Oeufs lait caramel Recette cookeo

Oeufs lait caramel Recette cookeo

Ingrédients

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

L’équivalent du lait concentré en lait nature

Nappage caramel

4 œufs

400 ml d’eau

Préparation

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

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

Versez du nappage caramel dans un moule qui va dans le panier vapeur du cookeo .

Versez la préparation dans le moule (dessus le caramel)

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 .

Flan pâtissier chocolat cookeo sans pâte

Flan pâtissier chocolat cookeo sans pâte

Ingrédients

3 œufs

100 g de chocolat noir

80 g de sucre en poudre

90 g de farine

1 litre de lait

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°.Beurrer un moule ou un plat

Mode dorer

Versez Le lait dans la cuve puis cassez les morceaux de chocolat et ajoutez les au lait pour les faire fondre.

Quand le chocolat est fondu ajoutez le sucre en poudre, le sucre vanillé et mélangez.

Ajoutez la farine .Portez le mélange à ébullition .

Quand le mélange est à ébullition ajoutez les œufs battus.

Versez l'ensemble de la préparation dans un moule ou dans un plat.

Enfournez minimum 40 mn à 180°.

Laissez refroidir à l'air libre et placer le moule au frigo

RecettesCookeo.net

Clémentines menthe pignons une recette cookeo

Clémentines menthe pignons

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de suprêmes de clémentines

160 g de sucre

12 feuilles de menthe

250 ml d’eau

20 g de pignons de pin

10 g de beurre

Préparation

Mode dorer

Faites fondre le beurre dans la cuve.

Faites dorer les pignons puis réservez-les.

Versez de l’eau dans la cuve, ajoutez le sucre puis la moitié des feuilles de menthe et les suprêmes de clémentines.

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 1 mn.

Laissez refroidir à l’air libre, dans le sirop et placer au frigo.

Au moment de servir ajoutez les pignons et le reste des feuilles de menthe.