Les fiches recettes extra crisp cookeo de JP



Ananas rôti

Boudins noirs

Brochette dinde

Cake au thon

Cake aux poireaux

Courgettes jambon braisé

Croque chorizo

Croque Monsieur

Cuisse poulet tomates

Escalopes poulet potatoes

Flan sans pâtes

Frites boulettes de boeuf

Frites fraiches

Frites courgettes curry

Gâteau au pralin

Quatre quart

Poulet rôti thym citron

Rondelles pommes de terre frites

Cookeo Recettes

Boudins noirs



Ingrédients

4 boudins noirs
1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

Piquez vos boudins.
Placez les boudins noirs dans la cuve
Programmez 15 mn à 200°
Retournez les boudins tous les 5 mn
Servez chaud avec une purée par exemple



it

Cookeo Recettes

Ananas rôti



Ingrédients
1 ananas
40 g de beurre fondu
1 cuillère à soupe de rhum
2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Préparation
Coupez l'ananas en morceaux
Mélangez le rhum avec le sucre
Placez vos morceaux d'ananas dans la cuve du cookeo ou dans un moule de 18 cms. que vous placez dans la cuve du cookeo
Saupoudrez de sucre les morceaux d'ananas.
Versez le mélange beurre /rhum sur les morceaux d'ananas.
Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 30 mn à 180°.
Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée



it

Cookeo Recettes

Brochettes dinde





Ingrédients

4 brochettes de dinde
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
10 ml de jus de citron
Herbes de Provence
Sel
Poivre
Curry

Préparation

Préparez une marinade avec l'huile,le citron, les herbes de Provence le curry . Mélangez.
Badigeonnez cette marinade sur les brochettes de dinde.
Versez le restant de la marinade dans la cuve du cookeo.
Déposez les brochettes.

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.
Dans la fonction menu choisissez le menu 1 (rôti) . Programmez 15 mn de cuisson.
Retournez les brochettes de temps en temps.
Quand la cuisson est terminée servez chaud avec des légumes de votre choix.

it

Cookeo Recettes

Cake aux poireaux



Ingrédients

170 g de farine
3 œufs
100 ml de lait
1 sachet de levure chimique
300 g de poireaux congelés (ou frais)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
100ml de vin blanc
Sel
Poivre
70 g de gruyère



Préparation

Mode dorer
Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les poireaux
Versez le vin blanc et laissez-en mode dorer 2 à 3 mn
Réservez les poireaux et les 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 poireaux, les oignons et le gruyère râpé.
Salez et poivrez.
Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.
Déposez le moule dans la cuve.

it

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.

Cookeo Recettes

Courgettes jambon braisé





Ingrédients

1kg de courgettes
4 tranches de jambon à braiser
2 cuillères à soupe d'huile
Sel
Poivre

Préparation

Coupez les courgettes en rondelles ou en morceaux
Coupez le jambon à braiser en morceaux
Versez l'huile dans la cuve du Cookeo
Déposez les courgettes dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (le cookeo est débranché)
Sélectionnez 200 degrés et programmez 30 mn
Au bout de 5 mn mélangez les courgettes et redémarrez la cuisson en appuyant sur start.
Quand les 25 mn de cuisson sont écoulées ajoutez les morceaux de jambon dans la cuve du cookeo.
Mélangez toutes les 5 mn.
Quand les 30 mn sont écoulées vérifier la cuisson et rajoutez du temps si nécessaire

it

Cake au thon



Cookeo Recettes

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 le thon, 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.

it

Cookeo Recettes

Croque Chorizo



Ingrédients pour 2 croques
4 tranches de pain de mie
18 rondelles de chorizo (coupées dans un chorizo entier)
2 tranches de cheddar
30 g de gruyère râpé

Préparation
Déposez 2 tranches de cheddar sur 2 tranches de pain de mie (1 tranche par pian de mie)
Disposez ensuite 9 rondelles de chorizo sur chaque tranche de cheddar.
Déposez la 2 e tranche de pain de mie sur le cheddar et le chorizo.
Saupoudrez de gruyère râpé sue le dessus de chaque croque chorizo
Déposez-les croques dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp.
Programmez 10 mn à 180°



it

Cookeo Recettes

Croque Monsieur





Ingrédients pour 2 croques
4 tranches de pain de mie
2 tranches emmental
2 tranches de jambon
50 g de gruyère râpé
2 cuillères à soupe de lait
25 g de beurre
Sel
Poivre

Préparation
Beurrez 2 tranches de pain de mie sur une seule face.
Déposez sur le beurre une tranche de fromage et une tranche de jambon en 2 ou pliée en 2.
Recouvrez les autres tartines de pain de mie (face non beurrée au-dessus)
Mélangez dans un bol le lait et le fromage râpé, le sel et le poivre.
Déposez ce mélange sur les croque-monsieur
Installez votre couvercle extra crisp
Programmez 10 mn à 180°
Servez chaud

