

Gratin saumon poireaux cookeo extra crisp ou four



Gratin saumon poireaux cookeo extra crisp ou four

Ingédients pour 4 personnes

250 g de filet de saumon

800 g de poireaux frais ou congelés

200 g de crème fraîche

1 oignon

30 g de beurre

200 ml d'eau

100 l de vin blanc

70 g de gruyère râpé

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les poireaux en rondelles.

Mélangez la crème fraîche et la moutarde dans un bol.

Coupez l'oignon et le saumon en morceaux.

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve quand il est fondu faire dorer les oignons puis les morceaux de saumon.

Ajoutez les poireaux coupés en rondelles.

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau, 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de légumes

Versez 200 ml d'eau.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et déposez les poireaux, les oignons et le saumon dans un plat qui va dans le Cooke ou au four.

Ajoutez dans ce plat le mélange crème fraîche moutarde.

Saupoudrez avec le gruyère râpé.

Si vous utilisez l'extra crisp choisissez la fonction grill et programmez 15 mn.

Si vous utilisez le four programmer 30 mn à 200° (faites préchauffer votre four au préalable).

Servez chaud

Gâteau pépites de chocolat extra crisp cookeo



Gâteau pépites de chocolat recette cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

100 g de petites de chocolat

1 paquet de levure chimique

Beurre (pour beurrer le moule)

Préparation

Faire fondre le beurre (au micro ondes par exemple)

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 les pépites de chocolat. 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 cuisson souhaitée.

Pintade rôtie extra crisp cookeo



Pintade rôtie extra crisp cookeo

Ingrédients

1 pintade

50 ml de vin blanc

150 ml d'eau

1 cuillère à soupe d'huile

1 cube de bouillon de volailles

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonner la pintade avec l'huile.

Salez et poivrez.

Versez un peu de bouillon dans la cuve du Cookeo.

Déposez la pintade dans la cuve du Cookeo .

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

Programmez 40 mn de cuisson à 200°

Retournez la pintade au bout de 10 mn et badigeonner avec le reste d'huile, redémarrez la cuisson.

Versez du bouillon sur la pintade au bout de 20 mn et 30 mn.

Ajoutez en fonction du poids de votre pintade du temps de cuisson.

Gâteau poudre d'amandes extra crisp cookeo



Gâteau poudre d'amandes 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 poudre d'amandes

1 paquet de levure chimique

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 d'amandes. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré. 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.

Poulet rôti pommes de terre extra crisp cookeo



Ingrédients

1 poulet

700 g de petites pomme de terre

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Passez les pommes de terre sous l'eau. Essuyez-les. Déposez les dans un saladier et mélangez avec 3 cuillères à soupe d'huile.

Mélangez une cuillère à soupe d'huile avec des herbes de Provence. Badigeonnez le poulet avec cette préparation.

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo avec les pommes de terre.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

Programmez 45 mn de cuisson à 200°

Retournez le poulet et mélangez les pommes de terre toutes les 10 mn.

Ajoutez en fonction du poids de votre poulet et de la taille des pommes de terre du temps de cuisson.

Gâteau chocolat coco extra crisp cookeo



Gâteau chocolat coco extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

120g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

40 g de cacao sans sucre

70 g de noix de coco râpée

1 paquet de levure chimique

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 puis le cacao.

Ajoutez la noix de coco râpée. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré. 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 30 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée

**Gâteau coco extra crisp
cookeo**



Gâteau coco extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

150g de sucre en poudre

120 g de beurre

200 ml de lait

150 g de noix de coco râpée

1 paquet de levure chimique

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 noix de coco râpée. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

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

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

Programmez dans un premier temps 35 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 35 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée (cuisson entre 35 et 50 mn)

Gâteau pommes extra crisp cookeo



Gâteau pommes extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

150g de sucre en poudre

120 g de beurre

200 ml de lait

1 paquet de levure chimique

Beurre (pour beurrer le moule)

1 pomme

Préparation

Coupez la pomme en lamelles fines

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. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

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

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

Programmez dans un premier temps 30 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 30 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée

Gâteau chocolat extra crisp cookeo



Gâteau chocolat extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

150g de sucre en poudre

120 g de beurre

200 ml de lait

40 g de cacao en poudre non sucré

1 paquet de levure chimique

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, le cacao et la levure. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

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

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

Programmez dans un premier temps 35 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 30 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée

Pommes frites courgettes extra crisp cookeo



Pommes frites courgettes extra crisp cookeo

Ingrédients

800 g de pommes de terre

2 courgettes

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Ail semoule

Curry

Préparation

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

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Coupez les courgettes en morceaux

Déposez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines 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 et les morceaux de courgettes

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez les morceaux de courgettes.

