Temps de cuisson des volailles au cookeo



Vous souhaitez faire cuire du poulet ou de la dinde ou tout autre volaille mais vous ne connaissez pas les temps de cuisson alors cet article devrait vous aider .Voici donc les temps de cuisson des volailles au cookeo

ENTIER

Poids	Temps et modalités de cuisson
1 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
1 ,200 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 21 mn
1,300 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 23mn
1,400 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 24 mn
1 ,500 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 25 mn

MORCEAUX

Poids	Temps et modalités de cuisson
500 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 14 mn
600 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 15 mn
700 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 16 mn
800 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 17 mn
900 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 18mn
1 kg	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 19 mn
1 ,100 kg	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20mn
1,200 kg	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 21 mn
1,300 kg	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 22 mn
1,400 kg	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 23mn
1,500 kg	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 24mn

Temps de cuisson du veau au cookeo pour réussir vos recettes



Quand on utlise la fonction ingrédients du cookeo en fonction

du poids et de la forme de l’aliment (entier,morceaux etc..) des temps de cuisson sont précisés et la manière de cuire également (avec panier vapeur ou sans).Si vous n’utilisez pas la fonction ingrédients les temps de cuisson préprogrammés vous permettront de vous donner une idée sur la cuisson si vous inventez une recette.

Pour cet article découvrez les temps de cuisson du veau au cookeo .

ROTI

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 15 mn
500 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 16 mn
600 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 17mn
700 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 18 mn
800 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 19 mn
900 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
1 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 21 mn

MORCEAUX

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
500 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
600 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
700 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
800 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
900 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
1 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn

MORCEAUX /OS

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
500 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
600 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
700 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
800 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
900 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
1 kg	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn

Temps de cuisson du boeuf au cookeo

Allez on continue avec les temps de cuisson au cookeo cette fois-ci c'est le boeuf . Si le coeur vous en dit téléchargez le PDF des temps de **cuisson des viandes au Cookeo.**



ROTI

Poids	**Temps et modalités de cuisson**
400 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 17 mn

500 g	200 ml d’eau avec le panier pendant 17mn
600 g	200 ml d’eau avec le panier pendant 19mn
700 g	200 ml d’eau avec le panier pendant 19 mn
800 g	200 ml d’eau avec le panier pendant 21 mn
900 g	200 ml d’eau avec le panier pendant 21 mn
1 kg	200 ml d’eau avec le panier pendant 22 mn

MORCEAUX

Poids	**Temps et modalités de cuisson**
400 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 35 mn
500 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 35 mn
600 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 35 mn
700 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 35 mn
800 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 35 mn
900 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 35 mn
1 kg	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 35 mn

MORCEAUX /OS

Poids	**Temps et modalités de cuisson**
400 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 30 mn
500 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 32 mn
600 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 34 mn
700 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 37 mn
800 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 40 mn
900 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 42 mn

1 kg	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 45 mn

CLIQUEZ ICI POUR TELECHARGER LE PDF DES TEMPS DE CUISSON DES VIANDES AU COOKEO

Temps de cuisson des crevettes et des gambas au cookeo

Toujours dans la série des temps de cuisson au cookeo voici le temps de cuisson des crevettes ou des gambas. Vous pouvez téléchargez gratuitement le **PDF** des temps de **cuisso**n des poissons et des crustacés au cookeo.



CLIQUEZ ICI POUR TELECHARGEZ LE PDF

Temps de cuisson de l’agneau au cookeo



Découvrez dans cet article le temps de cuisson de **l'agneau** au **cookeo** . Vous pouvez aussi télécharger le **PDF** gratuitement des temps de cuisson des viandes au cookeo .

ROTI

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 15 mn
500 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 17mn
600 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 19mn
700 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 21mn
800 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 23 mn
900 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 25 mn
1 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 27 mn

MORCEAUX

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 25 mn
500 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 25 mn
600 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 25 mn
700 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 25 mn
800 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 25 mn
900 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 25 mn
1 kg	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 25 mn

MORCEAUX /OS

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 20 mn
500 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 20 mn
600 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 20 mn
700 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 20 mn
800 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 20 mn
900 g	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 20 mn
1 kg	200 ml d’eau Recouvrir d’eau dans la cuve pendant 20 mn

CLIQUEZ SUR CE LIEN POUR TELECHARGER LE PDF

Temps de cuisson du chou fleur au cookeo

Voici les temps de cuisson du chou fleur au cookeo .Téléchargez gratuitement le PDF des temps de cuisson des légumes au **cookeo.**



Poids	Temps et modalités de cuisson
300 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 4 mn
400 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 4 mn
500 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 4 mn
600 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 4 mn
700 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 4 mn
800 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 4 mn
900 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 4 mn
1 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 4 mn



Des Milliers de livres,
de formations à télécharger



1TPE.com

Cookeo : temps de cuisson des viandes le PDF gratuit

Voici dans cet article le PDF des temps de cuisson des viandes au cookeo.CLIQUEZ SUR L’IMAGE POUR TELECHARGER



Temps de cuisson des poissons ,crustacés au cookeo : PDF gratuit

Vous trouverez ici les temps de cuisson des poissons ,coquillages et crustacés, préconisés par le cookeo . Vous pouvez téléchargez gratuitement le PDF en cliquant sur l'image . .



Temps de cuisson des légumes au cookeo : le PDF gratuit





Vous trouverez ici les temps de cuisson des légumes préconisés par le cookeo . Vous pouvez téléchargez gratuitement le PDF en cliquant sur l'image . .