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 séche 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 boite 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 de18 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

---

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 chaqu**e 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