

Gâteau chocolat(et pépites) extra crisp cookeo



Gâteau chocolat(et pépites) extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

50 g de pépites de chocolat blanc

100 g de beurre

200 ml de lait

100 g de chocolat noir

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Faire fondre le beurre et le chocolat

Dans un récipient, battez le sucre avec le beurre et le chocolat fondu.

Ajoutez les œufs, le lait 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. Déposez es pépites de chocolat sur le dessus de la préparation

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 Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée.

Spaghettis crevettes tomates recette cookeo



Spaghettis crevettes tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boîte de tomates pelées

400 g de crevettes

Curry

280 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Eau

100 ml de vin blanc

Curry

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Décortiquez les crevettes.

Déposez les spaghettis dans un plat et recouvrez d'eau (le but est de ramollir les spaghettis pour les mettre dans la cuve du Cookeo sans les couper) au moins 10 mn

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les crevettes. Saupoudrez de curry

Ajoutez les spaghettis

Ajoutez les tomates pelées et le vin blanc

Ajoutez l'eau afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve puis ajoutez le concentré de tomates, mélangez et servez chaud.

**Potatoes surgelées extra
crisp cookeo**



Potatoes surgelées extra crisp cookeo

Ingrédients

750g de potatoes surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Choisissez la fonction Friture du couvercle .Programmez 30 mn de cuisson

Remuer les potatoes toutes les 5 mn . Vérifier la cuisson de vos potatoes

Servez chaud

Farfalles boulettes de boeuf recette cookeo



Farfalles boulettes de boeuf recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de farfalles

1 courgette

12 boulettes de bœuf

1 cube de bouillon de boeuf

1 petite boîte de tomates pelées concassées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez la courgette en morceaux

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve quand il a fondu faites revenir les boulettes de bœuf.

Faites ensuite revenir les morceaux de courgettes

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Versez le verre de vin blanc

Ajoutez les farfalles dans la cuve.

Versez la petite boîte de tomates pelées dans la cuve .

Versez de l'eau pour recouvrir les farfalles.

Cuisson rapide ou pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de farfalles et divisé par 2 (pour ce sont des farfalles 10 mn donc la moitié 5 mn de cuisson)

Quand la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve les 2 cuillères à café de concentré de tomates . Mélangez et servez chaud.

Croque chorizo extra crisp cookeo



Croque chorizo extra crisp cookeo

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 pain 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 sur le dessus de chaque croque chorizo

Déposez les croques dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp.

Programmez 10 mn à 180°

Servez chaud

Haricots verts pommes de terre recette cookeo



Haricots verts pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

500 g de haricots verts congelés

500 g de pommes de terre

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Curry

1 oignon

2 gousses d'ail

30 g de beurre

Préparation

Coupez les gousses d'ail en morceaux et passez-les au hachoir

Epluchez ,passez sous l'eau et coupez les pommes de terre en morceaux

Déposez dans la cuve les haricots verts.

Versez l'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Saupoudrez de paprika

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée passer en mode dorer. Egouttez les haricots verts

Déposez le beurre dans la cuve, quand le beurre a fondu faites dorer l'oignon haché et les gousses d'ail hachées.

Ajoutez ensuite les haricots verts et les tomates pelées. Restez en mode dorer pendant 5 mn

Servez chaud avec un poisson ou une viande

Moules marinières à ma façon recette cookeo



Moules marinières à ma façon recette cookeo

Ingrédients

1,4 kg de moules

100 ml d'eau

200 ml de vin blanc

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Ail semoule

Persil déshydraté

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et grattez les moules si nécessaire.

Passez l'oignon au hachoir

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve .Quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'oignon.

Ajoutez l'ail semoule et le persil déshydraté.

Salez et poivrez selon votre convenance ; Saupoudrez de curry

Versez dans la cuve l'eau, le vin blanc.

Ajoutez les moules dans la cuve

.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

.

Servez chaud

Rôti de porc aux champignons recette cookeo



Rôti de porc aux champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 de champignons de Paris

200 g de carottes

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Passez les champignons sous l'eau puis coupez-les en morceaux.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites dorer votre rôti

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 45 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les champignons de Paris. Reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.

Riz colin poireaux recette cookeo



Riz colin poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

400 g de Colin surgelé

300 g de poireaux frais ou congelés

1 oignon

1 cube de court bouillon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petit verre de vin blanc

300 ml d'eau

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux .

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons puis faites revenir le colin

Ajoutez le riz .

Versez le verre de vin blanc

Salez et poivrez. Recouvrez d'eau .

Emiettez le cube de court bouillon

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde. Servez chaud .

Comment couper des courgettes pour en faire des frites cuisson extra crisp ou four?



Comment couper des courgettes pour en faire des frites ?

Comment couper des frites de courgettes ? Découvrez dans cette vidéo comment couper des courgettes pour en faire des frites et pour ensuite les faire cuire au four ou avec l'extra crisp de cookeo

Cuisson croissants surgelés extra crisp cookeo



Cuisson croissants surgelés extra crisp cookeo

Avec le couvercle extra crisp on peut faire cuire des croissants dans la cuve de notre cookeo. Je dois avouer que mes enfants ont eu la surprise un matin et ont adoré.

Spaghettis steaks hachés recette cookeo



Spaghettis steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

3 steaks hachés

1 oignon rouge

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l'oignon rouge en morceaux et hachez le

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de steaks hachés.

Faites dorer ensuite l'oignon rouge haché

Versez le vin blanc

Ajoutez les tomates pelées.

Versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté afin de recouvrir les ingrédients.

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, la moutarde Mélangez.

Servez chaud

De la vapeur sort des poignées et couvercle cookeo . Que faire ?



De la vapeur sort des poignées et couvercle cookeo . Que faire ?

Voilà une question souvent posée dans mes groupes facebook cookeo . Découvrez des éléments de réponses dans la vidéo ci dessous

Poulet pommes de terre tomates recette cookeo



Poulet pommes de terre tomates recette cookeo

Ingrédients 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

1 oignon rouge

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volailles

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez les pommes de terre, passez les sous l'eau puis coupez les en morceaux.

Coupez les escalopes en morceaux

Hachez votre oignon rouge.

Saupoudrez de curry

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100ml de vin blanc et un cube de bouillon de volailles émietté

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'escalopes de poulet et l'oignon haché.

Versez le bouillon dans la cuve.

Salez et poivrez.

Ajoutez les tomates pelées.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, mélangez et servez chaud