

Poulet citron thym extra crisp cookeo



Poulet citron thym extra crisp cookeo

Ingédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 citron

1 cuillère à soupe de thym

Sel

Poivre

Préparation

Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le thym, et le jus d'un citron pressé.

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. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Pour ma part j'ai un poulet de 1,4 kg je programme 55 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 et badigeonnez de préparation citron thym

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Cake au thon extra crisp cookeo



Cake au thon extra crisp cookeo

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

1 petite boite de thon

100 ml de lait

50 g de tomates cerises

100 ml de vin blanc

1 sachet de levure chimique

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

70 g de gruyère

Préparation

Egouttez le thon

Coupez les tomates cerises en 2

Dans un saladier battre les œufs.

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

Versez l'huile et le vin blanc et le lait .

Incorporez les dés de jambon ,les olives coupées en rondelles 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.

Poulet rôti lentilles extra crisp cookeo



Poulet rôti lentilles extra crisp cookeo

Ingédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100ml de Vin blanc

1 cube de boeuf

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Egouttez les lentilles

Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le curry et le vin blanc

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. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Programmez 50 mn .

Au bout de 50 mn ajoutez la boite de lentilles et de tomates pelées ;

Versez le reste de la préparation dans la cuve .

Reprogrammez 5 à 7 mn de cuisson soit avec **le menu rôtir soit programmez 5 à 7 mn à 200°.**

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 et badigeonnez de préparation

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Spaghettis boulettes boeuf

Boursin recette cookeo



Spaghettis boulettes boeuf Boursin recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf

200 g de champignons de Paris frais

100 g de Boursin ou équivalent

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Passez les champignons de Paris sous l'eau puis émincez les

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les boulettes de bœuf puis ajoutez les morceaux de champignons de Paris.

Versez le vin blanc

Versez l'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange Boursin/moutarde. Mélangez

Servez chaud

Gâteau chocolat (et pépites)

extra crisp cookeo



Gâteau chocolat(et pépites) extra crisp cookeo

Ingédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

50 g de pépites de chocolat blanc

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. Déposez des pépites de chocolat sur le dessus de la préparation

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.

Potatoes surgelées extra crisp cookeo



Potatoes surgelées extra crisp cookeo

Ingrédients

750g de potatoes surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Choisissez la fonction Friture du couvercle .Programmez 30 mn de cuisson

Remuer les potatoes toutes les 5 mn . Vérifier la cuisson de vos potatoes

Servez chaud

Farfallles boulettes de boeuf recette cookeo



Farfallles boulettes de boeuf recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

280 g de farfallles

1 courgette

12 boulettes de bœuf

1 cube de bouillon de boeuf

1 petite boite de tomates pelées concassées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez la courgette en morceaux

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve quand il a fondu faites revenir les boulettes de bœuf.

Faites ensuite revenir les morceaux de courgettes

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Versez le verre de vin blanc

Ajoutez les farfallles dans la cuve.

Versez la petite boite de tomates pelées dans la cuve .

Versez de l'eau pour recouvrir les farfallles.

Cuisson rapide ou pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de farfallles et divisé par 2 (pour ce sont des farfallles 10 mn donc la moitié 5 mn de cuisson)

Quand la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve les 2 cuillères à café de concentré de tomates . Mélangez et servez chaud.

Moules marinières à ma façon recette cookeo



Moules marinières à ma façon recette cookeo

Ingédients

1,4 kg de moules

100 ml d'eau

200 ml de vin blanc

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Ail semoule

Persil déshydraté

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et grattez les moules si nécessaire.

Passez l'oignon au hachoir

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve .Quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'oignon.

Ajoutez l'ail semoule et le persil déshydraté.

Salez et poivrez selon votre convenance ; Saupoudrez de curry

Versez dans la cuve l'eau, le vin blanc.

Ajoutez les moules dans la cuve

.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

.

Servez chaud

Cake jambon olives extra crisp cookeo



Cake jambon olives extra crisp cookeo

Ingédients

170 g de farine

3 œufs

200 g de dés de jambon

100 ml de lait

100 ml de vin blanc

1 sachet de levure chimique

100 g d'olives vertes dénoyautés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

70 g de gruyère

Préparation

Coupez les olives en rondelles

Dans un saladier battre les œufs.

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

Versez l'huile et le vin blanc et le lait .

Incorporez les dés de jambon ,les olives coupées en rondelles 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.

Riz colin poireaux recette cookeo



Riz colin poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

400 g de Colin surgelé

300 g de poireaux frais ou congelés

1 oignon

1 cube de court bouillon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petit verre de vin blanc

300 ml d'eau

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux .

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons puis faites revenir le colin

Ajoutez le riz .

Versez le verre de vin blanc

Salez et poivrez. Recouvrez d'eau .

Emiettez le cube de court bouillon

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde. Servez chaud .

Comment couper des courgettes pour en faire des frites cuisson extra crisp ou four?



Comment couper des courgettes pour en faire des frites ?

Comment couper des frites de courgettes ? Découvrez dans cette vidéo comment couper des courgettes pour en faire des frites et pour ensuite les faire cuire au four ou avec l'extra crisp de cookeo

Gâteau nutella marbré extra crisp cookeo



Gâteau nutella marbré extra crisp cookeo

Ingédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

3 cuillères à soupe 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 œufs

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

Versez l'huile et le lait et mélangez.

Versez les 2/3 de la pâte dans un moule beurré ou huilé.

Dans le 1/3 de préparation restant ajoutez le Nutella et mélangez.

Versez la préparation avec le Nutella sur la préparation nature.

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.

Potée à ma façon recette cookeo



Potée à ma façon recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes.

4 saucisses de Diot

150 g de lardons natures

800 g de pommes de terre

200 g de carottes

1 demi chou

200 g de poireaux

1 navet

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et le navet en morceaux .

Coupez un chou en 2 puis effeuillez et passez sous l'eau

Passez les poireaux sous l'eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux et passez le au hachoir

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve ,quand ils commencent à rendre un peu de graisse ajoutez les oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les saucisses dans la cuve et laissez dorer 1 mn.

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre, de navets, de carottes et les rondelles de poireaux ainsi que les feuilles de chou.

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc .

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn.

Servez chaud.

Cake chorizo couvercle extra crisp cookeo



Cake chorizo couvercle extra crisp cookeo

Ingédients

170 g de farine

3 œufs

100 g de chorizo

1 oignon

100 ml de lait

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

70 g de gruyère

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de chorizo et les morceaux d'oignons .

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

Réservez les morceaux de chorizo ,d'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 morceaux de chorizo , 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.