

Confiture pommes fraises agar agar cookeo



Confiture pommes fraises agar agar cookeo

Ingédients

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.

Ingédients

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.

Riz au lait caramel cookeo garanti sans projection



Riz au lait caramel cookeo garanti sans projection

Ingédients

500 ml de lait entier ou autre

150 g de riz rond

50 g de sucre roux

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arôme vanille ou une gousse de vanille

Nappage caramel

Eau

Préparation

Rincez le riz sous l'eau

Versez le riz dans la cuve et recouvrez d'eau.

Nappez votre moule ou des récipients avec du nappage caramel

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 moins une minute

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et redéposez le riz dans la cuve et la cuve dans le Cookeo.

Mode dorer

Versez le lait **dans la cuve**. Ajoutez le sucre ,l'arôme vanille et mélangez.

Portez à ébullition . Maintenez l'ébullition pendant 2 mn

Arrêtez le Cookeo .

Ajoutez les œufs, mélangez. Versez la préparation dans un saladier ou des ramequins

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

Flan sans farine aux pommes

cookeo ou sans



Flan sans farine aux pommes cookeo ou sans

Voilà un dessert qui peut se réaliser au cookeo ou sans dans un simple faitout ou casserole. L'avantage de cette recette c'est qu'il n'y pas de farine donc moins de calories .

275 CALORIES 6 PP 10 SP

Ingédients pour 4 personnes

4 œufs/1 l de lait/40 g de sucre /2 pommes/1 sachet de sucre vanillé

Préparation avec cookeo

Coupez les pommes en morceaux

Préchauffez votre four à 180 °.

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot mélanger les 4 œufs et les 40 g de sucre et le sachet de sucre vanillé.

Versez 1 l de lait dans la cuve et portez le à ébullition. Arrêtez la fonction dorer . Ajoutez directement dans la cuve le mélange 4 œufs , 40 g de sucre et sucre vanillé. Mélangez.

Placez dans un moule à gâteau du papier de cuisson puis déposez les morceaux de pommes que vous avez coupés dans le moule .

Versez la préparation œufs, sucre, lait dans le moule . Enfournez votre moule à gâteau et laissez cuire 60 mn à 180 degrés.

Préparation sans cookeo

Préchauffez votre four à 180 °.

Coupez les pommes en morceaux

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot mélanger les 4 œufs et les 40 g de sucre et le sachet de sucre vanillé.

Dans une casserole portez à ébullition 1 l de lait .

Versez le lait sur le mélange œufs sucre délicatement et mélangez .

Placez dans un moule à gâteau du papier de cuisson puis déposez les morceaux de pommes que vous avez coupés dans le moule .

Versez la préparation œufs, sucre, lait dans le moule .

Enfournez votre moule à gâteau et laissez cuire 60 mn à 180 degrés.

Gâteau semoule poires cookeo



Gâteau semoule poires cookeo

Ingrédients pour 6 personnes

150 g de semoule fine

1 l de lait

80 g de sucre de canne

3 œufs

1 cuillère à café d'extrait de vanille

Nappage caramel

1 petite boite de poires au sirop

Huile pour le moule

Préparation

Huilez votre moule à gâteaux

Versez le caramel dans le moule .

Coupez les poires au sirop en morceaux et déposez les dans le moule .

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve puis ajoutez le sucre et la semoule. Mélangez et ajoutez la cuillère à café d'extrait de vanille.

Portez à ébullition . Ajoutez les œufs battus dans la cuve .

Mélangez et versez l'ensemble de la préparation dans le moule .

Recouvrez le moule d'un film étirable.

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.

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com

Confiture potiron orange recette cookeo



Confiture potiron orange recette cookeo

Pour cette recette j'avais au départ un potiron de 1,8kg . Je l'ai donc coupé en morceaux . Je avais en utiliser un kilo pour la confiture et je congèle le reste pour faire des soupes plus tard.

Ingrédients

1 kg de potiron

1,2 kg de sucre

1 cuillère à soupe de jus de citron

2 oranges selon leur grosseur (soit environ 200 g coupées en morceaux)

Préparation

Coupez le potiron en morceaux .

Coupez les oranges en morceaux .

Déposez les morceaux de potiron dans la cuve et versez 200 ml d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez le contenu de la cuve .

Lavez et essuyez votre cuve .

Redéposez les morceaux de potiron dans la cuve .

Déposez les morceaux d'orange.

Ajoutez le sucre et le jus de citron .

Portez à ébullition l'ensemble des ingrédients

Quand l'ébullition est atteinte maintenez la 5 mn .

Vous pouvez mixez ou laissez en morceaux .

Versez dans des pots à confiture.

Retournez les pots pour les rendre hermétiques.

Retournez et rangez vos pots quand ils ont refroidi.

Confiture pêches orange recette cookeo



Confiture pêches orange recette cookeo

Ingrédients

1kg g de pêches de vigne ou de pêches

800 g de sucre spécial confiture

1 orange

Préparation

Epluchez et coupez les pêches en morceaux.

Enlevez la peau de l'orange et prélevez les suprêmes

Déposez les morceaux de pêches et d'orange 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 vous pouvez mixez la préparation.Ceci n'est pas une obligation .

Versez la préparation des pots à confiture . Vissez le couvercle et retournez les pots.

