

Crème dessert minute au cookeo



Crème dessert minute au cookeo

201 CALORIES 7 SP 4 PP

Ingrédients pour 6 ramequins

60 g de maïzena

750 ml de lait

100 g de sucre en poudre

2 œufs

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve pour le porter à ébullition.

Pendant ce temps dans un saladier cassez les œufs et battez-les.

Ajoutez la maïzena que vous avez diluée dans un bol avec un peu d'eau tiède.

Ajoutez ensuite le sucre et le sucre vanillé.

Quand le lait est à ébullition versez la préparation du saladier dans la cuve avec le lait.

Faites cuire 2 mn

Versez le contenu de la cuve dans un saladier ou dans des ramequins.

Laissez refroidir à l'air libre puis placer au frigo.

CREME MINUTE *par jphil3600*

Oeufs lait chocolat cookeo



Oeufs lait chocolat cookeo

Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré (397 g poids net)

L'équivalent du lait concentré en lait nature

100 g de chocolat noir

4 œufs

400 ml d'eau

Préparation

Dans un saladier versez le lait concentré, puis versez du lait dans la boîte vide du lait concentré (pour obtenir le même dosage). Mélangez.

Cassez les œufs un à un puis mélangez avec le lait concentré et le lait normal.

Ajoutez le chocolat que vous avez fait fondre au micro-ondes ou dans une casserole avec un peu d'eau. Mélangez

Versez 400 ml d'eau dans la cuve

Versez la préparation dans le moule. Placez le panier vapeur dans la

cuve et le moule dans le panier vapeur.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn de cuisson

Laissez refroidir à l'air libre.

Puis placez au frigo minimum 1 h (vous pouvez disposez un film dessus le moule)

Démoulez et servez.