

Yaourt coulis framboise au cookeo à tester



Yaourt coulis framboise au cookeo

140 calories 3 PP 4SP

Ingrédients

1 l de lait entier

1 yaourt nature au lait entier

1 pot de coulis de framboise sucré

Préparation

Versez le coulis de framboise dans des pots de verre

Portez une casserole d'eau à ébullition

Faites tiédir 1 litre de lait dans une casserole ou au micro-ondes .

Quand le lait est tiède ajoutez le yaourt et [mélangez.](#)

Versez le lait et le yaourt mélangé dans un pichet

Versez l'ensemble de la préparation dans des pots en verre sur le coulis de framboise.

Disposez les pots en verre dans la cuve du [cookeo.](#)

Rajoutez de l'eau très chaude jusqu' à la hauteur des pots à l'aide d'un pichet et d'un entonnoir.

Fermez le cookeo pendant 10 à 12 h . Le cookeo n'est pas branché électriquement

Sortez le spots de verre , posez des couvercles sur les pots si vous en possédez , placez les au frigo 3 ou 4 heures

Yaourt nature cookeo c'est possible !!!



Yaourt nature cookeo c'est possible !!!

120 CALORIES 3 PP 4 SP

Cela faisait longtemps que je voyais passer des recettes cookeo de yaourt . Je dois avouer que j'étais septique mais les sites ou les vidéos sur ce sujet semblaient être sérieux. Cependant quelque chose me chiffonnais ,je ne trouvais pas de recettes de yaourts nature au cookeo . Il y avait toujours l'ajout de sucre et d'un arôme.Alors je me suis lancé j'ai testé et tenté pour vous un yaourt nature sans sucre , ni arôme.

Et pour le résultat je vous laisse juge avec cette vidéo .Voilà tout de même les ingrédients

Ingrédients pour 6 pots

1 l de lait entier

1 yaourt entier

Pour ma part j'ai pris du lait entier bio ,mais ce n'est pas une [obligation](#) .

Il vous faudra 6 pots (plus ou moins selon la capacité de vos pots) .J'ai utilisé des pots en verre d'une ancienne yaourtière que je possédais mais qui ne marche plus .L'avantage de ses pots c'est qu'ils possèdent un couvercle et me permettent de protéger [facilement](#) les yaourts quand ils sont au frigo .

Si vous n'avez pas de couvercle c'est pas grave mettez du film.

[Widgets Amazon.fr](#)

[Gâteau abricot recette cookeo](#)



Gâteau abricot recette cookeo

Ingrédients pour 6 personnes

3 œufs/80 g de farine/300 ml d'eau /1 sachet de levure chimique //beurre 50 g/1 petite boîte d'oreillons d'abricot au sirop/1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Déposez dans un moule à gâteau (18 cm max) les oreillons d'abricot

Cassez les œufs et déposez dans un saladier. Battez les oeufs .Ajoutez la farine et la levure et mélangez.

Ajoutez le sucre vanillé et le beurre fondu. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte sur les morceaux d'abricot

Versez 300 ml d'eau dans la cuve.

Filmez le moule à gâteau et déposez le dans le panier vapeur.

Déposez le panier vapeur dans [la cuve.](#)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 45 mn

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et laissez refroidir à l'[air libre](#);

Confiture pommes orange recette cookeo



Confiture pommes orange recette cookeo

Ingrédients

1 kg de pommes

1 orange

700 g de sucre spécial confiture

Zeste d'orange

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux.

Epluchez l'orange et prélevez les suprêmes et coupez-les en morceaux.
Râpez quelques morceaux de zeste.

Déposez les morceaux de pommes , d'orange et le zeste dans la cuve.

Ajoutez le sucre et mélangez.

Mode dorer

Mélangez de temps en temps jusqu'à ébullition.

Laissez à ébullition pendant 5 mn puis éteignez votre [cookeo](#).

Quand la cuisson est terminée mixez la préparation.