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec du blanc de dinde ou de poulet

it

Cookeo Recettes

Cuisses de poulet tomates



Ingrédients pour 2 cuisses de poulet



2 cuisses de poulet
2 cuillères à soupe de moutarde
100 ml de vin blanc
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 petite boite de tomates pelées
1 cuillère à soupe d'huile
Herbes de Provence
Sel
Poivre

Préparation

Déposez le couvercle sur la cuve du cookeo.
Versez la cuillère à soupe d'huile dans la cuve
Dans un bol mélangez la moutarde, le vin blanc, l'huile d'olive ,les herbes de Provence.
Salez et poivrez
Badigeonnez les cuisses de poulet avec la marinade et déposez les dans la cuve

Cuisson

Programmez 30 mn à 200°
A la moitié du temps de cuisson, retournez les cuisses de poulet et badigeonnez avec la marinade.
Poursuivez la cuisson
Quand la cuisson est terminée, ajoutez les tomates pelées et reprogrammez 5 mn à 200°
Servez chaud avec des féculents par exemple

Cookeo Recettes

Escalopes poulet potatoes





Ingrédients

400 g d'escalopes de poulet
750 g de potatoes surgelées
1 cuillère à soupe d'huile
Sel
Poivre
Poivre

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux
Versez l'huile dans la cuve
Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.
Programmez 30 mn à 200° ou menu 3 30 mn. Démarrez votre cuisson
Remuer les potatoes toutes les 5 mn environ
Au bout de 10 mn de cuisson ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet
Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d'origan, salez et poivrez.
Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire
Servez chaud

it

Cookeo Recettes

Frites boulettes de boeuf



Ingrédients
700 g de pommes de terre
4 cuillères à soupe d'huile
500 g de viande hachée
Sel
Poivre

Préparation
Epluchez, passez sous l'eau les pommes de terre et coupez-les en frites
Essuyez les morceaux de pommes de terre.
Déposez les frites de pommes de terre dans un saladier puis versez 2 cuillères à soupe d'huile et mélangez.
Préparez des boulettes avec la viande hachée
Versez 2 cuillères à soupe d'huile dans la cuve du cookeo.
Ajoutez les pommes de terre.
Déposez le couvercle extra crispe Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 20 mn.
Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.
Au bout de 20 mn ajoutez les boulettes de bœuf et programmez 15 mn de cuisson.
Mélangez toutes les 5 mn les frites et les boulettes de boeuf



it

Cookeo Recettes

Frites courgettes curry



Ingrédients
1 kg de courgettes
Curry
Poivre
Sel
Ail semoule
6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation
Coupez vos courgettes en bâtonnets pour en faire de frites (suivez ce lien pour voir comment couper vos courgettes en frites)
Déposez les frites de courgettes dans la cuve.
Versez l'huile sur les courgettes, salez poivrez, saupoudrez de curry et mélangez.

Installez le couvercle extra crisp (le Cookeo lui est éteint).
Mélangez de temps en temps vos frites de courgettes
Programmez 30 mn à 40 mn de cuisson (variable en fonction de la grosseur et taille de vos frites) à 200°



it

Cookeo Recettes

Frites fraîches



Ingrédients
700 g de pommes de terre
3 cuillères à soupe d'huile
Sel

Préparation

Epluchez, passez sous l'eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux (en dés)
Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve du Cooke et versez les 3 cuillères à soupe d'huile. Mélangez

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.
Programmez 200° pendant 30 à 40 mn.
Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.
Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance



it

Cookeo Recettes

Gâteau au pralin





Ingrédients

2 œufs
170 g de farine
100g de sucre en poudre
100 g de beurre
100 g de pralin
200 ml de lait
1 paquet de levure chimique
1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Faire fondre le beurre
Dans un récipient, battez le sucre avec le beurre fondu.
Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.
Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, et la levure.
Ajoutez le pralin
Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Versez la pâte dans un moule beurré ou huilé 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
Renouvelez l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée. it

Cookeo Recettes

Quatre quarts





Ingrédients.
200 g de farine
200g sucre
200 g. d'œuf (4 oeufs environ)
200 g de beurre (demi-sel)
1 sachet de levure chimique

Préparation
Faites fondre le beurre
Dans un récipient, battez le beurre et le sucre
Ajoutez les œufs 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. Placez le moule dans la cuve du Cookeo.
Installez le couvercle extra crisp puis choisissez le menu 4 (dessert) ;
Programmez 50 mn.
Vérifiez avec un couteau la cuisson au bout des 50 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn

it

Cookeo Recettes

Poulet rôti citron thym



Ingrédients



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

it

Cookeo Recettes

Rondelles pommes de terre frite





Ingrédients

800 g de pommes de terre à chair ferme
Paprika
2 cuillères à soupe d'huile
Sel
Poivre

Préparation

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles .
Essuyez les rondelles de pommes de terre.
Versez l'huile dans le Cookeo qui est éteint.
Déposez les rondelles de pommes de terre dans la cuve.

Installez le couvercle.
Programmez 200° pour 30 mn.
Mélangez tous les 5 mn.
Au bout des 30 mn de cuisson vérifier la cuisson. Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire.
Saupoudrez de paprika
Salez et poivrez selon votre convenance
Servez chaud avec une viande de votre choix

it