Cuisson merguez extra crisp cookeo

Cuisson merguez extra crisp cookeo

Les mergez comment les cuisez-vous ? Habituellement la cuisson préconisée c’est le barbecue ou la plancha surtout quand nous sommes en période des beaux jours .Ce que je vous propose c’est de faire cuire vos merguez pour les périodes plus fraîches avec le couvercle extra crisp cookeo. Mais pourquoi pas aussi aux beaux jours . Chacun décidera bien en fonction de ses goûts et de ses envies . Pour découvrir comment faire cuire les merguez avec le couvercle extra crisp suivez la vidéo ci –dessous .

Cuisse de dinde aux herbes extra crisp cookeo

Cuisse de dinde aux herbes extra crisp cookeo

Ingrédients

Une cuisse de dinde

100 ml de vin blanc

3 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Herbe de Provence

Curry

Préparation

Dans un récipient mélangez l’huile, le vin blanc, les herbes

de Provence, le curry.

Déposez la cuisse de dinde dans la cuve du Cooke. Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo.

Programmez 30 mn de cuisson.

Au bout de 10 mn retournez votre cuisse de dinde. Badigeonner avec votre préparation.

Refaites cette opération au bout de 20 mn de cuisson.

Quand les 30 mn sont terminées vérifier la cuisson. Rajoutez du temps si nécessaire.

Courgettes merguez extra crisp cookeo

Courgettes merguez extra crisp cookeo

Ingrédients

1kg de courgettes

4 merguez

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les courgettes en rondelles ou en morceaux

Versez l’huile dans la cuve du cookeo

Déposez les courgettes dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (le cookeo est débranché)

S**électionnez 200 degrés et programmez 10 mn**

Au bout de 5 mn mélangez les courgettes et redémarrez la cuisson en appuyant sur start.

Quand les 10 mn de cuisson sont écoulées ajoutez les merguez dans la cuve du cookeo.

Reprogrammez 200° pour 20 mn .

Mélangez toutes les 5 mn .

Quand les 20 mn sont écoulées vérifier la cuisson et rajoutez du temps si nécessaire.

Potatoes surgelées origan extra crisp cookeo

Potatoes surgelées origan extra crisp cookeo

Ingrédients

750 g de potatoes surgelées

1 cuillère à soupe d’huile

Sel

Poivre

Poivre

Origan

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 d’origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

Poulet rôti champignons tomates extra crisp cookeo

Poulet rôti champignons tomates extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

1 grosse boite de champignons de Paris

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

Origan

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 ml de vin blanc

Préparation

Egouttez et passez sous l’eau les champignons de Paris

Dans un bol versez le vin blanc et l’huile d’olive et saupoudrez d’origan

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Versez un peu de mélange vin blanc ,huile d’olive origan sur le poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

Cuisson

Sélectionnez le menu 1. « Rôtir ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps

de cuisson.

Pour ma part j’ai un poulet de 1,3 kg je programme 50 mn.

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 55 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces

Enlevez le couvercle et déposez les champignons de Paris et les tomates pelées dans la cuve du cookeo puis programmez 10 mn à 200°

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Ingrédients

1 poulet

1 grosse boite de champignons de Paris

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

Origan

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 ml de vin blanc

Préparation

Egouttez et passez sous l’eau les champignons de Paris

Dans un bol versez le vin blanc et l’huile d’olive et saupoudrez d’origan

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Versez un peu de mélange vin blanc ,huile d’olive origan sur

le poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

Cuisson

Sélectionnez le menu 1. « **Rôtir** ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Pour ma part j'ai un poulet de 1,3 kg je **programme 50 mn.**

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 55 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces

Enlevez le couvercle et déposez les champignons de Paris et les tomates pelées dans la cuve du cookeo puis **programmez 10 mn à 200°**

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Croque Monsieur Jambon extra crisp cookeo

Croque Monsieur Jambon extra crisp cookeo

Ingrédients pour 2 croques

4 tranches de pain de mie

2 tranches emmental

2 tranches de jambon

50 g de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de lait

25 g de beurre

Sel

Poivre

Préparation

Beurrez 2 tranches de pain de mie sur une seule face.

Déposez sur le beurre une tranche de fromage et une tranche de jambon de dinde coupée en 2 ou pliée en 2 .

Recouvrez les autres tartines de pain de mie (face non beurrée au dessus)

Mélangez dans un bol le lait et le fromage râpé, le sel et le poivre.

