

# Fichier extra crisp fiches extra crisp à télécharger gratuitement

En cliquant sur l'image vous avez accès à toutes mes fiches recettes à l'extra crisp (environ 40) .Bon téléchargement gratuit . Je ferai des mises à jour au fur et à mesure

**FICHER**  
**EXTRA**  
**CRISP**  
FICHES EXTRA CRISP

 **À TÉLÉCHARGER GRATUITEMENT !**

**Abricots rôtis**



**Ingredients**  
10 abricots environ/10 ml de jus de citron/40 ml d'eau/2 sachets de sucre vanillé

**Préparation**  
Préparez un sirop avec 10 ml de jus de citron 40 ml d'eau et 2 sachets de sucre vanillé.  
Passez sous l'eau les abricots coupez-les en 2, enlevez les noyaux.  
Placez les abricots dans un moule qui va dans la cuve du cookéo.  
Versez le sirop sur les abricots.  
Placez le moule dans la cuve du Cookéo  
Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 20 mn à 180°. Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée

**Cake jambon olives**



**Ingredients**  
175 g de farine  
3 œufs  
250 g de dés de jambon  
150 ml de lait  
100 ml de yaourt  
1 sachet de levure chimique  
150 g d'olives noires dénoyautées  
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 tiers sur le saladier en ajoutant la farine et le yaourt chimique.  
Versez l'huile et le lait dans le saladier.  
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 dressement et programmez 45 mn de cuisson.  
Sortir le gâteau en posant une lame de cuisson dans le cake. Si à l'heure des bords sont détrempés votre cake à froid

**TÉLÉCHARGEMENT GRATUIT**