

# Tarte aux pommes extra crisp cookeo



## Tarte aux pommes extra crisp cookeo

L'extra crisp c'est en quelque sorte la transformation de votre Cookeo en mini four. Alors je vous propose cette recette de tarte au mini format de 20 cms.

### Ingrédients

1 pâte brisée

2 pommes

sachet de sucre vanillé

1 pot de compote

### Préparation

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

Coupez vos pommes en quartier.

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

Piquez la pâte

Répartissez la compote sur la pâte.

Déposez les quartiers de pommes en les chevauchant

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

### **Cuisson**

Programmez 30 mn à 180°

Si cela ne suffit pas rajoutez du temps . Surveillez toutes les 10 mn environ

---

# **Cuisses poulet tomates cookeo extra crisp**



# **Cuisses poulet tomates cookeo extra crisp**

## **Ingrédients pour 2 cuisses de poulet**

2 cuisses de poulet

2 cuillères à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

1 cuillère à soupe d'huile

Herbes de Provence

Sel

Poivre

## **Préparation**

Versez la cuillère à soupe d'huile dans la cuve

Déposez le couvercle sur la cuve du cookeo.

Faites préchauffer à 200° pendant 5 mn

Dans un bol mélangez la moutarde ,le vin blanc , l'huile d'olive ,les herbes de Provence.

Salez et poivrez

Badigeonnez les cuisses de poulet avec la marinade

### **Cuisson**

Programmez 30 mn à 200°

A la moitié du temps de cuisson ,retournez les cuisses de poulet et badigeonnez avec la marinade.

Poursuivez la cuisson

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les tomates pelées et reprogrammez 5 mn à 200°

Servez chaud avec des féculents par exemple

---

**Pommes de terre frites  
fraîches extra crisp cookeo**



# Pommes de terre frites fraîches extra crisp cookeo

## Ingrédients

700 g de pommes de terre

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 2 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 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance

---

# Frites surgelées cookeo extra crisp



# **Frites surgelées cookeo extra crisp**

## **Ingrédients**

600 g de frites surgelées au four

4 cuillères 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.

Sélectionnez menu 3 et programmez 28 mn. Appuyer sur start et la cuisson démarre.

Remuer les frites de temps en temps.

Servez chaud

---

# **Poulet rôti basilic cookeo extra crisp**



# **Poulet rôti basilic cookeo extra crisp**

## **Ingrédients**

1 poulet

6 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de basilic déshydraté

1 cuillère à soupe de curry

Sel

Poivre

## **Préparation**

Dans un récipient versez l'huile, saupoudrez avec le curry. Ajoutez le basilic et mélangez ;

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'au un poulet de 1,3 kg je programme 50 mn.

Quand la cuisson est terminée servez chaud