

Confiture de lait recette cookeo



Confiture de lait recette cookeo

Ingrédients

1 boîte de 397 g de lait concentré sucré

Placez un chiffon dans le fond de la cuve du cookeo

Déposez la boîte de concentré dans la cuve du cookeo sur le torchon

Recouvrez la boîte de lait avec de l'eau .

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 25 mn

Sortez la boîte de lait (attention c'est très chaud) prenez un torchon par exemple

Laissez refroidir la boîte de lait à l'air libre

Quand la boîte est froide ouvrez la.

Versez le contenu de la boîte dans un pot en verre

Fermez avec un couvercle , retournez le pot

Pâte à tartiner style nutella au cookeo



Pâte à tartiner style nutella au cookeo

Ingrédients pour 2 pots

100 g de chocolat pralinoise

100 g de chocolat noir

30 g de poudre de noisette

1 boîte de lait concentré sucré (397 g)

4 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Préparation

Mode Dorer

Faire fondre le chocolat noir et praliné

Ajoutez le lait

Ajoutez la poudre de noisette

Ajoutez l'huile

Laissez à ébullition pendant une minute

Versez l'ensemble de la préparation dans des pots de confiture

Retournez les pots pour qu'ils deviennent hermétiques

Confiture pommes pêches recette cookeo



Confiture pommes pêches recette cookeo

Ingrédients

300 g de pommes

300 g de pêches

300 g de sucre en poudre

20 ml de jus de citron

2 g d'agar agar

Préparation

Lavez et coupez les pommes et les pêches en morceaux(enlever les noyaux)

Déposez dans la cuve les morceaux de pommes et de pêches

Ajoutez le sucre

Ajoutez le sachet d'agar agar

Versez le jus de citron

Mélangez.

Laissez macérer une petite heure (facultatif)

Passez en mode dorer

Remuez de temps en temps jusqu'à l'ébullition .

Quand la préparation arrive à ébullition, maintenez à ébullition pendant 10 mn tout en remuant.

Au bout de 10 mn arrêtez votre cookeo.

Mixez la préparation (facultatif)

Versez la confiture dans les pots. Vissez les couvercles et retournez les pots pour les rendre hermétiques.

Retournez à nouveau les pots quand ils sont froids et rangez-les ou consommez les .

Confiture de pommes recette cookeo



Confiture de pommes recette cookeo

Ingrédients

700 g de pommes épluchées coupées en morceaux

400 g de sucre en poudre

2 g d'agar agar

20 ml de jus de citron

Préparation

Lavez et coupez les pommes en morceaux

Déposez dans la cuve les morceaux de pommes

Ajoutez le sucre

Ajoutez le sachet d'agar agar

Mélangez.

Laissez macérer une petite heure (facultatif)

Passez en mode dorer

Remuez de temps en temps jusqu'à l'ébullition .

Quand la préparation arrive à ébullition, maintenez à ébullition pendant 10 mn tout en remuant.

Au bout de 10 mn arrêtez votre cookeo.

Mixez la préparation (facultatif)

Versez la confiture dans les pots. Vissez les couvercles et retournez les pots pour les rendre hermétiques.

Retournez à nouveau les pots quand ils sont froids et rangez-les ou consommez les .

Confiture de prunes recette cookeo



Confiture de prunes recette cookeo

Ingrédients

800 g de prunes

400 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

2 g d'agar agar

Préparation

Lavez et coupez les prunes en morceaux(enlever les noyaux)

Déposez dans la cuve les morceaux de prunes.

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez le sachet d'agar agar

Mélangez.

Laissez macérer une petite heure (facultatif)

Passez en mode dorer

Remuez de temps en temps jusqu'à l'ébullition .

Quand la préparation arrive à ébullition, maintenez à ébullition pendant 10 mn tout en remuant.

Au bout de 10 mn arrêtez votre cookeo.

Mixez la préparation (facultatif)

Versez la confiture dans les pots. Vissez les couvercles et retournez les pots pour les rendre hermétiques.

Retournez à nouveau les pots quand ils sont froids et rangez-les ou consommez les .

Compote poires recette cookeo



Ingrédients

1 kg de poires coupées en morceaux

20 g de beurre

100 ml d'eau

Préparation

Epluchez et coupez les poires en morceaux.

