Cookeo Infinity de Moulinex : le multicuiseur qui réunit Cookeo et Air Fryer

Vous connaissez certainement déjà le Cookeo, cet appareil qui permet de préparer facilement de nombreux plats du quotidien. Mais connaissez-vous le **Cookeo Infinity de Moulinex** ? Ce nouveau multicuiseur va encore plus loin en associant plusieurs modes de cuisson dans un seul appareil, notamment la cuisson sous pression et la fonction Air Fryer.

Une évolution intéressante pour celles et ceux qui aiment cuisiner maison, gagner du temps et varier les repas sans multiplier les appareils dans leur cuisine !

Qu’est-ce que le Cookeo Infinity ?

Le Cookeo Infinity est un multicuiseur conçu pour simplifier la préparation des repas. Il reprend le principe du Cookeo classique tout en intégrant une fonction de cuisson à air chaud, comparable à celle d’un Air Fryer.

Son objectif est simple : permettre de préparer des plats mijotés, des légumes, des viandes, des accompagnements et des recettes croustillantes avec un seul appareil.

Selon la version choisie, certaines fonctions et certains accessoires peuvent varier. Les modèles les plus complets disposent notamment d’une pale de brassage automatique qui remue les aliments pendant certaines cuissons.

Quelles sont les principales

fonctions du Cookeo Infinity ?

L’un des grands atouts de cet appareil est sa polyvalence. Il permet de réaliser de nombreuses préparations.

1. La cuisson sous pression

C’est une fonction incontournable pour préparer rapidement des plats familiaux. Elle convient notamment aux pommes de terre, aux légumes, aux viandes en sauce, aux légumineuses et aux plats complets.

Vous pouvez ainsi préparer un sauté de porc aux carottes, un poulet aux tomates, un bœuf bourguignon ou encore un plat de pâtes, en adaptant les ingrédients et les temps de cuisson à chaque recette.

2. La fonction Air Fryer

Le Cookeo Infinity intègre également la cuisson à air chaud. Cette fonction permet de faire dorer et de rendre croustillants différents aliments, avec généralement moins d’huile qu’une friture traditionnelle.

Vous pourrez notamment envisager des pommes de terre façon frites, des morceaux de poulet dorés, des légumes rôtis ou encore certaines préparations gratinées, selon les possibilités du programme utilisé.

C’est un avantage pour les personnes qui souhaitent varier les modes de cuisson sans acheter nécessairement un Air Fryer séparé.

3. Le mijotage et le rissolage

Le rissolage permet de faire revenir les ingrédients avant de poursuivre la recette. Cette étape est particulièrement utile pour développer les saveurs des oignons, des viandes et des légumes.

Le mijotage, quant à lui, convient aux plats en sauce et aux recettes qui demandent une cuisson plus douce.

Ces fonctions permettent de préparer aussi bien des repas rapides que des plats traditionnels et réconfortants.

4. La cuisson vapeur

La cuisson vapeur permet de préparer des légumes, du poisson ou d’autres aliments tout en limitant l’ajout de matières grasses.

Elle offre une autre façon de cuisiner au quotidien et permet de varier les repas en fonction des envies de chacun.

5. Le brassage automatique sur les versions compatibles

Certains modèles du Cookeo Infinity sont équipés d’une pale qui remue automatiquement les aliments pendant les programmes compatibles.

Cette fonction peut être pratique pour certaines préparations qui nécessitent un brassage régulier. Elle permet de limiter les interventions pendant la cuisson.

Attention toutefois : toutes les recettes ne nécessitent pas cette pale et toutes les versions ne disposent pas des mêmes équipements.

Le Cookeo Infinity permet-il de cuisiner plus facilement au quotidien ?

Pour les personnes qui utilisent régulièrement leur Cookeo, l’intérêt principal est de pouvoir varier les recettes avec davantage de possibilités de cuisson.

Imaginez un repas composé de viande, de légumes et de pommes de terre. Vous pouvez utiliser la cuisson sous pression pour certaines préparations, puis profiter de la fonction Air Fryer pour obtenir une finition plus dorée ou croustillante lorsque la recette s’y prête.

L’appareil peut également être intéressant pour les familles qui souhaitent préparer des plats maison sans passer des heures devant les fourneaux.

