# Compote pommes ananas recette cookeo

## Compote pommes ananas recette cookeo

**100 calories 3 SP**

**Ingrédients**

250 g de pommes

250 g d’ananas

50 ml d’eau

50 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Le total des fruits coupés et épluchés doit faire environ 500 g

**Préparation**

Epluchez et coupez les fruits en morceaux.

Déposez les fruits dans la cuve.

Ajoutez 50 g de sucre en poudre et le sachet de sucre vanillé.

Versez l’eau.

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez?6 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée ,mixez l’ensemble des ingrédients.

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 abricots recette cookeo

# Compote abricots recette cookeo

**60 calories 3 SP**

Voici une version de compote d’abricots un peu light car je ne met que 50 g de sucre. Si vous trouvez la compote un peu acide alors ajoutez plus de sucre. Si vos abricots ne sont pas assez mûrs ils manqueront de sucre.

**Ingrédients pour 4 personnes**

500 g  d’abricots

50 ml d’eau

50 g de sucre

**Préparation**

Passez les abricots sous l’eau .Coupez les abricots en 2 . Enlevez le noyau. Déposez les morceaux dans la cuve.

Ajoutez 70 g de sucre en poudre.

Versez l’eau.

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez  7 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez l’ensemble des ingrédients. Versez la préparation dans un saladier ou un grand bol ou dans la cuve du cookeo avec un mixeur plongeur.

Laissez refroidir à l’air libre puis placer au frigo.

---

# Cookie le gâteau une recette au cookeo

## Cookie le gâteau une recette au cookeo

Voilà une recette (je ne connais pas son auteur si vous le connaissez dites le  moi )qui circule beaucoup sur les réseaux sociaux concernant le Cookeo . Alors je me lance et vais tester pour vous cette recette .D’habitude les cookies

ce sont des petits gâteaux . Là c’est un cookie géant .Toute la famille l’a goûté ,il n’en reste plus j’ai à peine eu  le temps de le goûter. Serait il vraiment bon ?

**Ingrédients**

50 g de beurre

1 œuf

80 g de sucre en poudre

50 g de sucre roux

150 g de farine

1 sachet de pépites de chocolat

1 cuillère à soupe d’arôme vanille

1 sachet de levure chimique

300 ml d’eau

**Préparation**

Faites fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes.

Déposez la farine dans un saladier mélangez avec l’œuf.

Ajoutez la levure chimique

Ajoutez le sucre blanc et le sucre roux .

Ajoutez la cuillère à soupe d’arôme vanille.

Ajoutez les pépites de chocolat.

Mélangez jusqu’à obtenir une pâte homogène.

Beurrer et fariner un moule

Pour ma part je vais utiliser un moule à charnière .

Versez la pâte dans le moule .

Filmez le moule .

Placez le moule dans le panier vapeur du cookeo.

Placez le panier vapeur dans le cookeo

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo.

Sortez le moule du cookeo (attention c’’est très chaud prenez  des torchons )

Retirez le film (au moins le dessus pour empêchez les gouttes d’eau de tomber sur le cookie)

Laissez refroidir à l’air libre  puis consommer .

---

# Gâteau yaourt citron recette cookeo

# Gâteau yaourt citron recette cookeo

**Même si je dois avouer que les gâteaux je les trouve meilleur au four, je dois dire que ce gâteau au yaourt n’est pas fait pour me déplaire. Cela n’a pas la même texture mais c’est tout de même bon**

**Ingrédients**

1 pot de yaourt nature

3 pots de farine

½ pot d’huile

2 œufs

1 citron

1 pot de sucre

1 sachet de levure chimique

300 ml d’eau

Film alimentaire

Papier sulfurisé

Moule 18 cms

**Préparation**

**Râpez le zeste d’un citron et pressez le citron.**

Dans un saladier ajoutez le yaourt, le sucre, la farine, les œufs, le sachet de levure.

Ajoutez le zeste de citron et le jus du citron dans la pâte .

