

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