Laissez refroidir à l'air libre.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Riz lait caramel recette cookeo



Riz lait caramel recette cookeo

Ingrédients

500 ml de lait entier

130 g de riz rond

50 g de sucre roux

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arôme vanille ou une gousse de vanille

Nappage caramel

Préparation

Rincez le riz sous l'eau

Versez le riz dans la cuve et recouvrez d'eau.

Nappez vos récipients avec du nappage caramel

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 ;

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et réservez-le.

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve. Portez à ébullition

Ajoutez le riz dans la cuve et laissez à ébullition 2 mn.

Arrêtez le Cookeo .

Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et l'arôme vanille et mélangez.

Ajoutez les œufs, mélangez. Versez la préparation dans un saladier, des ramequins ou des pots de yaourts.

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

Confiture pêches de vigne recette cookeo



Confiture pêches de vigne recette cookeo

Ingrédients

800 g de pêches de vigne ou de pêches

600 g de sucre spécial confiture

Le jus d'un citron pressé

Préparation

Epluchez et coupez les pêches en morceaux.

Pressez un citron

Déposez les morceaux de pêches dans la cuve.

Ajoutez le sucre et mélangez.

Ajoutez le jus de citron

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 vous pouvez mixer la préparation. Ceci n'est pas une obligation.

Versez la préparation des pots à confiture. Vissez le couvercle et retournez les pots.

Laissez refroidir à l'air libre.

Confiture pommes pêches recette cookeo



Confiture pommes pêches recette cookeo

Pour ma part j'adore cette recette de confiture . Elle est certes un peu liquide mais c'est un vrai plaisir.

Ingrédients

300 g de pommes

500 g de pêches

600 g de sucre spécial confiture

Le jus d'un citron pressé

Préparation

Epluchez , coupez les pommes et les pêches en morceaux.

Pressez un citron

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

Ajoutez le sucre et mélangez.

Ajoutez le jus de citron

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.

Confiture framboises recette cookeo



Confiture framboises
recette cookeo

Voici une recette de confiture de framboises au cookeo . Une recette très facile à réaliser . Il est à noter que cette recette se réalise uniquement en fonction dorer (on utilise surtout pas la fonction cuisson rapide ou sous pression).

Pour la quantité de sucre je suis parti sur une base de 500 g de sucre pour 650 g de fruits. Habituellement pour les confitures c'est 1 kg de fruits pour un kilo de sucre .Pour ma part je préconise une version plus light en sucres.

Cette recette peut se réaliser avec des fruits frais ou congelés.

Ingrédients

650 g de framboises

500 g de sucre à confiture

Le jus d'un citron

Préparation

Mode dorer

Nettoyez les framboises et triez les .

Déposez les framboises dans la cuve .

Ajoutez le sucre et le jus d'un citron que vous avez pressé.

Mélangez .

Faites portez à ébullition . Restez en mode dorer pendant 5 mn à partir d'une forte ébullition.

Ecumez si nécessaire . Au bout de 5 mn d'ébullition arrêtez votre cookeo et versez la préparation dans des pots de confiture.

Fermez les pots avec des couvercles puis retournez les pots . Laissez refroidir avant de consommer .

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Riz lait chocolat cookeo sans projection



Riz lait chocolat cookeo sans projection

La réalisation d'un riz au lait au cookeo est parfois problématique .

En effet en fin de cuisson de nombreux témoignages révèlent une projection de liquide même en ayant pris soin de rincer le riz avant de le cuire .Alors je vous propose une autre façon de procéder qui conciste à cuire le riz avant en mode cuisson rapide ou sous pression ,puis de finaliser la recette en mode doré . L'ancienne méthode consistait à faire cuire tous les ingrédients en cuisson rapide ou sous

pression.

En agissant de cette façon il n'y a pas de projections .

Ingrédients

500 ml de lait entier

130 g de riz rond

50 g de sucre poudre

2 œufs

200 ml d'eau ou plus pour recouvrir le riz.

Préparation

Rincez le riz sous l'eau

Versez le riz dans la cuve et recouvrez d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 ;

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et réservez le.

Mode dorer

Versez le lait et le chocolat en morceaux dans la cuve .

Ajoutez le sucre et mélangez.

Quand le chocolat est fondu ajoutez le riz et portez à ébullition
.Laissez à ébullition pendant 2 à 3 mn

Arrêtez le cookeo ajoutez les œufs , mélangez . Versez la préparation dans un saladier , des ramequins ou des pots de yaourts.

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Coulis abricots recette cookeo



Coulis abricots recette cookeo

150 CALORIES 3 PP 4 SP

Ingrédients pour 4 personnes

20 oreillons d'abricots environ 600 g

2 cuillères à soupe d'arôme vanille

80 g de sucre

200 ml d'eau

Préparation

Déposez le sucre dans la cuve

Ajoutez les 200 ml d'eau

Ajoutez les oreillons d'abricots

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Mixez le contenu de la cuve . Versez le coulis dans des pots .

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Soupe fraises menthe recette cookeo



Soupe fraises menthe recette cookeo

90 CALORIES 2 PP 3 SP

Ingrédients

500 g de fraises

4 feuilles de menthe

50 g de sucre

150 ml d'eau

Préparation

Déposez les fraises dans la cuve

Versez le sucre et l'eau sur les fraises et mélangez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée mixez la préparation.

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo avant dégustation.