Déposez le papier sulfurisé dans le moule

Versez la préparation dans le moule. Filmez le moule.

Verse 300 ml d’eau dans la cuve et déposez le moule dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve.

**Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 50 mn

Laissez refroidir le gâteau à l’air libre puis démoulez votre gâteau .

---

# Crème dessert fraises tagada cookeo

# Crème dessert fraises tagada cookeo

**Ingrédients**

1l  de lait

50 g de maîzena

30 fraises Tagada + 1 ou 2  fraises par pots pour la présentation

**Préparation**

**Mode dorer**

Versez le lait dans la cuve et plongez 30 fraises dans la cuve (pour les faire fondre .

Diluez la maizena dans un peu d’eau dans un petit bol.

Quand les fraises sont fondues ajoutez la maizena  diluée et portez à ébullition .

Versez la préparation une fois l’ébullition atteinte ,dans des ramequins ou des pots.

Laissez refroidir à l’air libre puis déposez les pots au

frigo .Au moment de la dégustation déposez une fraise ou plusieurs fraises tagada dans chaque **pot .**

---

# Crème dessert chocolat recette cookeo

**Ingrédients**

1 l de lait entier ou demi écrémé

70 g de maïzena diluée dans un peu d’eau

3 cuillères à soupe d’arôme vanille

200 ml de crème fraîche liquide

130 g de sucre en poudre ou édulcorant 15 g

100 g de poudre de cacao sans sucres ajoutés

**Mode dorer**

Versez le lait dans la cuve.

Ajoutez la poudre de cacao

Ajoutez l’arôme vanille, le sucre ou l’édulcorant.

Ajoutez la crème fraîche.

Ajoutez la maïzena.

Portez l’ensemble des ingrédients à ébullition.

Arrêtez votre cookeo quand le mélange a épaissi.

Versez la crème au chocolat dans des pots.

Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo.

---

# Crème dessert vanille cookeo

# Crème dessert vanille cookeo

**Ingrédients**

1l de lait entier

55 g de maïzena diluée dans un peu d’eau

3 cuillères à soupe d’arôme vanille

200 ml de crème fraîche liquide

130 g de sucre en poudre ou édulcorant 15 g

**Mode dorer**

Versez le lait dans la cuve.

Ajoutez l’arôme vanille, le sucre ou l’édulcorant.

Ajoutez la crème fraîche.

Ajoutez la maïzena.

Portez l’ensemble des ingrédients à ébullition.

Arrêtez votre cookeo quand le mélange a épaissi.

Versez la crème à la vanille dans des pots.

Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo.

---

# Gâteau semoule orange recette

# cookeo

## Gâteau semoule orange recette cookeo

**Ingrédients pour 6 personnes**

150 g de semoule fine

1 l de lait

30 g de sucre de canne

30 g de sucre en poudre

3 œufs

Huile pour le moule

200 ml d’eau

1 orange

**Préparation**

Huilez votre moule à gâteaux

Pressez votre orange pour en extraire le jus.

Râpez le zest de l’orange .

**Mode dorer**

Versez le lait dans la cuve puis ajoutez le sucre de canne le sucre en poudre et la semoule.

Ajoutez le jus d’orange et le zest . Portez à ébullition.

Arrêtez le cookeo .Ajoutez les œufs battus dans la cuve.

Mélangez et versez l’ensemble de la préparation dans un moule.

Recouvrez le moule d’un film étirable.

Rincez votre cuve

Versez 200 ml d’eau dans la cuve puis déposez le moule dans le panier vapeur puis le panier vapeur dans la cuve de votre Cookeo .

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 15 mn

Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo. Démoulez avant de servir

# Confiture abricot agar agar cookeo

## Confiture abricot agar agar cookeo

**Ingrédients**

1 kg d’abricots

400 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

2 g d’agar agar

**Préparation**

Lavez et coupez les abricots en morceaux .

Déposez dans la cuve les morceaux d’abricots .

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez le sachet d’agar agar

Mélangez.

**Passez en mode dorer**

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

Quand la préparation arrive à ébullition, maintenez à ébullition pendant 5 mn tout en remuant.

