120 recettes cookeo extra crisp PDF gratuit



120 recettes cookeo extra crisp PDF gratuit

Voilà un PDF de 120 recettes réalisées avec le couvercle extra crisp cookeo (des recettes que j’ai réalisées).

Les recettes sont classées par ordre alphabétique . Pour obtenir les recettes il suffit de télécharger le PDF (gratuitement) et de cliquer ensuite sur le titre de la recette et vous serez redirigé vers le descriptif de la recette sur mon blog .

J’espère que ce PDF vous sera utile .

POUR TELECHARGER LE PDF CLIQUER ICI

3 recettes frites surgelées extra crisp cookeo 2



3 recettes frites surgelées extra crisp cookeo

Les frites surgelées sont une vraie réussite avec la cuisson extra crisp

Frites surgelées origan



Frites patates douces



Frites surgelées saucisses



Clafoutis aux cerises extra

crisp cookeo



Clafoutis aux cerises extra crisp cookeo

Ingrédients

2 oeufs

30 g de parmesan

125 g de tomates cerises

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

40 g de farine

100 ml de lait

100 ml de crème fraîche

Piment d’Espelette (selon les goûts)

Sel

Poivre

Papier cuisson ou huile pour le moule

Préparation

Mélangez dans un récipient le concentré de tomates et la moutarde

Dans un saladier déposez la farine et versez le lait puis mélangez

Ajoutez la crème fraîche

Cassez les oeufs dans le saladier et mélangez

Ajoutez la préparation concentré de tomates moutarde

Saupoudrez de piment d’Espelette.

Salez et poivrez

Ajoutez le parmesan

Versez la préparation dans le moule du cookeo

Ajoutez les tomates cerises

Déposez le moule dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp

Programmez 30 mn à 160°

iframe width= »560″ height= »315″ src= »https://www.youtube.com/embed/znGjCu8cj84?si=SFXC5Xxherv-TYW9″ title= »YouTube video player » frameborder= »0″ allow= »accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture; web-share » allowfullscreen>

Hauts de cuisse pommes de terre recette cookeo



Hauts de cuisse pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

4 hauts de cuisse de poulet

800 g de pommes de terre

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

400 ml d’eau

Herbe de Provence

Curry

Préparation

Dans un récipient versez l’huile d’olive ,saupoudrez d’herbes de Provence et de curry.

Epluchez les pommes de terre et coupez les en morceaux

Déposez les pommes de terre dans la cuve du cookeo ,versez l’eau .

Programmez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 4 mn

Badigeonnez les hauts de cuisse avec la préparation huile herbes de Provence

Egouttez les pommes de terre et réservez les

Rincez votre cuve et essuyez la.

Redéposez la cuve dans le cookeo et ajoutez les hauts de cuisse .

Installez le couvercle extra crisp . Programmez 200° pour 20 mn (vous pouvez utilisez un four si vous n’avez pas le couvercle)

Au bout de 10 mn retournez les hauts de cuisses et reprenez la cuisson

Au bout des 20 mn de cuisson ajoutez les pommes de terre et reprogrammez 10 mn de cuisson à 200°

Reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire et servez chaud

Merguez potatoes extra crisp cookeo



Merguez potatoes extra crisp cookeo

Ingrédients

750 de potatoes

4 merguez ou plus

Sel

Poivre

Préparation

Déposez les potatoes dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cooke. Branchez le couvercle.

Programmez 200 ° pendant 30 mn .

Toutes les 5 mn mélangez vos frites .

Au bout de 10 mn ajoutez les merguez dans la cuve .

Mélangez de temps en temps jusqu’à la fin de la cuisson

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire et servez chaud .

Poulet courgettes tomates cookeo et extra crisp



Poulet courgettes tomates cookeo et extra crisp

Ingrédients

1 poulet

4 tomates

800 g de courgettes

300 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau ,un cube de bouillon de volailles émietté

Coupez les tomates et les courgettes en morceaux

Déposez le poulet dans la cuve et versez le bouillon préparé

Ajoutez les morceaux de tomates et de courgettes dans la cuve

Versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (ou mettez votre poulet dans un plat puis finissez la cuisson au four)

Programmez 20 mn de cuisson à 200°

Gâteau aux pommes extra crisp cookeo



Gâteau aux pommes extra crisp cookeo

Ingrédients

3 œufs

1 yaourt
50 ml d’huile

3 pots de farine

1 pomme

1 pot de yaourt de sucre

1 cuillère à café d’arome vanille

1 paquet de levure chimique

Préparation

Epluchez et coupez la pomme en morceaux

Dans un récipient, déposez le yaourt et battez avec le sucre

Ajoutez l’huile . la farine et mélangez

Ajoutez les oeufs.

