

Tournedos cuisson extra crisp cookeo



Tournedos cuisson extra crisp cookeo

Ingrédients

4 tournedos

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les tournedos dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo (qui lui est débranché)

Sélectionnez 80° pour 40 mn de cuisson .

Retournez les tournedos toutes les 10 mn .

Vous pouvez augmenter la cuisson de 5 mn en 5mn pour une version plus cuite .