

Omelette aux pâtes cookeo extra crisp



Omelette aux pâtes cookeo extra crisp

Ingrédients pour 2 personnes

200 g de pâtes

Piment d'Espelette (facultatif)

Curry

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

5 oeufs

Préparation

Faites cuire vos pâtes dans le cookeo ou dans une casserole

selon les indications du paquet

Battez les oeufs dans un récipient

Huilez la cuve du cookeo à l'aide d'un sopalin

Déposez les pâtes cuites dans la cuve du cookeo .

Saupoudrez de curry ,salez et poivrez selon votre convenance

Ajoutez une pincée de piment d'Espelette

Versez les oeufs battus sur les pâtes

Installez le couvercle extra crisp de cookeo

Programmez 200° pour 15 mn

Omelette pommes de terre (fritata) recette cookeo



Omelette pommes de terre (fritata) recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

1 oignon

2 pommes de terre

3 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Cassez et battez les œufs dans un saladier . Salez et poivrez

Coupez l'oignon en morceaux .

Epluchez , lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de pommes de terre pendant 3 mn .

Ajoutez les oignons et faites revenir 2 mn avec les pommes de terre en morceaux .

Versez les œufs battus dans la cuve et arrêtez la fonction dorer

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 2 mn . Avant les 2 mn un code d'erreur eau va être signalé (voir la vidéo) . Arrêter alors tout de suite votre cookeo et ouvrez le couvercle .

Déposez une assiette dessus la cuve et retourner la cuve pour que

l'omelette se retrouve dans l'assiette.

Servez chaud .

N'hésitez pas à suivre la vidéo pour plus de renseignements .

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr