

# 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 .