Il faut cependant garder à l’esprit que les temps annoncés dans les recettes ne comprennent pas toujours le préchauffage ou la montée en pression. Le temps total peut donc être plus long que le seul temps de cuisson indiqué.

Quelles recettes peut-on préparer avec le Cookeo Infinity ?

Les possibilités sont nombreuses ! Voici quelques idées de recettes à adapter aux programmes disponibles sur votre modèle.

- **Les plats familiaux :** bœuf bourguignon, blanquette de veau, sauté de porc aux légumes ou poulet à la tomate.
- **Les recettes de légumes :** ratatouille, courgettes aux tomates, carottes fondantes ou haricots verts.
- **Les plats complets :** riz au poulet, pâtes aux légumes, boulettes de bœuf accompagnées de riz ou recettes à base de pommes de terre.
- **Les préparations croustillantes :** frites de pommes de terre, potatoes maison, poulet doré et légumes rôtis.
- **Les recettes plus légères :** poisson vapeur, légumes cuits sans excès de matière grasse ou plats mijotés à base de légumes et de viandes maigres.

Le plus intéressant est de pouvoir adapter ses habitudes culinaires à ses envies, en alternant recettes traditionnelles, plats express et préparations plus croustillantes.

Quels sont les avantages du Cookeo Infinity ?

Le Cookeo Infinity présente plusieurs points forts :

- Il réunit plusieurs modes de cuisson dans un même appareil.
- Il associe cuisson sous pression et fonction Air Fryer.
- Il permet de préparer des recettes variées, des plats en sauce aux aliments dorés.
- Il peut limiter le besoin de posséder plusieurs appareils distincts.
- Les programmes guidés et les recettes compatibles peuvent aider les personnes qui manquent d'inspiration en cuisine.
- La pale de brassage automatique, sur les versions qui en sont équipées, apporte un confort supplémentaire pour certaines préparations.

C'est donc un appareil qui peut intéresser les personnes souhaitant renouveler leur équipement de cuisine.

Quels sont les points à vérifier avant de l'acheter ?

Même si ses fonctions sont intéressantes, le Cookeo Infinity ne conviendra pas forcément à tout le monde.

Son encombrement : il s’agit d’un appareil assez volumineux et relativement lourd. Il est préférable de lui prévoir une place sur le plan de travail.

Son prix : il faut comparer son coût avec celui d’un Cookeo classique et d’un Air Fryer acheté séparément. L’intérêt dépendra notamment de la fréquence d’utilisation des différentes fonctions.

Les temps de préparation : la montée en pression et le préchauffage peuvent allonger la durée totale de certaines recettes.

Les différences entre les versions : avant l’achat, vérifiez les programmes disponibles, les accessoires fournis et la présence éventuelle de la pale de brassage automatique.

Enfin, si vous possédez déjà un Cookeo qui vous donne entière satisfaction, il n’est pas forcément nécessaire de le remplacer. Tout dépend de vos habitudes et de votre envie de profiter de la cuisson à air chaud.

Cookeo Infinity : faut-il craquer ?

Le Cookeo Infinity représente une évolution intéressante pour les amateurs de cuisine pratique. En réunissant la cuisson sous pression, le mijotage, la vapeur et la fonction Air Fryer, il offre davantage de possibilités pour préparer les repas de tous les jours.

Il peut être particulièrement intéressant si vous souhaitez remplacer plusieurs appareils par un équipement polyvalent et si vous aimez alterner plats mijotés et préparations croustillantes.

En revanche, si vous utilisez principalement votre Cookeo pour réaliser des plats en sauce, un modèle classique peut rester largement suffisant.

Mon conseil : avant de vous décider, réfléchissez aux recettes que vous préparez le plus souvent et aux fonctions que vous utiliserez réellement. C’est le meilleur moyen de savoir si le Cookeo Infinity correspond à vos besoins.

Et vous, que pensez-vous du Cookeo Infinity ? Préférez-vous votre Cookeo habituel ou seriez-vous tenté par un appareil qui combine cuisson sous pression et Air Fryer ?

N’hésitez pas à partager votre avis et vos expériences en commentaire !

À bientôt pour de nouvelles idées de recettes et de conseils pratiques sur le blog Sport et vie Pratique.

Acheter cet article

Plus d'informations

Plus d'informations

Acheter cet article