

Gâteau moelleux chocolat express extra crisp cookeo



Gâteau moelleux chocolat express extra crisp cookeo

Découvrez comment réaliser rapidement un gâteau moelleux au chocolat. Certes cela ne vaut pas une préparation maison mais parfois quand le temps nous manque . En tout cas le gâteau a vite disparu à la maison ,les enfants ont adoré. Pour découvrir cette recette suivez la vidéo

Gâteau Nutella extra crisp

cookeo



Gâteau Nutella extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100 g de sucre en poudre

3 cuillères à café de Nutella

2 cuillères à soupe d'huile

200 ml de lait

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Dans un récipient, battez le sucre avec les oeufs

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine et la levure.

Versez l'huile et le lait et mélangez.

Ajoutez les cuillères de Nutella et mélangez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé

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.

Pommes de terre grenaille extra crisp cookeo



Pommes de terre grenaille extra crisp cookeo

Ingrédients

500 g de pommes de terre grenaille

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Herbes de Provence

Préparation

Epluchez, passez sous l'eau les pommes de terre .Essuyez les pommes de terre .

Déposez les pommes de terre dans un saladier puis versez 4 cuillères à soupe d'huile et mélangez.

Versez une cuillère à soupe d'huile dans la cuve du cookeo.

Ajoutez les pommes de terre.

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Toutes les 10 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez,ajoutez des herbes de Provence selon votre convenance

Croque chorizo extra crisp cookeo



Croque chorizo extra crisp cookeo

Ingrédients pour 2 croques

4 tranches de pain de mie

18 rondelles de chorizo (coupées dans un chorizo entier)

2 tranches de cheddar

30 g de gruyère râpé

Préparation

Déposez 2 tranches de cheddar sur 2 tranches de pain de mie (1 tranche par pain de mie)

Disposez ensuite 9 rondelles de chorizo sur chaque tranche de cheddar.

Déposez la 2 e tranche de pain de mie sur le cheddar et le chorizo.

Saupoudrez de gruyère râpé sur le dessus de chaque croque chorizo

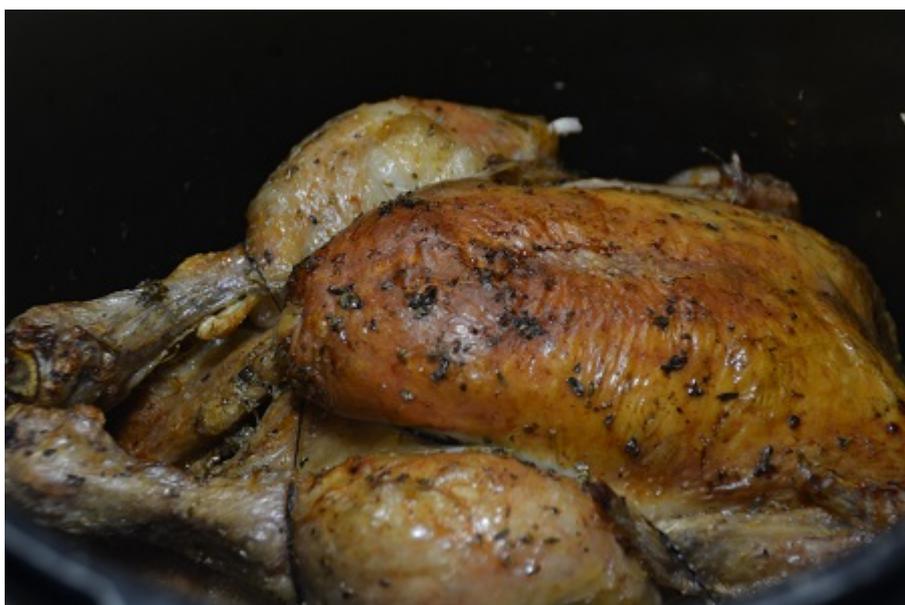
Déposez les croques dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp.

Programmez 10 mn à 180°

Servez chaud

Poulet rôti origan extra crisp cookeo



Poulet rôti origan extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100ml de Vin blanc

Origan

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Dans un bol mélangez l'huile d'olive et l'origan

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

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.

Programmez 50 mn .

A 10 mn de la fin de cuisson versez le reste de la préparation

Cuisson croissants surgelés extra crisp cookeo



Cuisson croissants surgelés extra crisp cookeo

Avec le couvercle extra crisp on peut faire cuire des croissants dans la cuve de notre cookeo. Je dois avouer que mes enfants ont eu la surprise un matin et ont adoré.

Frites courgettes curry extra crisp cookeo



Frites courgettes curry extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de courgettes

Curry

Poivre

Sel

Ail semoule

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Coupez vos courgettes en bâtonnets pour en faire de frites (suivez ce lien pour voir comment couper vos courgettes en frites)

Déposez les frites de courgettes dans la cuve.

Versez l'huile sur les courgettes, salez poivrez, saupoudrez de curry et mélangez.

Installez le couvercle extra crisp (le Cookeo lui est éteint).

Mélangez de temps en temps vos frites de courgettes

Programmez 30 mn à 40 mn de cuisson (variable en fonction de la grosseur et taille de vos frites) à 200°

Gâteau aux noix extra crisp cookeo



Gâteau aux noix extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

130 g de cerneaux de noix

200 ml de lait

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Mixez les cerneaux de noix

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le sucre avec le beurre fondu.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, et la levure.

Ajoutez les cerneaux de noix mixés

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré ou huilé 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.

Cake aux poireaux extra crisp cookeo



Cake aux poireaux extra crisp cookeo

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

100 ml de lait

1 sachet de levure chimique

300 g de poireaux congelés (ou frais)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100ml de vin blanc

Sel

Poivre

70 g de gruyère

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les poireaux

Versez le vin blanc et laissez-en mode dorer 2 à 3 mn

Réservez les poireaux et les oignons.

Lavez et essuyez votre cuve et replacez la dans le Cookeo.

Dans un saladier battre les œufs.

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

Incorporez les poireaux, les oignons et le gruyère râpé.

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.

Gâteau chocolat extra crisp cookeo



Gâteau chocolat extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

100 g de chocolat noir

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Faire fondre le beurre et le chocolat

Dans un récipient, battez le sucre avec le beurre et le chocolat fondu.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, et la levure.

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré ou huilé 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.

Quatre quarts extra crisp cookeo



Quatre quarts extra crisp cookeo

Ingrédients.

200 g de farine

200g sucre

200 g. d'œuf (4 oeufs environ)

200 g de beurre (demi-sel)

1 sachet de levure chimique

Préparation

Préparation

Faites fondre le beurre



Patates salardaises (surgelées) extra crisp cookeo

Découvrez dans la vidéo ci dessous comment faire cuire des patates salardaises avec le couvercle extra crisp cookeo

Gâteau poires amandes extra crisp cookeo



Ingédients

2 œufs

170 g de farine

120g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

80g de poudre d'amande

1 poire

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Beurre (pour beurrer le moule)

Préparation

Coupez la poire en morceaux

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le beurre et le sucre.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, et la levure.

Ajoutez la poudre d'amande . Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajoutez les morceaux de poire

Versez la pâte dans un moule beurré ou huilé Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

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

Programmez dans un premier temps 45 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 45 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée.

Gâteau poudre noisettes extra crisp cookeo



Gâteau poudre noisettes extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

125 g de poudre de noisettes

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Beurre (pour beurrer le moule)

Préparation

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le beurre et le sucre.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, et la levure.

Ajoutez la poudre de noisettes. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré ou huilé. Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

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

Programmez dans un premier temps 45 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 45 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la