Déposez les morceaux de poires dans la cuve

Ajoutez le beurre

Versez l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez les poires cuites

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à

confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Compote pommes orange recette cookeo



Compote pommes orange recette

cookeo

Ingrédients

800 g de pommes coupées en morceaux

200 g d'orange coupée en morceaux (1 orange)

20 g de beurre

100 ml d'eau

Préparation

Epluchez et coupez les pommes et l'orange en morceaux.

Déposez les morceaux de pommes et d'orange dans la cuve

Ajoutez le beurre

Versez l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez les pommes et les morceaux d'orange cuits

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Compote pommes poires recette cookeo



Compote pommes poires recette cookeo

Ingrédients

600 g de pommes coupées en morceaux

400g de poires coupées en morceaux

20 g de beurre

100 ml d'eau

Préparation

Epluchez et coupez les pommes et les poires en morceaux.

Déposez les morceaux de pommes et de poires dans la cuve

Ajoutez le beurre

Versez l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez les pommes et les poires cuites

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Compote pommes fraises
recette cookeo



Compote pommes fraises recette cookeo

Ingrédients

750 g de pommes coupées en morceaux

250 g de fraises congelées ou fraîches

100 ml d'eau

20 g de beurre

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux.

Déposez les morceaux de pommes dans la cuve ainsi que les fraises.

Ajoutez le beurre

Versez l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez les pommes cuites et les fraises

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Compote pommes recette cookeo



Compote pommes recette cookeo

Ingrédients

1kg de pommes coupées en morceaux

100 ml d'eau

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux.

Déposez les morceaux de pommes dans la cuve.

Versez l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez les pommes cuites

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Flan sans pâte recette cookeo extra crisp ou non



Flan sans pâte recette cookeo extra crisp ou non

Ingrédients

2 œufs

70 g de sucre en poudre

50 g de maïzena

500 ml de lait

2 sachets de sucre vanillé

Préparation

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve. Ajoutez le sucre en poudre, les sachets de sucre vanillé et la maïzena (diluée dans un peu d'eau pour éviter les grumeaux, mélangez).

Quand le mélange commence à crépiter ajoutez les œufs battus.

Quand le mélange arrive à ébullition arrêter votre cookeo et versez l'ensemble de la préparation dans un moule préalablement beurré ou huilé.

Si vous possédez l'extra crisp Cookeo, installez-le sur la cuve du Cookeo.

Programmez 50 mn à 180°

Si vous n'avez pas le couvercle Enfournez 50 mn à 1h à 180°.

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre et placer le moule au frigo avant de démouler

Potée de légumes recette cookeo



Potée de légumes recette cookeo

Pour 4 personnes

500 g de chou vert

400 g de carottes

400 g de pommes de terre

1l d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel, poivre

Curry

Préparation

Coupez votre chou en 4 passez le sous l'eau et émincez le.

Coupez les pommes de terre et les carottes en morceaux .

Préparez un bouillon avec 1l d'eau (vous pouvez en mettre plus) ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez tous les légumes dans la cuve .

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Servez chaud

Gâteau chocolat extra crisp cookeo



Gâteau chocolat extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

150g de sucre en poudre

120 g de beurre

200 ml de lait

40 g de cacao en poudre non sucré

1 paquet de levure chimique

Beurre (pour beurrer le moule)

Préparation

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le beurre et le sucre.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, le cacao et la levure. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré. Placez le moule dans la cuve du Cooke.

Installez le couvercle extra crisp puis choisissez le menu 4 (dessert) ;

Programmez dans un premier temps 35 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 30 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée

Flan aux oeufs chocolat blanc au cookeo



Flan aux oeufs chocolat blanc au cookeo

Ingrédients

100 g de chocolat blanc

4 œufs

1 petite boîte de lait concentré sucré

200 ml de lait

200 ml d'eau

Préparation

Faites fondre le chocolat blanc au micro-ondes ou dans une casserole ou utiliser votre cookeo en mode dorer (auquel cas il faudra nettoyer votre cuve pour poursuivre la recette)

Dans un saladier mélangez le lait concentré, le lait et le chocolat blanc fondu

Versez la préparation dans un moule de 18 cms. Filmez le moule.

Placez le moule dans le panier vapeur.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve

Placez le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre puis au frigo pendant au moins 2 bonnes heures