15 recettes cookeo avec des oeufs



15 recettes cookeo avec des oeufs

Vous trouverez dans cet article 17 liens de recettes cookeo avec des oeufs :

- oeufs cocotte
- oeufs au lait
- oeufs brouillés et omelette
- Il suffit de cliquer sur les liens pour atteindre le descriptif de la recette

Œufs brouillés oignons cookeo

Oeufs brouillés jambon cookeo

Oeufs brouillés saumon recette

cookeo

Oeufs brouillés thon cookeo weight watchers

Oeufs brouillés champignons cookeo

Oeufs brouillés tomates recette cookeo

Oeufs brouillés champignons cookeo

Oeuf cocotte jambon Boursin au cookeo

Oeuf lait coco recette cookeo

Oeufs lait chocolat cookeo

Oeufs lait caramel Recette cookeo

Oeufs lait coco ananas cookeo

Omelette pommes de terre (fritata) recette cookeo

Frittata champignons oignons recette cookeo

Frittata tomates courgettes recette cookeo

Oeufs brouillés jambon cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

100 g d’oignons

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 g de jambon de pays

Sel

Poivre

Persil frais ou déshydraté

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux.

Coupez le jambon de pays en morceaux

Lavez les tomates et coupez-les en morceaux.

Battez les œufs dans un récipient.

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve. Faites revenir les morceaux de jambon et les morceaux d’oignons .

Ajoutez les œufs battus.

Saupoudrez de persil frais ou déshydraté

Mélangez jusqu’à la cuisson des œufs.

Oeuf lait coco recette cookeo



Oeuf lait coco recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 boite de lait concentré sucré (397 g)

Equivalent en lait

Nappage caramel

100 g de poudre de noix de coco

4 œufs

400 ml de lait

400 ml d’eau

30 g de maïzena

Préparation

Dans un saladier mélangez le lait concentré. Versez le lait dans la boite de lait concentré que vous avez versée dans le saladier.

Cassez les œufs puis mélangez avec le lait.

Ajoutez la maïzena au reste de la préparation, mélangez. Versez la noix de coco râpée.

Versez toute la préparation dans un moule. Placez le moule dans le panier vapeur du cookeo.

Versez 400 ml d’eau dans la cuve puis placez le panier vapeur.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Ouvrez le cookeo et laissez refroidir à l’air libre puis placez au frigo au moins 1 h.

OEUFS LAIT COCO au cookeo *par jphil3600*

Oeufs brouillés champignons

cookeo



Oeufs brouillés champignons cookeo

Ingrédient s pour 4 personnes

6 œufs

50 ml de lait

40 g de crème fraîche

200 g d’oignons

200 g de champignons de Paris

Huile d’olive

Sel

Poivre

Persil

Préparation

Fonction dorer

Dans un saladier ou un bol cassez les œufs et mélangez avec le lait ,la crème fraîche . Salez et poivrez .

Versez de l'huile d'olive dans la cuve . Faites revenir les oignons et les champignons .

Quand les oignons et les champignons sont dorés versez la préparation dans la cuve . Mélangez jusqu'à ce que les œufs soit cuits .

Servez chaud .

Oeufs brouillés champignons cookeo



Œufs brouillés champignons cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

50 ml de lait

40 g de crème fraîche

100 g d’oignons

Huile d’olive

200 gr de champignons de Paris congelés

Sel

Poivre

Persil

Préparation

Fonction dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve . Faites revenir les oignons puis les champignons .

Ajoutez la crème fraîche, le lait et les œufs . Mélangez jusqu’à la cuisson des œufs.

Œufs brouillés oignons cookeo



Œufs brouillés oignons cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

50 ml de lait

40 g de crème fraîche

200 g d’oignons

Huile d’olive

Sel

Poivre

Persil

Préparation

Fonction dorer

Dans un saladier ou un bol cassez les œufs et mélangez avec le lait ,la crème fraîche . Salez et poivrez .

Versez de l’huile d’olive dans la cuve . Faites revenir les oignons .

Quand les oignons sont dorés versez la préparation dans la cuve . Mélangez jusqu’à ce que les œufs soit cuits .

Servez chaud .

//