

Cake jambon olives extra crisp cookeo



Cake jambon olives extra crisp cookeo

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

200 g de dés de jambon

100 ml de lait

100 ml de vin blanc

1 sachet de levure chimique

100 g d'olives vertes dénoyautés

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 tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Versez l'huile et le vin blanc et le lait .

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 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.

Spaghettis hachés poulet tomates cookeo



Spaghettis hachés poulet tomates cookeo

Cette recette cookeo peut aussi se réaliser avec des escalopes de poulet ou de dinde.

Ingrédients pour 4 personnes

4 hachés de poulet

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

100 ml de vin blanc

Ail semoule

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les hachés de poulet en morceaux

Faites tremper les spaghettis avec de l'eau dans un plat 10 mn avant le début de la recette

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'oignon

Faites revenir ensuite les morceaux de hachés de poulet

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry et d'ail semoule

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez la boîte de tomates pelées

Versez ,le vin blanc, l'eau afin de recouvrir les ingrédients.

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 la moutarde Mélangez.

Servez chaud