

# CUISSON DES BETTRAVES ROUGES AU COOKEO



## Ingrédients :

- 3 betteraves rouges
- 2 litres d'eau

## Préparation :

- laver les betteraves et les mettre dans la cuve du Cookéo.
- couvrir d'eau
- programmer la "cuisson sous pression" pour 40 minutes
- à la fin de cuisson, les égoutter et laisser refroidir avant de les éplucher

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*