Clafoutis aux cerises extra crisp cookeo

Clafoutis aux cerises extra crisp cookeo

Ingrédients

2 oeufs

30 g de parmesan

125 g de tomates cerises

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

40 g de farine

100 ml de lait

100 ml de crème fraîche

Piment d’Espelette (selon les goûts)

Sel

Poivre

Papier cuisson ou huile pour le moule

Préparation

Mélangez dans un récipient le concentré de tomates et la moutarde

Dans un saladier déposez la farine et versez le lait puis mélangez

Ajoutez la crème fraîche

Cassez les oeufs dans le saladier et mélangez

Ajoutez la préparation concentré de tomates moutarde

Saupoudrez de piment d’Espelette.

Salez et poivrez

Ajoutez le parmesan

Versez la préparation dans le moule du cookeo

Ajoutez les tomates cerises

Déposez le moule dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp

Programmez 30 mn à 160°

iframe width= »560″ height= »315″ src= »https://www.youtube.com/embed/znGjCu8cj84?si=SFXC5Xxherv-TYW9″ title= »YouTube video player » frameborder= »0″ allow= »accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture; web-share » allowfullscreen>

Pommes de terre frites fraîches extra crisp cookeo

Pommes de terre frites fraîches extra crisp cookeo

Ingrédients

1,5 kg de pommes de terre

4 cuillères à soupe d’huile

Sel

Paprika

Préparation

Epluchez, passez sous l’eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux (en dès)

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve du Cooke et versez les 4 cuillères à soupe d’huile . Mélangez

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 40 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance

---

5 recettes frites fraîches extra crisp cookeo

5 recettes frites fraîches extra crisp cookeo

Avec le couvercle extra crisp vous pouvez réaliser des pommes de terre frites fraîches . L'avantage principal c'est qu'il ne faut pas beaucoup d'huile . Vous obtenez en quelque sorte des frites plus light allégées par rapport à une cuisson en friteuse.

Alors je vous laisse découvrir les 5 recettes . Régalez vous bien !

Pommes frites courgettes extra crisp cookeo

Pommes de terre frites aubergines extra crisp cookeo

Frites boulettes de boeuf extra crisp cookeo

Rondelles de pomme de terre frites extra crisp cookeo

Pommes de terre frites fraîches extra crisp

---

5 recettes de pommes de terre frites extra crisp

5 recettes de pommes de terre frites extra crisp

Avec le couvercle extra crisp vous pouvez réaliser des pommes de terre frites fraîches . L'avantage principal c'est qu'il ne faut pas beaucoup d'huile . Vous obtenez en quelque sorte des frites plus light allégées par rapport à une cuisson en friteuse.

Alors je vous laisse découvrir les 5 recettes . Régalez vous bien !!

Pommes de terre frites lardons extra crisp cookeo

Pommes de terre frites champignons extra crisp

Frites fraîches extra crisp cookeo

Rondelles pommes de terre frites extra crisp cookeo

Pommes de terre frites origan extra crisp cookeo

Pommes de terre frites lardons extra crisp cookeo

Pommes de terre frites fraîches extra crisp cookeo

Ingrédients

800 g de pommes de terre

100 à 200 g de lardons selon vos goûts

3 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez, passez sous l’eau les pommes de terre et coupez-les

en morceaux.

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

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

Déposez les pommes de terre dans la cuve

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand les 30 mn de cuisson sont terminées ajoutez les lardons dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson

Salez et poivrez selon votre convenance

Frites fraîches extra crisp cookeo

Frites fraîches extra crisp cookeo

Ingrédients

700 g de pommes de terre

3 cuillères à soupe d’huile

Sel

Préparation

Epluchez, passez sous l’eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux (en dès)

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve du Cooke et versez les 3 cuillères à soupe d’huile . Mélangez

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 à 40 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance

Pommes de terre frites fraîches extra crisp

Pommes de terre frites fraîches extra crisp

Ingrédients

800 g de pommes de terre

3 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Basilic déshydraté

Préparation

Epluchez, passez sous l’eau les pommes de terre et coupez-

les en morceaux.

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

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

Ajoutez les pommes de terre dans la cuve .

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez ,ajoutez le basilic selon votre convenance