120 recettes cookeo extra crisp PDF gratuit



120 recettes cookeo extra crisp PDF gratuit

Voilà un PDF de 120 recettes réalisées avec le couvercle extra crisp cookeo (des recettes que j’ai réalisées).

Les recettes sont classées par ordre alphabétique . Pour obtenir les recettes il suffit de télécharger le PDF (gratuitement) et de cliquer ensuite sur le titre de la recette et vous serez redirigé vers le descriptif de la recette sur mon blog .

J’espère que ce PDF vous sera utile .

POUR TELECHARGER LE PDF CLIQUER ICI

Poulet rôti pommes de terre rissolées extra crisp



Poulet rôti pommes de terre rissolées extra crisp

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d’huile

Herbes de Provence

1 kg de pommes de terre rissolées congelées

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonnez votre poulet avec un mélange huile et herbes de Provence

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Déposez les pommes de terre rissolées

Salez et poivrez selon votre convenance

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

Cuisson

Programmez 200 degrés pour 50 mn

Toutes le 10 mn mélangez les pommes de terre

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

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Saucisses Roquefort pdt rissolées extra crisp



Saucisses Roquefort pdt rissolées extra crisp

Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

4 à 6 saucisses au Roquefort ou autre

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)

Toutes les 5mn mélangez vos pommes de terre pour une cuisson homogène

Au bout de 15 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

Pommes de terre rissolées ail semoule extra crisp cookeo



Pommes de terre rissolées ail semoule extra crisp cookeo

Ingrédients

800 g de pommes de terre rissolées

Sel

Poivre

Quelques feuilles de persil

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe d’huile de votre choix

Préparation

Lavez votre persil et hachez le. Dans un récipient mélangez le persil haché et l’huile d’olive.

Versez la deuxième cuillère à soupe d’huile dans la cuve dans a 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 200° Pour 30 mn

Mélangez vos pommes de terre toutes les 5 mn environ

Quand il reste 10 mn de cuisson ajoutez le mélage persil huile d’olive

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson si nécessaire .

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Tomates farcies aubergines cookeo et extra crisp



Tomates farcies aubergines cookeo et extra crisp ou four

Cette recette utilise le Cookeo en cuisson sous pression ou cuisson rapide et ensuite soit le couvercle extra crisp ou le four

Ingrédients pour 4 personnes

150 g de viande hachée de bœuf

4 tomates

1 aubergine

Sel

Poivre

2 cuillères à café d’origan

300 ml d’eau

Préparation

Coupez des chapeaux sur la tomate et évidez les tomates. (Conservez la chair).

Déposez la viande hachée dans un saladier.

Coupez l’aubergines en 2. Déposez les aubergines dans la cuve du Cooke.

Ajoutez 300 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn de cuisson.

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et passez sous l’eau les aubergines.

Prélevez la chair des aubergines et mélangez avec la viande hachée.

. Ajoutez l’origan, le sel et poivre et mélangez.

Garnissez les tomates évidées et redéposez les chapeaux

Placez les tomates dans la cuve ou dans un moule qui va dans le Cooke. Ajoutez la chair des tomates

Placez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 30 mn à 180°

Servez chaud avec du riz par exemple

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

Poulet rôti pdt cookeo avec ou sans extra crisp



Poulet rôti pdt cookeo avec ou sans extra crisp

Ingrédients

1 poulet

800 g de pommes de terre

2 cuillères à d’huile

100 l de vin blanc

100 ml d’eau

1 cube de bouillon de volailles

Curry

Sel

Poivre

Préparation

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

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve faites revenir le poulet sur toutes ses faces.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc,100 ml d’eau et ‘un cube de bouillon de volailles émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn ;

Quand la cuisson est terminée, ajouter les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn de cuisson.

Quand les 5 mn sont écoulées. Arrêter votre cookeo.

Vous avez 2 possibilités :

- Soit vous versez l’ensemble de la cuve dans un plat qui v au four et vous programmez 20 mn à 200°
- Soit vous déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et vous programmez 20 mn à 200°