

Flan sans pâte recette cookeo extra crisp ou non



Flan sans pâte recette cookeo extra crisp ou non

Ingrédients

2 œufs

70 g de sucre en poudre

50 g de maïzena

500 ml de lait

2 sachets de sucre vanillé

Préparation

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve. Ajoutez le sucre en poudre, les sachets de sucre vanillé et la maïzena (diluée dans un peu d'eau pour éviter les grumeaux, mélangez).

Quand le mélange commence à crépiter ajoutez les œufs battus.

Quand le mélange arrive à ébullition arrêter votre cookeo et versez l'ensemble de la préparation dans un moule préalablement beurré ou huilé.

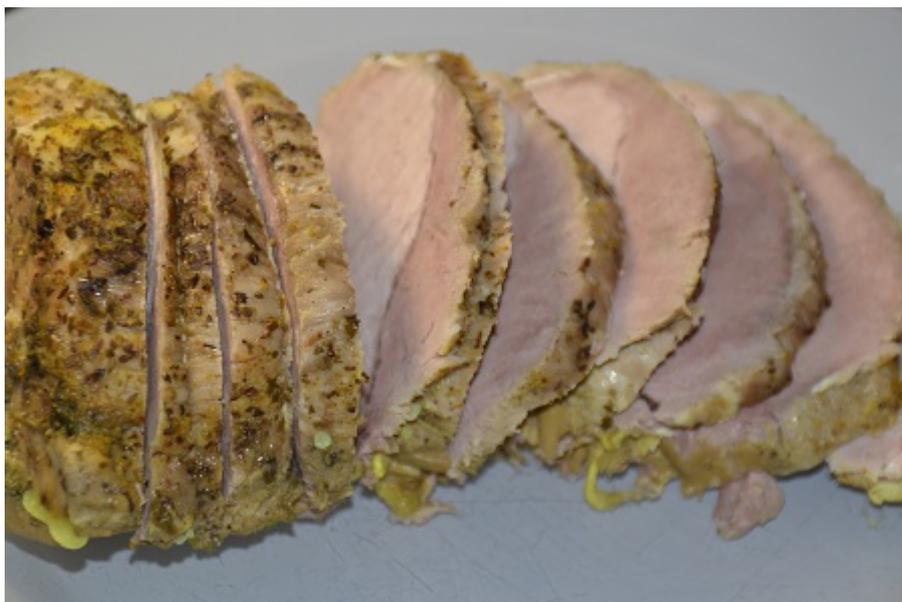
Si vous possédez l'extra crisp Cookeo, installez-le sur la cuve du Cookeo.

Programmez 50 mn à 180°

Si vous n'avez pas le couvercle Enfournez 50 mn à 1h à 180°.

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre et placer le moule au frigo avant de démouler

Rôti de porc froid préparation cookeo



Rôti de porc froid préparation cookeo

Quand les beaux jours arrivent des envies de repas froid surgissent et pourquoi pas du rôti de porc froid préparé avec notre cookeo. Idéal pour un pique-nique par exemple ou un buffet froid avec un peu de salade ...

Ingrédients 4 à 6 personnes

1 rôti de 800 g

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

Origan ou herbes de Provence

Préparation

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

Déposez dans la cuve le rôti de porc

Versez le bouillon préparé dans la cuve du Cookeo

Saupoudrez d'herbes de Provence ou d'Origan

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 45 mn

Laissez refroidir à l'air libre pendant une heure .

Placez le rôti au frigo pendant au moins 6 h.

Servez froid .