Redémarrez la cuisson .Quand il reste 5 mn de cuisson ,mélangez ,ajoutez du curry.

Ajoutez de l'ail semoule.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Redémarrez la cuisson .

Au bout de 30 mn de cuisson vérifier la cuisson des pommes de terre et des courgettes reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire.

Gâteau grand mère extra crisp cookeo



Gâteau grand mère extra crisp cookeo

Pour ce gâteau façon grand mère j'ai mis un peu moins de sucre que prévu (150 g normalement) par contre j'ai fait un peu le gourmand en le consommant avec de la confiture . Un délice.

Ingrédients

2 œufs

250 g de farine

100g de sucre en poudre

1cuillère à soupe d'arôme vanille

25 ml d'huile

200 ml de lait

La moitié d'un paquet de levure chimique

Beurre (pour beurrer le moule)

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Dans un récipient cassez les œufs et battez-les. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez ensuite la farine, la levure, l'huile, le lait, l'arôme vanille.

Beurrer votre moule. Versez la préparation dans le moule.

Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo.

Sélectionnez le menu 4 et programmez 25 mn de cuisson.

Piquez un couteau dans votre gâteau si la lame n'est pas sèche reprogrammez du temps de cuisson de 5 mn en 5 mn

Tomates farcies extra crisp cookeo



Tomates farcies extra crisp cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de viande hachée de porc

4 tomates

1 oignon

10 g de mie de pain rassis

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

60 ml de Lait

Sel

Poivre

2 cuillères à café de persil déshydraté

Préparation

Coupez des chapeaux sur la tomate et évidez les tomates. (Conservez la chair pour faire du coulis).

Coupez l'oignon en morceaux

Mettez la mie de pain rassis dans un saladier avec 60 ml lait pour la ramollir

Déposez la viande hachée dans un saladier. Mélangez avec le pain.

Ajoutez l'oignon coupé en morceaux.

Saupoudrez avec le persil.

Ajoutez les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

.Mélangez tous les ingrédients et garnissez les tomates avec cette farce.

Placez les tomates dans la cuve du cookeo.

Placez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 40 mn à 180°

Servez chaud avec du riz par exemple

Pizza chorizo extra crisp cookeo



Pizza chorizo extra crisp cookeo

Voilà une pizza réalisée avec l'extra crisp de cookeo. Certes c'est une petite pizza de 20 cms mais accompagnée avec une salade voilà un repas complet.

Ingédients

1 pâte à pizza

50 g de chorizo

40 g de gruyère râpé

1 courgette

12 tomates cerises

2 cuillère à café de concentré de tomates diluée avec un peu d'eau

Préparation

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo, faites préchauffer à 180°

Coupez les tomates cerises en 2.

Coupez la courgette en rondelles (avec une mandoline pour avoir de fines rondelles)

Découpez la pâte à pizza à la dimension de votre moule (ici 20 cms)

Piquez la pâte

Etalez le concentré de tomates dilué sur la pâte

Répartissez les rondelles de courgettes sur la pâte.

Ajoutez les tomates cerises et les rondelles de chorizo.

Saupoudrez avec le gruyère râpé.

Soulevez le couvercle extra crisp puis déposez votre moule dans la cuve cookeo.

Cuisson

Programmez 20 mn à 180°

Si cela ne suffit pas rajoutez du temps .

Poulet rôti moutarde extra crisp cookeo



Poulet rôti moutarde extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive pour la marinade

2 cuillères à soupe d'huile pour la cuve

2 cuillères à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Préparation

Dans un récipient versez l'huile, la moutarde, le vin blanc.

Saupoudrez avec les herbes de Provence. A l'aide d'un pinceau badigeonnez votre poulet avec la préparation.

Salez et poivrez selon votre convenance

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 55 mn.

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

Quand la cuisson est terminée servez chaud