°.

Retournez les boulettes de bœuf de temps en temps

Quand la cuisson est terminée servez chaud avec des légumes de votre choix.