Pannacotta coulis fruits rouges recette cookeo



Pannacotta coulis fruits rouges recette cookeo

Ingrédients

200 ml de lait

200 g de crème fraîche

30 g de sucre

2,5 de feuilles de gélatine

1 cuillère à soupe d’extrait de vanille

Coulis de fruits

Préparation

Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d’eau pour les ramollir.

Mode dorer

Versez le lait ,le sucre et la crème fraîche et portez à ébullition .

Arrêtez la fonction dorer puis ajoutez les feuilles de gélatines ramollies et mélangez jusqu’à dissolution des feuilles.

Répartissez la préparation dans des récipients et placez au frigo pendant ‘ à 6 h .

Au moment de déguster versez du coulis de fruits sur le dessus des récipients

Coulis aux fruits rouges recette cookeo



Coulis aux fruits rouges recette cookeo

110 CALORIES 2 PP 3 SP

Ingrédients

600 de fruits rouges congelés

50 ml d’eau

50 g de sucre

Préparation

Déposez les fruits rouges dans la cuve

Versez l’eau et le sucre ,mélangez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée mixez les ingrédients .

Passez au chinois la préparation .

Versez dans des pots puis laissez refroidir à l’air libre puis au frigo

---

Crème dessert chocolat cookeo style Danette



Crème dessert chocolat cookeo style Danette

Un dessert réalisé au cookeo , une texture un peu plus compact qu'un dessert Danette mais qui y ressemble au goût . En tout cas un régal .

Ingrédients

30 g de maïzena

100 g de chocolat au lait

500 ml de lait entier

60 g de sucre en poudre

60 g de crème fraîche fluide

Préparation au cookeo

Mode dorer

Versez un peu de lait dans la cuve avec les carrés de chocolat. Faites fondre le chocolat.

Ajoutez le sucre quand le chocolat est fondu .

Aputez le crème fraîche et mélangez.

Ajoutez la maïzena que vous avez diluée dans un bol avec un peu d’eau tiède.

Ajoutez le lait .

Quand l’ensemble de la préparation a épaissi ,laissez à ébullition pendant 2 mn versez la préparation dans des pots ou un saladier

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

Préparation sans le cookeo

Versez un peu de lait dans une casserole avec les carrés de chocolat. Faites fondre le chocolat.

Ajoutez le sucre quand le chocolat est fondu .

Ajoutez le crème fraîche et mélangez.

Ajoutez la maïzena que vous avez diluée dans un bol avec un peu d’eau tiède.

Ajoutez le lait .

Quand l’ensemble de la préparation a épaissi ,laissez à ébullition pendant 2 mn versez la préparation dans des pots ou un saladier

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

Crème aux oeufs caramel recette cookeo



Crème aux oeufs caramel recette cookeo

Ingrédients pour 5 pots

500 ml de lait entier

60 g de sucre en poudre

3 jaunes d’œufs

2 œufs entiers

1 sachet de sucre vanillé

Nappage caramel

Préparation

Séparez le blanc des jaunes pour 3 œufs.

Déposez les jaunes d’œuf dans un saladier et fouettez avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Ajoutez ensuite les 2 œufs entiers et mélangez.

Versez le lait entier et mélangez également.

Versez la préparation dans des pots de yaourt ou des récipients de votre choix.

Filmez vos récipients.

Versez 200 ml d’eau dans la cuve du cookeo.

Déposez les récipients dans le panier vapeur.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn.

Quand la cuisson est terminée passez en maintien au chaud pendant 10 mn couvercle fermé.

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

Au moment de servir versez une cuillère à soupe de caramel dans chaque pot et dégustez.

Riz au lait recette cookeo



Riz au lait recette cookeo

Ingrédients

500 ml de lait entier

150 g de riz rond

50 g de sucre roux

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

2 Cuillères à soupe d’arome vanille ou une gousse de vanille

Préparation

Si vous utilisez une gousse de vanille fendez la gousse de vanille .

Rincez le riz sous l’eau et égouttez le .

Déposez le riz dans la cuve .

Versez le lait .

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé dans la cuve et mélangez.

Ajoutez la cuillère à soupe d’arôme vanille ou la gousse de vanille .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz rond divisé par 2 .

Quand la cuisson est terminée passez en maintien au chaud et cassez les 2 œufs dans la cuve . Mélangez pendant 3 mn puis versez le contenu de la cuve dans un récipient de votre choix.

Laissez refroidir et placez au frigo ou alors consommez tiède .

Clafoutis ananas recette cookeo



Clafoutis ananas recette cookeo

Ingrédients

3 œufs

1 petite boite d’ananas au sirop

50 g de sucre

50 g de farine

200 ml de lait

Film alimentaire

Préparation

Coupez les rondelles d’ananas en morceaux

Dans un saladier cassez les œufs et fouettez

Ajoutez le sucre et mélangez

Ajoutez la farine et mélangez

Ajoutez le lait .

Déposez les rondelles d’ananas dans un moule qui va dans le panier vapeur .

Versez la préparation sur les morceaux d’ananas

Filmez votre moule

Versez 200 ml d’eau dans la cuve .

Déposez le panier vapeur dans la cuve et déposez le moule dans le panier vapeur .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et laissez refroidir à l’air libre

Placez ensuite le moule au frigo quelques heures

Yaourt coulis framboise au cookeo à tester



Yaourt coulis framboise au cookeo

140 calories 3 PP 4SP

Ingrédients

1 l de lait entier

1 yaourt nature au lait entier

1 pot de coulis de framboise sucré

Préparation

Versez le coulis de framboise dans des pots de verre

Portez une casserole d’eau à ébullition

Faites tiédir 1 litre de lait dans une casserole ou au micro- ondes .

