

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 vertes 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 et le lait.
Incorporez les dés de jambon, les olives coupées en rondelles et le gruyère râpé.
Saliez 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 d'assiette et programmez 45 mn de cuisson.
Sortir le gâteau en posant une lame de cuisson dans le cake. Si le cake est très sec, déposez votre cake à froid.

TÉLÉCHARGEMENT
GRATUIT