

Saucisses pommes de terre rissolées extra crisp cookeo



Saucisses pommes de terre rissolées extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

6 saucisses

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 30 mn de cuisson (ou choisissez 200° pour 30 mn)

Au bout de 10 mn de cuisson ajoutez les saucisses

Mélangez vos pommes de terre et saucisses toutes les 5 mn environ

Quand la cuisson est terminée salez et servez chaud

Poulet rôti potatoes extra crisp cookeo



Poulet rôti potatoes extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

780 g de potatoes congelées

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonnez votre poulet avec de l'huile d'olive

Saupoudrez d'herbes de Provence

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

Cuisson

Sélectionnez le menu 1. « Rôtir ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Au bout de 15 à 20 mn mn de cuisson ajoutez les potatoes congelées.

Poursuivez la cuisson

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 45 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces et mélangez les potatoes

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Pommes de terre frites aubergines extra crisp cookeo



Pommes de terre frites aubergines extra crisp cookeo

Ingrédients

600 g de pommes de terre

1 aubergine

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Paprika

Préparation

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

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Coupez l'aubergine en morceaux

Déposez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines dans un saladier puis versez 3 cuillères à soupe d'huile et mélangez.

Versez une cuillère à soupe d'huile dans la cuve du cookeo.

Ajoutez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines.

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Otez le de temps en temps pour mélanger et mélangez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance

Cuisse de dinde extra crisp cookeo



Cuisse de dinde extra crisp cookeo

Ingrédients

1 cuisse de dinde

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

1 cuillère à soupe d'huile

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Préparation

Versez les cuillères à soupe d'huile dans la cuve

Déposez la cuisse de dinde dans la cuve du cookeo

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo

Programmez 30 mn de cuisson à 200°

Au bout de 15 mn retournez la cuisse de dinde et poursuivez la cuisson .

Lorsqu'il reste 5 mn de cuisson retournez à nouveau la cuisse dinde.

Quand les 30 mn de cuisson sont terminées ajoutez le verre de vin blanc.

Saupoudrez avec des herbes de Provence

Salez et poivrez

Ajoutez les tomates pelées et reprogrammez 5 mn de cuisson à 200°.

Servez chaud avec des féculents par exemple

Tarte aux pommes extra crisp cookeo



Tarte aux pommes extra crisp cookeo

L'extra crisp c'est en quelque sorte la transformation de votre Cookeo en mini four. Alors je vous propose cette recette de tarte au mini format de 20 cms.

Ingrédients

1 pâte Brisée

2 pommes

sachet de sucre vanillé

1 pot de compote

Préparation

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo, faites préchauffer à 180°

Coupez vos pommes en quartier.

Découpez la pâte Brisée à la dimension de votre moule (ici 20 cms)

Piquez la pâte

Répartissez la compote sur la pâte.

Déposez les quartiers de pommes en les chevauchant

Soulevez le couvercle extra crisp puis déposez votre moule dans la cuve cookeo.

Cuisson

Programmez 30 mn à 180°

Si cela ne suffit pas rajoutez du temps . Surveillez toutes les 10 mn environ