Cuisson des artichauts au cookeo

Cuisson des artichauts au cookeo

Pour faire cuire les artichauts vous avez 2 possibilités soit

-vous passez par le menu « Légumes » puis sélectionnez « artichauts » et il suffit de suivre les instructions du cookeo .

- soit vous déposez les artichauts dans la cuve après les avoir passés sous l’eau.Vous versez ensuite de l’eau dans la cuve (minimum 200 ml) . Puis vous programmez une cuisson rapide ou sous pression pour 35 mn .

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir les artichauts à l’air libre puis placez les au frigo pour au moins 2 h.

Dégustez avec une sauce de votre choix.