Quand le lait est tiède ajoutez le yaourt et mélangez.

Versez le lait et le yaourt mélangé dans un pichet

Versez l’ensemble de la préparation dans des pots en verre sur le coulis de framboise.

Disposez les pots en verre dans la cuve du cookeo.

Rajoutez de l’eau très chaude jusqu’ à la hauteur des pots à l’aide d’un pichet et d’un entonnoir.

Fermez le cookeo pendant 10 à 12 h . Le cookeo n’est pas branché électriquement

Sortez le spots de verre , posez des couvercles sur les pots si vous en possédez , placez les au frigo 3 ou 4 heures

Yaourt nature cookeo c’est possible !!!



Yaourt nature cookeo c’est possible !!!

120 CALORIES 3 PP 4 SP

Cela faisait longtemps que je voyais passer des recettes cookeo de yaourt . Je dois avouer que j’étais septique mais les sites ou les vidéos sur ce sujet semblaient être sérieux. Cependant quelque chose me chiffonnais ,je ne trouvais pas de recettes de yaourts nature au cookeo . Il y avait toujours l’ajout de sucre et d’un arôme.Alors je me suis lancé j’ai testé et tenté pour vous un yaourt nature sans sucre , ni arôme.

Et pour le résultat je vous laisse juge avec cette vidéo .Voilà tout de même les ingrédients

Ingrédients pour 6 pots

1 l de lait entier

1 yaourt entier

Pour ma part j’ai pris du lait entier bio ,mais ce n’est pas une obligation .

Il vous faudra 6 pots (plus ou moins selon la capacité de vos pots) .J’ai utilisé des pots en verre d’une ancienne yaourtière que je possédais mais qui ne marche plus .L’avantage de ses pots c’est qu’ils possèdent un couvercle et me permettent de protèger facilement les yaourts quand ils sont au frigo .

Si vous n’avez pas de couvercle c’est pas grave mettez du film.

Widgets Amazon.fr

Gâteau abricot recette cookeo



Gâteau abricot recette cookeo

Ingrédients pour 6 personnes

3 œufs/80 g de farine/300 ml d'eau /1 sachet de levure chimique //beurre 50 g/1 petite boite d'oreillons d'abricot au sirop/1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Déposez dans un moule à gâteau (18 cm max) les oreillons d'abricot

Cassez les œufs et déposez dans un saladier. Battez les oeufs .Ajoutez la farine et la levure et mélangez.

Ajoutez le sucre vanillé et le beurre fondu. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez la pâte sur les morceaux d'abricot

Versez 300 ml d'eau dans la cuve.

Filmez le moule à gâteau et déposez le dans le panier vapeur.

Déposez le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 45 mn

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et laissez refroidir à l’air libre;

Confiture pommes orange recette cookeo



Confiture pommes orange recette cookeo

Ingrédients

1 kg de pommes

1 orange

700 g de sucre spécial confiture

Zeste d’orange

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux.

Epluchez l’orange et prélevez les suprêmes et coupez-les en morceaux. Râpez quelques morceaux de zeste.

Déposez les morceaux de pommes , d’orange et le zeste 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 mixez la préparation.

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

Laissez refroidir à l’air libre. – https://all-free-films.net/moneyslot/kazino-na-rubli

Compote 3 fruits recette cookeo



Compote 3 fruits recette cookeo

180 CALORIES 3 PP 3 SP

Voici une recette de compote aux 3 fruits au cookeo ,avec de la pomme de la pêche et de la poire.

Ingrédients

600 g de pommes en morceaux

200 g de poires coupées en morceaux

200 g de pêches coupées en morceaux

50 g de sucre

70 ml d’eau

Préparation

Coupez vos fruits en morceaux

Déposez les fruits dans la cuve

Versez le sucre et mélangez.

Versez l’eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Mixez l’ensemble de la préparation quand la cuisson est terminée.

Versez dans des pots ou un saladier . Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo.

Compote pommes pêches recette cookeo



Compote pommes pêches recette cookeo

185 CALORIES 4 PP 4 SP

Ingrédients

600 g de pommes en morceaux

200 g de pêches coupées en morceaux

1 sachet de sucre vanillé

50 ml d’eau

Préparation

Coupez vos fruits en morceaux

Déposez les fruits dans la cuve

Versez le sucre et mélangez.

Versez l’eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Mixez l’ensemble de la préparation quand la cuisson est terminée.

Versez dans des pots ou un saladier . Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo.

Compote pommes orange recette cookeo



Compote pommes orange recette cookeo

165 CALORIES 3 PP 2 SP

Ingrédients

1 kg de pommes/1 orange/1 sachet de sucre vanillé/50 ml d’eau

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux.

Epluchez l’orange et prélevez les suprêmes et coupez-les en morceaux. Râpez quelques morceaux de zeste.

Déposez les morceaux de pommes et d’orange dans la cuve.Versez le sucre vanillé et mélangez.

Versez 50 ml d’eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée mixez la préparation.

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture. Si vous utilisez des pots à confiture, vissez le couvercle et retournez les pots.

Saupoudrez de zest d’orange .

Laissez refroidir à l’air libre.

Oeuf lait coco recette cookeo



Oeuf lait coco recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 boite de lait concentré sucré (397 g)

Equivalent en lait

Nappage caramel

100 g de poudre de noix de coco

4 œufs

400 ml de lait

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 15 mn

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

OEUFS LAIT COCO au cookeo *par jphil3600*