

# Fiche cookeo oeufs lait chocolat



## Fiche cookeo oeufs lait chocolat



### Oeufs lait chocolat

#### Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré (397 g poids net)

L'équivalent du lait concentré en lait nature

100 g de chocolat noir

4 œufs

400 ml d'eau



#### Préparation

Dans un saladier versez le lait concentré, puis versez du lait dans la boîte vide du lait concentré (pour obtenir le même dosage). Mélangez.

Cassez les œufs un à un puis mélangez avec le lait concentré et le lait normal.

Ajoutez le chocolat que vous avez fait fondre au micro-ondes ou dans une casserole avec un peu d'eau.

Mélangez

Versez 400 ml d'eau dans la cuve

Versez la préparation dans le moule. Placez le panier vapeur dans la cuve et le moule dans le panier vapeur.

#### Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn de cuisson

Laissez refroidir à l'air libre.

Puis placez au frigo minimum 1 h (vous pouvez disposer un film dessus le moule)

Démoulez et servez.

---

# Fiche cookeo oeufs lait caramel



Fiche cookeo oeufs lait caramel



## Oeufs lait caramel

### Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré (397 g poids net)  
L'équivalent du lait concentré en lait nature  
Nappage caramel  
4 œufs  
400 ml d'eau



### Préparation

Dans un saladier versez le lait concentré , puis versez du lait dans l boîte vide du lait concentré (pour obtenir le même dosage ). Mélangez . Cassez les oeufs un à un puis mélangez avec le lait concentré et le lait normal.

Versez du nappage caramel dans un moule qui va dans le panier vapeur du cookeo .

Versez la préparation dans le moule (dessus le caramel)

### Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn de cuisson

Laissez refroidir à l'air libre .

Puis placez au frigo minimum 1 h (vous pouvez disposez un film dessus le moule )

Démoulez et servez .

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<http://recettescookeo.net/>

---

# Gâteau Nutella cookeo : une idée dessert



## Gâteau au Nutella

Sabrina Clément



### Ingrédients

180 g de farine

1 sachet de levure

2 œufs entiers

1 pincée de sel

120 g de Nutella

50 g de sucre

2 sachets de sucre vanillé

100 ml de lait

### Préparation

Dans un saladier cassez les 2 œufs entiers et mélangez avec le sucre, le sucre vanillé et le Nutella.

Ajoutez ensuite au fur et à mesure la farine puis le sachet de levure et la pincée de sel. Versez le lait et mélangez

Battez les blancs en neige puis incorporez délicatement à l'ensemble de la préparation. Ne pas battre le mélange.

Versez la préparation dans un moule en silicone ou dans un moule que vous beurrez ou farinez.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve du cookeo puis placez le moule dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve.

**Programmez 20 mn de cuisson rapide.**

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<http://recettescookeo.net/>

**Avez -vous déjà réalisé ce gâteau ?  
Pour ma part je n'ai pas encore eu  
le temps . Qui veut bien tester  
cette recette de gâteau Nutella  
cookeo ?**

---

# Fiche cookeo crème fraises Tagada



Voici une Fiche cookeo crème fraises Tagada pour les grands et les petits



## Crème fraises Tagada

### Ingrédients pour 6 pots

500 ml de lait

26 g de maïzena

26 fraises tagada

### Préparation

#### Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et plongez 20 fraises dans la cuve (les 6 autres serviront de décoration) pour les faire fondre .

Quand les fraises sont fondus ajoutez la maïzena et portez à ébullition . Laissez à ébullition 2 mn puis versez la préparation dans des ramequins.

Laissez refroidir à l'air libre puis déposez les ramequins au frigo .Au moment de la dégustation déposez une fraise tagada dans chaque ramequin .



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<http://recettescookeo.net/>

---

# Confiture de pommes une recette cookeo

## Confiture de pommes



### Ingrédients pour 4 ou 5 pots

1 kg de pommes coupées

700 g de sucre pour confiture



### Préparation

#### Mode dorer

Mettez les pommes coupées dans la cuve. Ajoutez le sucre et mélangez.

Quand le mélange arrive à ébullition laissez en position dorer pendant 5 mn.

Arrêtez votre cookeo et mixer la préparation.

