

Cuisson asperges vertes cookeo



Cuisson asperges vertes cookeo

Ingrédients

250 g d'asperges ou plus

200 ml d'eau

Préparation

Epluchez les asperges avec un économe en partant de la pointe pour aller vers le talon.

Coupez la partie dure du talon.

Passez les asperges sous l'eau.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve

Déposez les asperges dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve . .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Vous pouvez aussi utiliser la fonction Ingrédients et Légumes. Avec cette fonction les asperges sont déposées dans le panier vapeur et 200 ml d'eau sont nécessaires dans la cuve. Il vous suffit de vous laissez guider par les instructions du Cookeo.

Quand les asperges sont cuites laissez refroidir à l'air libre puis 2 h au frigo.