

# Gâteau au yaourt extra crisp cookeo



## Gâteau au yaourt extra crisp cookeo

### Ingrédients

1 pot de yaourt

3 pots de farine

3 œufs

1 cuillère à café d'arome vanille

1 pot de sucre

1 sachet de levure chimique

50 ml d'huile

# Préparation

## Beurrez ou huilez un moule

Dans un saladier ajoutez le yaourt, , le sucre, l'huile la farine, les œufs, l'arôme vanille

Déposez sur votre saladier un tamis et versez la farine et la levure

Versez la préparation dans le moule.

Déposez le moule dans la cuve du cookeo

## Installez le couvercle extra crisp cookeo

Programmez Menu 4 (desserts) pour 50 mn

Quand la cuisson est terminée piquez la lame d'un couteau dans le gâteau ,si la lame ressort sèche votre gâteau est cuit

Attendez que votre gâteau refroidisse avant de démouler

---

# Gâteau chocolat express extra crisp



# Gâteau chocolat express extra crisp

## Ingrédients

1 boîte de préparation gâteau chocolat

3 oeufs

200 ml de crème fraîche

Huile ou beurre pour le moule

## Préparation

Dans un saladier vers le sachet de préparation

Cassez les oeufs et mélangez

Ajoutez la crème et mélangez.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène

Versez la préparation dans un moule huilé ou beurré

Déposez le moule dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp cookeo

**Programmez 40 mn à 180°**

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir puis démoulez

Ajoutez le sucre glace fourni dans la boîte de préparation

---

## **Gâteau moelleux citron express extra crisp**



## **Gâteau moelleux citron express extra crisp**

### **Ingrédients**

1 boîte de préparation gâteau moelleux citron

3 oeufs

200 ml de crème fraîche

Huile ou beurre pour le moule

### **Préparation**

Dans un saladier vers le sachet de préparation

Cassez les oeufs et mélangez

Ajoutez la crème et mélangez.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène

Versez la préparation dans un moule huilé ou beurré

Déposez le moule dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp cookeo

**Programmez 40 mn à 180°**

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir puis démoulez

Ajoutez le sucre glace fourni dans la boîte de préparation

---

# **Frites fraîches extra crisp cookeo**



# Frites fraîches extra crisp cookeo

## Ingrédients

700 g de pommes de terre

3 cuillères à soupe d'huile

Sel

## 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 Cookeo et versez les 3 cuillères à soupe d'huile . Mélangez

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 à 40 mn.

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

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance

---

# Frites surgelées cuisson extra crisp cookeo



# Frites surgelées cuisson extra crisp cookeo

## Ingrédients

1kg de frites surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

## Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les frites surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 35 mn à 200°. Démarrez votre cuisson

Remuer les frites toutes les 5 mn environ

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d'origan, salez et poivrez.

**Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire**

Servez chaud

---

## **Potatoes surgelées aux herbes extra crisp cookeo**



**Potatoes surgelées aux herbes extra**

# crisp cookeo

## Ingrédients

780 g de potatoes surgelées

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

## Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

**Programmez 30 mn à 200° ou menu 3 30 mn . Démarrez votre cuisson**

Remuez les potatoes toutes les 5 mn environ

Reprogrammez entre 5 et 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

---

# Cuire un rôti de porc Orloff préparé à l'extra crisp



# **Cuire un rôti de porc Orloff préparé à l'extra crisp**

## **Ingrédients**

1 rôti de porc Orloff

1 à 2 cuillères à soupe d'huile

## **Préparation**

Versez la cuillère d'huile dans la cuve du cookeo.

Déposez le rôti Orloff

## **Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo**

Programmez 200° pour 40 mn (le temps de cuisson varie selon le poids de votre rôti)

Au bout de 20 mn retournez votre rôti.

Redémarrez la cuisson .

Quand la cuisson est terminée coupez votre rôti en tranche

---

# Potatoes fraîches paprika extra crisp cookeo



# Potatoes fraîches paprika extra crisp cookeo

## Ingrédients

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Paprika

## Préparation

Passez les pommes de terre sous l'eau et bien les nettoyer et

coupez les en potatoes (ne pas enlever la peau)

Déposez les potatoes dans la cuve. Versez l'huile sur les potatoes

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

**Programmez 30 mn à 200° ou menu 3 30 mn . Démarrez votre cuisson**

Remuer les potatoes toutes les 5 mn environ

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika (ou alors en fin de cuisson), salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

---

## **Poulet potatoes fraîches extra crisp cookeo**



# Poulet potatoes fraîches extra crisp cookeo

## Ingrédients

400 g d'escalopes de poulet

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

## Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Lavez les pommes de terre et coupez-les en potatoes sans enlever la peau

Déposez les potatoes fraîches dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

**Programmez 40 mn à 200°.** Démarrez votre cuisson

Remuer les potatoes toutes les 5 mn environ

Au bout de 20 mn de cuisson ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d'origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

---

# Steaks porc pommes de terre extra crisp



# Steaks porc pommes de terre extra crisp

## Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

500 g de steak de porc

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

Paprika

## Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 40 mn de cuisson (ou choisissez 200° pour 30 mn)

Toutes les 5mn mélangez vos pommes de terre pour une cuisson homogène

Au bout de 25 mn de cuisson ajoutez les steaks de porc

Mélangez vos pommes de terre et steaks de porc toutes s 5 mn environ

Quand la cuisson est terminée salez ,saupoudrez de paprika et servez chaud

---

## **Pommes de terre noisettes extra crisp cookeo**



# Pommes de terre noisettes extra crisp cookeo

## Ingrédients

700 g de pommes de terre noisette congelées

2 cuillère à soupe d'huile

## Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Ajoutez les pommes de terre noisettes dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Programmez 30 mn de cuisson à 200° noisettes toutes les 5 mn environ

Ajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée servez chaud

---

# Saucisses Roquefort pdt rissolées extra crisp



**Saucisses Roquefort pdt rissolées extra crisp**

## **Ingrédients**

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

4 à 6 saucisses au Roquefort ou autre

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

## **Préparation**

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 30 mn de cuisson (ou choisissez 200° pour 30 mn)

Toutes les 5mn mélangez vos pommes de terre pour une cuisson homogène

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez les saucisses

Mélangez vos pommes de terre et saucisses toutes les 5 mn environ

Quand la cuisson est terminée salez et servez chaud

---

## **Pommes de terre rissolées poitrine extra crisp**



**Pommes de terre rissolées poitrine**

# extra crisp

## Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

4 tranches de poitrine

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

## Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Programmez 30 mn de cuisson à 200°

Mélangez les pommes de terre toutes les 10 mn pour une cuisson homogène

Au bout de 25 mn de cuisson ajoutez les tranches de poitrine

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée salez et servez chaud

---

# Potatoes paprika extra crisp cookeo



# Potatoes surgelées paprika extra crisp cookeo

## Ingrédients

750 g de potatoes surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Poivre

Paprika

## Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

**Programmez 30 mn à 200° ou menu 3 30 mn . Démarrez votre cuisson**

Remuer les potatoes toutes les 5 mn environ

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika (ou alors en fin de cuisson), salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud