

# Temps de cuisson du veau au cookeo pour réussir vos recettes



Quand on utilise la fonction  
ingrédients du cookeo en fonction  
du poids et de la forme de  
l'aliment (entier, morceaux etc..)

des temps de cuisson sont précisés et la manière de cuire également (avec panier vapeur ou sans ). Si vous n'utilisez pas la fonction ingrédients les temps de cuisson préprogrammés vous permettront de vous donner une idée sur la cuisson si vous inventez une recette.

Pour cet article découvrez les temps de cuisson du veau au cookeo

.

## ROTI

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 15 mn
500 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 16 mn
600 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 17mn
700 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 18 mn
800 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 19 mn
900 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
1 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 21 mn

## MORCEAUX

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
500 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
600 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
700 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
800 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
900 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn
1 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 20 mn

## MORCEAUX /OS

Poids	Temps et modalités de cuisson
400 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
500 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
600 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
700 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
800 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
900 g	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn
1 kg	200 ml d'eau Recouvrir d'eau dans la cuve pendant 20 mn