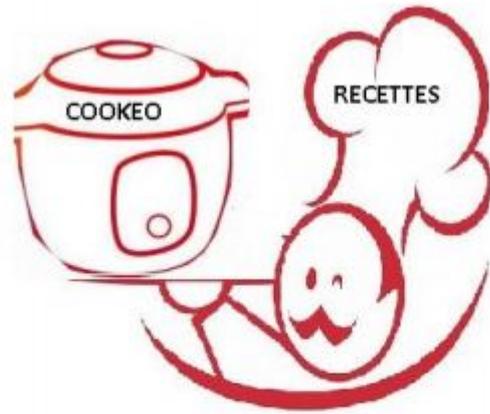
Versez la préparation dans des pots de confiture, fermez avec les couvercles et retournez les pots

RECETTES

<https://www.facebook.com/groups/cookeorecettes>  
<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Confiture de pommes une recette cookeo. Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.





## **1000 RECETTES COOKEO**

---

**Confiture de fraises une  
recette cookeo**

**Cookeo**

**Moulinex**

## Confiture de fraises



### Ingrédients pour 4 ou 5 pots

1 kg de fraises

1 kg de sucre spécial confiture



<https://www.facebook.com/groups/cookeorecettes>  
<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

### Préparation

#### Mode dorer

Déposez les fraises coupées en morceaux.

Versez le sucre sur les morceaux de fraises.

Mélangez les ingrédients.

Mélangez de temps jusqu'à ébullition.

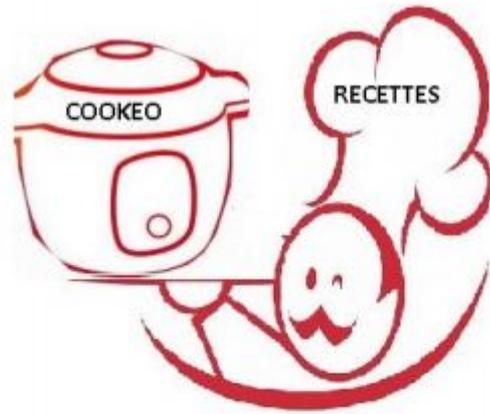
Quand l'ébullition est atteinte continuez en mode dorer pendant 5 mn .Mélangez pendant la cuisson

Arrêtez la fonction dorer au bout des 5mn .Mixez les ingrédients.

Versez dans des pots à confiture que vous allez retourner une fois le couvercle serré et fermé |

Confiture de fraises une recette cookeo. Vous pouvez imprimez ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.





## **1000 RECETTES COOKEO**

---

**Recette cookeo gâteau au yaourt**



# Recette cookeo gâteau au yaourt

## Ingrédients

1 pot de yaourt

3 pots de farine

2 œufs

2 cuillères à café d'arome vanille

1 pot de crème fraîche

1 pot de sucre

1 sachet de levure chimique

300 ml d'eau

Film alimentaire

Moule 18 cms

## Préparation de cette recette cooke gâteau au yaourt

Dans un saladier ajoutez le yaourt, la crème fraîche, le sucre, la farine, les œufs, le sachet de levure et les 2 cuillères à café

d'arôme vanille. Beurrez le moule

Versez la préparation dans le moule. Filmez le moule.

Verse 300 ml d'eau dans la cuve et déposez le moule dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve.

### **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez au minimum 30 mn

Pour la cuisson les avis sont partagés dans la famille . Certains pensent que le gâteau n'est pas assez cuit d'autres pensent le contraire, je vous laisse juge.

**Cookeo**  
**Moulinex**

## Gâteau au yaourt



### **Ingrédients**

1 pot de yaourt  
3 pots de farine  
2 œufs  
2 cuillères à café d'arome vanille  
1 pot de crème fraîche  
1 pot de sucre  
1 sachet de levure chimique  
300 ml d'eau  
Film alimentaire  
Moule 18 cms

### **Préparation**

Dans un saladier ajoutez le yaourt, la crème fraîche, le sucre, la farine, les œufs, le sachet de levure et les 2 cuillères à café d'arôme vanille. Beurrez le moule  
Versez la préparation dans le moule. Filmez le moule.  
Verse 300 ml d'eau dans la cuve et déposez le moule dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve.

