

Courgettes jambon braisé extra crisp cookeo



Courgettes jambon braisé extra crisp cookeo

Ingrédients

1kg de courgettes

4 tranches de jambon à braiser

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les courgettes en rondelles ou en morceaux

Coupez le jambon à braiser en morceaux

Versez l'huile dans la cuve du Cookeo

Déposez les courgettes dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (le cookeo est débranché)

Sélectionnez 200 degrés et programmez 30 mn

Au bout de 5 mn mélangez les courgettes et redémarrez la cuisson en appuyant sur start.

Quand les 25 mn de cuisson sont écoulées ajoutez les morceaux de jambon dans la cuve du cookeo.

Mélangez toutes les 5 mn .

Quand les 30 mn sont écoulées vérifiez la cuisson et rajoutez du temps si nécessaire.