



Mini carottes grillées



Créé par
Appareil

V-ZUG SA
Combi-Steam XSL à partir de
2015

Préparation

12 mini carottes, avec le vert

1 cs d'huile d'olive

Sel

Poivre

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230°C avec Air chaud + vapeur

Eplucher les carottes et couper le vert de carotte pour en laisser 2 cm.

Ajouter l'huile d'olive aux carottes, saler et poivrer, les déposer sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 230°C pendant 10 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

