

Tableau de cuisson Betty Bossi Cuiseur vapeur

Légumes	Quantité	Temps d. c.
Aubergines	400 g	env. 20 min
Chou-fleur	500 g	env. 15 min
Haricots	500 g	env. 18 min
Brocoli	300 g	env. 12 min
Chou chinois	250 g	env. 7 min
Petits pois	500 g	env. 15 min
Chou plume	250 g	env. 20 min
Fenouil	500 g	env. 15 min
Pousses de fleurs	250 g	env. 12 min
Choux	350 g	env. 20 min
Pois mange-tout	350 g	env. 10 min
Chou-rave	500 g	env. 15 min
Courge	500 g	env. 12 min
Poireau	500 g	env. 10 min
Maïs	500 g	env. 25 min
Bébé pomme de terre	500 g	env. 15 min
Panais	500 g	env. 12 min
Poivrons	500 g	env. 15 min
Betterave rouge	500 g	env. 15 min
Choux de Bruxelles	500 g	env. 15 min
Carotte	500 g	env. 12 min
Céleri	500 g	env. 12 min
Asperges	500 g	env. 10 min
Céleri à côtes	350 g	env. 15 min
Chou frisé	200 g	env. 20 min
Courgette	500 g	env. 10 min
Divers	Quantité	Temps d. c.
riz à grain avec 2.25 dl de bouillon, déposé dans un bol en en porcelaine individuel	150 g	env. 30 min
pâtes fraîches, farcies, selon la taille	200-500 g	6 à 10 min
250 g de saumon, en tranches, assaisonné	250 g	env. 20 min
petites saucisses de porc	4-8	env. 15 min
saucisses de Vienne	4-8	env. 10 min
œufs, pointe percée	1-6	env. 20 min