

Cuisson des betteraves au cookeo



Cuisson des betteraves au cookeo

Ingrédients

1 kg de betteraves (environ 3 betteraves)

De l'eau

Préparation

Lavez les betteraves sous l'eau.

Déposez les dans la cuve.

Couvrez les betteraves avec de l'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 45 mn

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre puis épluchez les betteraves et coupez-les en morceaux.

Autre façon de faire

Vous pouvez utiliser la fonction ingrédients du cookeo puis vous sélectionnez « légumes et enfin betteraves » .

Vous choisissez soit petites betteraves ou grosses betteraves «. Puis le nombre de betteraves »

Vous suivez ensuite les instructions à savoir de mettre les betteraves dans la cuve et de recouvrir d'eau.

Vous démarrez la cuisson puis le temps s'affiche automatiquement.

Fermez le couvercle puis attendez la fin de cuisson et le refroidissement des ingrédients pour épluchez les betteraves et les couper en morceaux.