Versez la préparation des pots à confiture . Vissez le couvercle et retournez [les pots](#).

Laissez refroidir à [l'air libre](#).

Compote 3 fruits recette cookeo



Compote 3 fruits recette cookeo

180 CALORIES 3 PP 3 SP

Voici une recette de compote aux 3 fruits au cookeo ,avec de la pomme de la pêche et de la poire.

Ingrédients

600 g de pommes en morceaux

200 g de poires coupées en morceaux

200 g de pêches coupées en morceaux

50 g de sucre

70 ml d'eau

Préparation

Coupez vos fruits en morceaux

Déposez les fruits dans la cuve

Versez le sucre et mélangez.

Versez l'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Mixez l'ensemble de la préparation quand la cuisson est [terminée](#).

Versez dans des pots ou un saladier . Laissez refroidir à l'air libre puis [au frigo](#).

**[Compote pommes pêches recette
cookeo](#)**



Compote pommes pêches recette cookeo

185 CALORIES 4 PP 4 SP

Ingrédients

600 g de pommes en morceaux

200 g de pêches coupées en morceaux

1 sachet de sucre vanillé

50 ml d'eau

Préparation

Coupez vos fruits en morceaux

Déposez les fruits dans la cuve

Versez le sucre et mélangez.

Versez l'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Mixez l'ensemble de la [préparation](#) quand la cuisson est terminée.

Versez dans des pots ou un saladier . Laissez refroidir à l'air libre puis [au frigo](#).

**[Compote pommes orange recette
cookeo](#)**



Compote pommes orange recette cookeo

165 CALORIES 3 PP 2 SP

Ingrédients

1 kg de pommes/1 orange/1 sachet de sucre vanillé/50 ml d'eau

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux.

Epluchez l'orange et prélevez les suprêmes et coupez-les en morceaux.
Râpez quelques morceaux de zeste.

Déposez les morceaux de pommes et d'orange dans la cuve. Versez le sucre vanillé et mélangez.

Versez 50 ml d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée mixez la préparation.

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture. Si vous utilisez des pots à confiture, vissez le couvercle et retournez les pots.

Saupoudrez de zest [d'orange](#).

Laissez refroidir à l'[air libre](#).

[Oeuf lait coco recette cookeo](#)



Oeuf lait coco recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 boîte de lait concentré sucré (397 g)

Equivalent en lait

Nappage caramel

100 g de poudre de noix de coco

4 œufs

400 ml de lait

400 ml d'eau

30 g de maïzena

Préparation

Dans un saladier mélangez le lait concentré. Versez le lait dans la boîte de lait concentré que vous avez versée dans le saladier.

Cassez les œufs puis mélangez avec le lait.

Ajoutez la maïzena au reste de la préparation, mélangez. Versez la noix de coco râpée.

Versez toute la préparation dans un moule. Placez le moule dans le panier vapeur du cookeo.

Versez 400 ml d'eau dans la cuve puis placez le panier vapeur.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Ouvrez le cookeo et laissez refroidir à l'air libre puis placez au frigo [au moins 1 h.](#)

[OEUS LAIT COCO au cookeo](#) par [jphil3600](#)

Soupe poires sirop d'agave au cookeo



Soupe poires sirop d'agave au cookeo

200 CALORIES 3 PP 3 SP

Ingrédients

1 kg de poires coupées en morceaux

70 ml d'eau

30 ml de jus de citron

Sirop d'agave

2 yaourts nature brassés

Préparation

Epluchez et coupez les poires en morceaux .

Déposez les morceaux de poires. Versez l'eau et le jus de citron

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Pendant la cuisson des morceaux de poires préparez vos verrines ou ramequins ou verres.

Versez du sirop d'agave dans les récipients puis partagez les 2 yaourts nature brassés

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et laissez refroidir.

Mixez .

Versez la soupe dans les récipients . Déposez les récipients dans le frigo au moins 2 h .

[soupe de poire au sirop d'agave cookeo](#) par