Ajoutez la levure et mélangez .

Versez l’arome vanille

Ajoutez les pommes et mélangez

Versez la préparation dans un moule dotée d’un papier cuisson

Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

Installez le couvercle extra crisp puis choisissez le menu 4 (dessert) ;

Programmez 50 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 50 mn. Si la lame n’est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l’opération jusqu’à l’obtention de la cuisson souhaitée.

Poulet rôti cookeo et extra crisp



Poulet rôti cookeo et extra crisp

Ingrédients

1 poulet

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Herbes de Provence

Préparation

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau ,100 ml de vin blanc, un cube de bouillon de volailles émietté et une pincée d’herbes de Provence

Déposez le poulet dans la cuve et versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (ou mettez votre poulet dans un plat puis finissez la cuisson au four)

Programmez 20 mn de cuisson à 200°

Pommes de terre frites fraîches extra crisp cookeo



Pommes de terre frites fraîches extra crisp cookeo

Ingrédients

1,5 kg de pommes de terre

4 cuillères à soupe d’huile

Sel

Paprika

Préparation

Epluchez, passez sous l’eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux (en dès)

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve du Cooke et versez les 4 cuillères à soupe d’huile . Mélangez

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 40 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance

---

5 recettes frites fraîches extra crisp cookeo



5 recettes frites fraîches extra crisp cookeo

Avec le couvercle extra crisp vous pouvez réaliser des pommes de terre frites fraîches . L'avantage principal c'est qu'il ne faut pas beaucoup d'huile . Vous obtenez en quelque sorte des frites plus light allégées par rapport à une cuisson en friteuse.

Alors je vous laisse découvrir les 5 recettes . Régalez vous bien !

Pommes frites courgettes extra crisp cookeo

Pommes de terre frites aubergines extra crisp cookeo

Frites boulettes de boeuf extra crisp cookeo

Rondelles de pomme de terre frites extra crisp cookeo

Pommes de terre frites fraîches extra crisp

Pommes de frites lardons champignons extra crisp



Pommes de frites lardons champignons extra crisp

Ingrédients

800 g de pommes de terre

100 à 200 g de lardons selon vos goûts

100 g de champignons de Paris

3 cuillères à soupe d’huile

Herbes Provence

Sel

Poivre

Préparation

Emincez les champignons

Epluchez, passez sous l’eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux.

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Déposez les pommes de terre dans un saladier puis versez 3 cuillères à soupe d’huile et mélangez.

Déposez les pommes de terre dans la cuve

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand les 30 mn de cuisson sont terminées ajoutez les lardons et les champignons émincés dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson

Reprogrammez un temps de cuisson si nécessaire

Salez et poivrez selon votre convenance

---

5 recettes de pommes de terre frites extra crisp



5 recettes de pommes de terre frites extra crisp

Avec le couvercle extra crisp vous pouvez réaliser des pommes de terre frites fraîches . L'avantage principal c'est qu'il ne faut pas beaucoup d'huile . Vous obtenez en quelque sorte des frites plus light allégées par rapport à une cuisson en friteuse.

Alors je vous laisse découvrir les 5 recettes . Régalez vous bien !!

Pommes de terre frites lardons extra crisp cookeo

Pommes de terre frites champignons extra crisp

Frites fraîches extra crisp cookeo

Rondelles pommes de terre frites extra crisp cookeo

Pommes de terre frites origan extra crisp cookeo

Merguez frites extra crisp cookeo



Merguez frites extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de frites surgelées spéciales four

4 merguez ou plus

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

Versez la cuillère d’huile dans la cuve du Cookeo

Déposez les frites

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cooke. Branchez le couvercle.

Programmez 200 ° pendant 30 mn .

Toutes les 5 mn mélangez vos frites .

Au bout de 10 mn ajoutez les merguez dans la cuve .

Mélangez de temps en temps jusqu’à la fin de la cuisson

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire et servez chaud .

Pommes de terre frites lardons extra crisp cookeo



Pommes de terre frites fraîches

extra crisp cookeo

Ingrédients

800 g de pommes de terre

100 à 200 g de lardons selon vos goûts

3 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez, passez sous l’eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux.

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Déposez les pommes de terre dans un saladier puis versez 3 cuillères à soupe d’huile et mélangez.

Déposez les pommes de terre dans la cuve

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand les 30 mn de cuisson sont terminées ajoutez les lardons dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson

Salez et poivrez selon votre convenance