Déposez ce mélange sur les croque-monsieur

Installez votre couvercle extra crisp

Programmez 10 mn à 180°

Servez chaud

Frites surgelées origan extra crisp cookeo

Frites surgelées origan extra crisp cookeo

Ingrédients

600 g de frites surgelées spéciales four

1 cuillère à soupe d’huile

Sel

Poivre

Poivre

Origan

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Déposez les frites surgelées spéciales four dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 20 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

Tournedos cuisson extra crisp cookeo

Tournedos cuisson extra crisp cookeo

Ingrédients

4 tournedos

1 cuillère à soupe d’huile

Sel

Poivre

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Déposez les tournedos dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cooke (qui lui est débranché)

Sélectionnez 80° pour 40 mn de cuisson .

Retournez les tournedos toutes les 10 mn .

Vous pouvez augmenter la cuisson de 5 mn en 5mn pour une version plus cuite .

Poulet rôti potatoes extra crisp cookeo

Poulet rôti potatoes extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

780 g de potatoes congelées

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonnez votre poulet avec de l’huile d’olive

Saupoudrez d’herbes de Provence

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

Cuisson

Sélectionnez le menu 1. « Rôtir ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Au bout de 15 à 20 mn mn de cuisson ajoutez les potatoes congelées.

Poursuivez la cuisson

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 45 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces et mélangez les potatoes

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Croque Monsieur Dinde Extra Crisp cookeo

Croque Monsieur Dinde Extra Crisp cookeo

Ingrédients pour 2 croques

4 tranches de pain de mie

2 tranches de cheddar ou toastinette

2 tranches de jambon de poulet ou de dinde

50 g de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de lait

25 g de beurre

Sel

Poivre

Préparation

Beurrer 2 tranches de pain de mie sur une seule face.

Déposez sur le beurre une tranche de fromage et une tranche de jambon de dinde coupée en 2 ou pliée en 2 .

Recouvrez les autres tartines de pain de mie (face non beurrée au dessus)

Mélangez dans un bol le lait et le fromage râpé, le sel et le poivre.

Déposez ce mélange sur les croque-monsieur

Installez votre couvercle extra crisp

Programmez 10 mn à 180°

Servez chaud

Paupiettes canard pommes de terre extra crisp

Paupiettes canard pommes de terre extra crisp

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de canard

800 g de pommes de terre rissolées congelées

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

Versez la cuillère à soupe d’huile dans le Cookeo

Déposez les paupiettes de canard et les pommes de terre rissolées dans la cuve du Cooke.

Installez votre couvercle exrta crisp.

Programmez 30 mn à 180°.

Toutes les 5 mn mélangez vos ingrédients.

En fonction de l’avancée de la cuisson vous pouvez reprogrammez une cuisson

---

Pommes de terre rissolées (congelées) extra crisp cookeo

Pommes de terre rissolées (congelées) extra crisp cookeo

Ingrédients

700 g de pommes de terre rissolées

Ail semoule

Persil déshydraté ou frais

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

Versez l’huile dans a 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

Mélangez vos pommes de terre toutes les 5 mn environ

Quand il reste 10 mn de cuisson saupoudrez d’ail semoule et de persil .

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson .Quand la cuisson est terminée servez chaud

---

Cake tomates séchées bacon extra crisp cookeo

Cake tomates séchées bacon extra crisp cookeo

Ingrédients

100 g de farine

2 œufs

60 ml de lait

1 sachet de levure chimique

80 g de bacon

Sel

Poivre

Préparation

Coupez le bacon et les tomates séchées en morceaux

Dans un saladier battre les œufs.

Déposez un tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Versez le lait.

Incorporez le bacon et les tomates séchées

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp

Choisissez 180° pendant 20mn

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.

Cake courgettes chèvre cookeo et extra crisp ou four

Cake courgettes chèvre cookeo et extra crisp ou four

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

1 courgette

100 g de filet mignon fumé ou bacon ou lardons

100 ml de lait

1 sachet de levure chimique

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Paprika

Préparation

Coupez la courgette en morceaux

Coupez le bacon ou le filet mignon en morceaux ainsi que le fromage de chèvre

Mode dorer

Versez 2 cuillères à soupe d’huile d’olive dans la cuve . Quand l’huile est chaude faite revenir les morceaux de courgettes.

Au bout de 5 mn de fonction dorer ajoutez les morceaux de filet mignon fumé.

Salez ,poivrez saupoudrez de paprika

Dans un saladier battre les œufs.

Déposez un tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Versez l’huile ,le lait .

Incorporez les morceaux de courgettes,de filet mignon fumé,de fromage de chèvre

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp.

Choisissez la fonction dessert et programmez 45 mn de cuisson.

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.