

Courgettes merguez extra crisp cookeo



Courgettes merguez extra crisp cookeo

Ingédients

1kg de courgettes

4 merguez

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les courgettes en rondelles ou 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 10 mn

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

Quand les 10 mn de cuisson sont écoulées ajoutez les merguez dans la cuve du cookeo.

Reprogrammez 200° pour 20 mn .

Mélangez toutes les 5 mn .

Quand les 20 mn sont écoulées vérifier la cuisson et rajoutez du temps si nécessaire.