Au bout de 5 mn arrêtez votre cookeo.

Mixez la préparation.

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 .

---

# Oeufs lait coco ananas cookeo

# Oeufs lait coco ananas cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

1 boite de lait concentré sucré (397 g)

Equivalent en lait 400 ml

Nappage caramel

500 g de poudre de noix de coco

3 Rondelles d’ananas au sirop

4 œufs

400 ml d’eau

30 g de maïzena

**Préparation**

Dans un saladier mélangez le lait concentré. Versez le lait dans la boite 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 20 mn

Ouvrez le cookeo et laissez refroidir à l’air libre puis placez au frigo au moins 1 h.

---

# Panacotta fraises soja recette cookeo

# Panacotta fraises soja recette cookeo

**Ingrédients**

400 ml de lait de soja

30 g de sucre en poudre

2 g d’agar agar

Le jus d’un citron pressé

150 g de fraises

20 g de crème fraîche liquide

**Préparation**

Pressez un citron

Dilué avec de l’eau l’agar agar dans un petit récipient

Découpez les fraises en morceaux.

**Mode dorer**

Versez dans la cuve le lait de soja, le sucre, l’agar agar dilué dans  l’eau, le jus du citron pressé.

Portez à ébullition. Quand l’ensemble de la préparation atteint l’ébullition maintenez la pendant 2 mn.

**Arrêtez la fonction dorer.** Ajoutez la crème fraîche

Déposez les morceaux de fraises dans des ramequins

Versez la préparation dans des ramequins sur les morceaux de fraises. Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo au moins 2 h.

Vous pouvez faire un coulis de fraises avec de la confiture de fraises et de l’eau pour la décoration.

---

# Entremets coco ananas recette cookeo

# Entremets coco ananas recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

150 g d’Ananas au sirop

500 ml de lait de coco

30 g de sucre en poudre

20 g de coco râpée

2 g d’agar agar

**Préparation**

Coupez les rondelles d’ananas en morceaux et disposez les dans des ramequins.

**Mode dorer**

Portez à ébullition le lait de coco et le sucre et l’agar agar.

Maintenez l’ébullition 2 mn en remuant sans cesse

Versez la préparation dans les ramequins et laissez refroidir à l’air libre puis au frigo 2 bonnes heures.

Démoulez et saupoudrez de coco râpée

---

# Confiture pommes fraises agar agar cookeo

## Confiture pommes fraises agar agar cookeo

**Ingrédients**

600 g de pommes

400 g de fraises (congelées selon la période de l’année)

500 g de sucre en poudre

2 g d’agar agar

**Préparation**

Epluchez , coupez les pommes et les fraises en morceaux

Déposez les morceaux de pommes , de fraise dans la cuve .

Ajoutez le sucre et mélangez.

**Mode dorer**

Mélangez de temps en temps jusqu’à ébullition.

Quand l’ébullition se produit ajoutez l’agar agar dilué avec un peu d’eau dans la cuve

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.

---

# Confiture fraises agar agar

# cookeo

## Confiture fraises agar agar cookeo

**Une confiture réalisée au cookeo uniquement en mode dorer .La particularité de cette confiture c’est qu’elle est réalisée avec de l’agar agar qui est un puissant gélifiant naturel sans saveur . Ce qui permet de mettre moins de sucre .Au final une confiture plus allégée qui conserve toute sa saveur.**

**Ingrédients**

1 kg de fraises (congelées selon la période de l’année)

500 g de sucre en poudre

2 g d’agar agar

**Préparation**

Coupez les fraises en morceaux

Déposez les morceaux de fraises dans la cuve .

Diluez l’agar agar avec un peu d’eau

Ajoutez le sucre et mélangez. Laissez macérer 1 h.

**Mode dorer**

Mélangez de temps en temps jusqu’à ébullition.

Laissez à ébullition pendant 5 mn .

Ajoutez l’agar agar  dilué dans la cuve. Laissez à ébullition pendant 2 mn

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.