### **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez au minimum 30 mn



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

---

# **Flan pâtissier sans pâte au cookeo : la fiche**

## Flan pâtissier sans pâte



### Ingrédients

3 œufs  
100 g de sucre en poudre  
90 g de farine  
1 litre de lait  
1 sachet de sucre vanillé



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

### Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°. Beurrer un moule ou un plat

### Mode dorer

Versez le lait dans la cuve. Ajoutez la farine, mélangez.

Ajoutez le sucre en poudre puis le sachet de sucre vanillé.

Quand le mélange commence à crépiter ajoutez les œufs battus.

Quand le mélange arrive à ébullition arrêter votre cookeo et versez l'ensemble de la préparation dans un moule ou dans un plat.

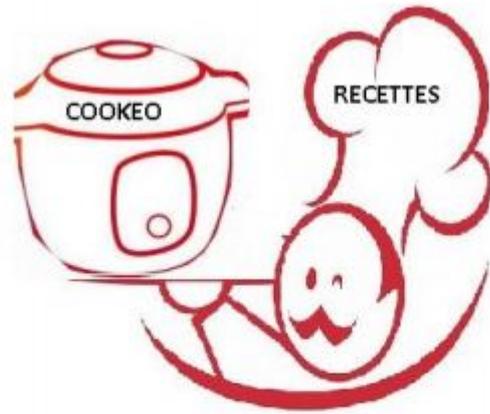
**Enfournez 1h à 180°.**

Laissez refroidir à l'air libre et placer le moule au frigo

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

**Flan pâtissier sans pâte au cookeo. Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.**





## **1000 RECETTES COOKEO**

---

**Gâteau chocolat Banania au  
cookeo**



## Gâteau chocolat Banania au cookeo

Ca y est je me suis lancé dans la confection des gâteaux au cookeo .  
Le résultat est super sympa ,je vous laisse découvrir .

### **Ingrédients**

200 g de farine

200 g de chocolat en poudre Banania

50 g de sucre en poudre

1 sachet de levure

100 g de margarine

300 ml de lait

### **Préparation**

Dans un saladier versez la farine puis le lait. Fouettez les ingrédients .

Faites fondre la margarine au micro-ondes ou dans une casserole.

Mélangez ensuite avec le chocolat en poudre Banania. Incorporez la margarine fondue puis le sucre en poudre .

Ajoutez maintenant le sachet de levure.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve . Déposez le panier vapeur , beurrer le moule .

Versez la préparation dans le moule puis le moule dans le panier vapeur.

**Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 18 mn .**

Laissez refroidir puis démoulez votre gâteau .

## **PLUS DE DESSERTS ICI**

**Cookeo**  
**Moulinex**

### **Gâteau au chocolat Banania**



#### **Ingrédients**

200 g de farine  
200 g de chocolat en poudre Banania  
50 g de sucre en poudre  
1 sachet de levure  
100 g de margarine  
300 ml de lait



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Dans un saladier versez la farine puis le lait.  
Fouettez les ingrédients .

Faites fondre la margarine au micro-ondes ou dans une casserole.

Mélangez ensuite avec le chocolat en poudre Banania. Incorporez la margarine fondue puis le sucre en poudre .

Ajoutez maintenant le sachet de levure.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve . Déposez le panier vapeur , beurrer le moule .

Versez la préparation dans le moule puis le moule dans le panier vapeur.

**Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 18 mn .**

**Laissez refroidir puis démoulez votre gâteau .**

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

---

# Fiche recettes cookeo : clémentines menthe pignons

**Cookeo**  
**Moulinex**

## Clémentines menthe pignons



### Ingrédients

Pour 4 personnes

600 g de suprêmes de clémentines

160 g de sucre

12 feuilles de menthe

250 ml d'eau

20 g de pignons de pin

10 g de beurre



### Préparation

**Mode dorer**

Faites fondre le beurre dans la cuve.

Faites dorer les pignons puis réservez-les.

Versez de l'eau dans la cuve, ajoutez le sucre puis la moitié des feuilles de menthe et les suprêmes de clémentines.

**Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 1 mn.

Laissez refroidir à l'air libre, dans le sirop et placer au frigo.

Au moment de servir ajoutez les pignons et le reste des feuilles de menthe.

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Une fiche recette cookeo de clémentine menthe pignons .Vous pouvez imprimez cette fiche ou créer un PDF ;

n>

---

# Livre recettes cookeo crèmes dessert 33 fiches



Amateurs de desserts et surtout de crème desserts en tout genre vous devriez trouver votre bonheur avec ce livre recettes cookeo crèmes dessert.

Vous pouvez télécharger ce livre en cliquant sur l'image ou [ICI](#)

[820 RECETTES COOKEO ICI](#)

---

# **Crème chocolat blanc : idée dessert cookeo**



**Chocolat blanc la crème au cookeo**



**Ingrédients pour 6 personnes**

3 feuilles de gélatine de 2 grammes  
500 ml de lait  
220 ml de crème liquide  
180 grammes de chocolat blanc  
20 grammes de fécule de maïs



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

**Mode dorer**

Versez le lait dans la cuve et mélangez avec la fécule de maïs en fouettant  
Ajoutez ensuite la gélatine que vous avez faites tremper dans de l'eau froide  
Ajoutez le chocolat blanc que vous avez coupé en morceaux et mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet portez à ébullition.  
Versez le mélange dans des ramequins ou dans un saladier laissez refroidir à l'air libre puis déposer les ramequins dans le réfrigérateur

<http://sport-et-regime.com/>

## Ingrédients pour 6 personnes

3 feuilles de gélatine de 2 grammes

500 ml de lait

220 ml de crème liquide

180 grammes de chocolat blanc

20 grammes de fécule de maïs

### Préparation de cette crème chocolat blanc

#### Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et mélangez avec la fécule de maïs en fouettant

Ajoutez ensuite la gélatine que vous avez faites tremper dans de l'eau froide

Ajoutez le chocolat blanc que vous avez coupé en morceaux et mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet portez à ébullition.

Versez le mélange dans des ramequins ou dans un saladier laissez refroidir à l'air libre puis déposer les ramequins dans le réfrigérateur

# Fiche recette cookeo : brioche perdue en pudding

**Cookeo**  
**Moulinex**

Brioche perdue en pudding



## Ingrédients

2 oeufs  
50 g de sucre  
1 L de lait  
2 càs d'eau de fleur d'oranger

8 tranches de brioche  
Sucre glace (pour décorer)  
Moule rond chemisé



## Préparation

Mélanger oeufs et sucre.

Ajouter le lait et l'eau de fleur d'oranger.

Plonger les tranches de brioche dans ce mix. Placer dans un moule rond chemisé.

Filmer le moule. Placer dans le panier vapeur, puis le tout dans la cuve remplie de 20 cl d'eau.

**Cuisson sous pression : 30 min.**

Passer un couteau autour et démouler. Saupoudrer de sucre glace et manger tiède. Agrémenter de quelques morceaux d'orange.

Découvrez cette fiche de recette cookeo de brioche perdue en pudding de l'application mon cookeo .Vous pouvez créer un PDF de l'article ou l'imprimer.

# Fiche recette cookeo : riz au lait à la vanille

Fiche recette cookeo : Riz au lait à la vanille

**Cookeo**

Riz au lait à la vanille

Jean-Philippe Rousseau



**Moulinex**

## Ingrédients

500 ml de lait  
2 jaunes d'œuf  
120 g de riz  
1 demi-gousse de vanille  
30 g de sucre en poudre  
1 sachet de sucre vanillé

Versez le lait dans la cuve .Ajoutez le riz et la gousse de vanille.  
Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé .Mélangez l'ensemble des ingrédients.  
Déposez les jaunes d'œuf. Battez les œufs avec un fouet dans la cuve.  
Programmer la **cuisson rapide** ou **sous pression** programmez 10 mn.(temps de cuisson du riz indiqué sur le paquet divisé par 2). Et voilà il suffit ensuite de laisser refroidir à l'air libre dans un premier temps puis au frigo pour plus de fraîcheur.

Téléchargez gratuitement cette fiche recette cookeo de riz au lait à la vanille en cliquant sur l'image ou [ICI](#)

