

# Confiture pommes agar agar au cookeo



## Confiture pommes recette cookeo

### Ingrédients

1 kg de pommes

400 g de sucre en poudre

20 ml de jus de citron

1 sachet d'agar agar

1 sachet de sucre vanillé

### 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

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 5 mn tout en remuant.

Au bout de 5 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 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 Enfourné 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