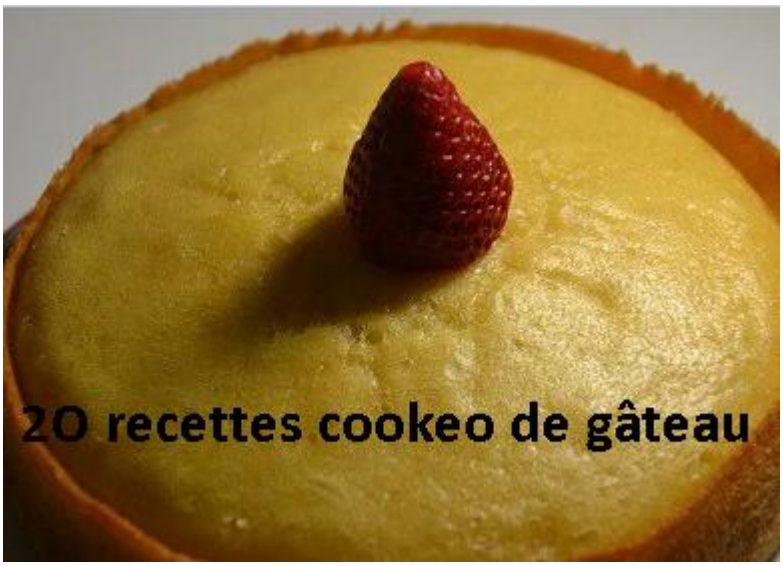

Gâteau à l'ananas 4
Gâteau à l'harissa 4
Gâteau au chocolat 5
Gâteau au yaourt 5
Gâteau au chocolat Nesquick sans oeuf 6
Gâteau yaourt chocolat 7
Gâteau yaourt Milie 7
Gâteau aux poires 8
Gâteau aux pommes épicées 9
Gâteau pommes cannelle 10
Gâteau choco bounty 10
Gâteau chocolat banane 11
Gâteau de pain perdu 11
Gâteau léger à l'ananas 12
Gâteau moelleux au carambar 12
Gâteau moelleux au chocolat 13
Gâteau moelleux au chocolat 2 13
Gâteau moelleux au chocolat 3 14
Gâteau nature 14
Génoise 15

Gâteau rapide au chocolat 15

Gâteau à l’ananas

cookeo

GATEAU A L'ANANAS

Veronique Billot

Ingrédients :

Pour 6 à 8 personnes :

- 2 œufs,
- 100 g de beurre,
- 100 g de sucre,
- 100 g de farine,
- 1 sachet de levure chimique,
- 1/2 boîte d'ananas au sirop
- 2 cuillerées à soupe de caramel liquide (maison ou tout-fait)

Egoutter les ananas. Beurrer un moule de 18 cm de diamètre.
Dans un saladier, fouetter le beurre ramolli avec le sucre. Ajouter les œufs un par un, puis la farine mélangée avec la levure. Verser le caramel au fond du moule, disposer les ananas (joliment, puisqu'ils vont se retrouver sur le dessus une fois le gâteau démoulé) puis verser la pâte.
Couvrir le moule d'un film alimentaire. Mettre 300ml d’eau, et mettre le moule dans le panier à vapeur.
Mettre à cuire 35 min .

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau à l’harissa

Gateau a l'harissa (gateau tunisien)

Delphine David Boissy-Sabba

Ingrédients :

250g de poudre d'amandes,
100 g de sucre,
125g de semoule fine,
3 oeufs,
amande amère (3 gouttes),
1 CS de fleur d'oranger,
1 sachet de levure chimique,
1 sachet de sucre vanillé.
Sirop: 200g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1/2 verre de jus d'orange, 80 cl d'eau.

Mélanger tous les ingredients et les mettre dans un plat dans le panier vapeur, avec un fond d'eau dans la cuve et cuisson rapide 25 mn.
Entre temps preparer le sirop : dans une casserole mettre tous les ingredients du sirop et porter a ebulition pendant 5 mn.
Une fois le gateau cuit, le laisser dans son plat, le couper en petits carré, et verser une partie du sirop dessus, laisser imbiber un petit 1/4 d'heure et recommencer. Normalement en 2x le gateau doit etre bien imbibé, si ce n'est pas le cas, recommencer une 3eme fois. Laisser refroidir et régalez vous :)

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Gâteau au chocolat

cookeo

Gateau au chocolat

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

* 2 oeufs
* 150gr de sucre
* 200gr de farine
* 1 sachet de levure
* 100ml de lait
* 125gr de beurre
* 6 cuillères de chocolat patissier en poudre

- Mélanger la farine , le sucre , la levure , les oeufs et le chocolat
- Pendant ce temps faire fondre 40 secondes le beurre au micro-onde
- Rajouter le beurre fondu à la préparation
- Mettre 15min en cuisson rapide
- Ouvrir le cookeo et rabaisser le couvercle et laisser 10min refroidir
- Une fois bien refroidit sortir les gateaux des moules

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau au yaourt

Cookeo Moulinex

Gâteau au yaourt

Ingrédients

-1yaourt
-3 pots de farine
-2 oeufs
-2 pots de sucre
-1 sachet de levure
-1sachet de sucre vanillé
-1 pot de crème fraîche

Verser dans un saladier le yaourt, les sucres, la farine.Mélanger.
Ajouter la levure et la crème.
Mélanger à nouveau.
Rajouter les oeufs, bien remuer .
Mettre le tout dans un moule en silicone, 300ml d'eau, 30 minutes en cuisson rapide.

Gâteau au chocolat Nesquick sans oeuf

cookeo

Gâteau au chocolat Nesquik sans œufs

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Pour 8 personnes :

- 200 g de farine
- 200 g de chocolat en poudre Nesquik
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 100 g de beurre mou
- 30 cl de lait

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure, le beurre mou et le lait à l'aide d'un fouet.
Le mélange doit être onctueux, si nécessaire ajouter du lait.
Ajouter le chocolat en poudre et mélanger jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur "Chocolat au lait".
Mettre dans 1 plat et le couvrir de film alimentaire
Mettre en mode cuisson rapide 18min
Laisser refroidir puis démouler
Accompagner de crème anglaise

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau yaourt chocolat

cookeo

Gâteau yaourt carré chocolat

Aurélie Naboulet

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- 2oeufs
- 3 pots de farine
- 1yaourt(pr moi framboise ms peu importe)
- 1sachet levure
- 1sachet sucre vanillée
- 1/2 pot sucre
- 1 pot crème semi liquide

Mélanger tous les ingrédients, mettre dans le moule
Ajouter des carrés chocolat mais les mettres en surface car je les aient enfoncés et du coup ils restent au fond
Mettre au cookeo 35/38 mins dans le panier cuisson avec 300ml d'eau dans la cuve

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Gâteau yaourt Milie

cookeo

Gateau au Yaourt Milie

Emilie Bourbon

Ingrédients :
- 3 oeufs
- 1 pot de sucre
- 1 pot de yaourt
- 1 pot d'huile
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique

Mélanger les oeufs, le sucre, le yaourt, l'huile, la farine et la levure.
Mettre 75 cl d'eau dans la cuve.
Mettre le moule silicone dans le panier vapeur.
Cuisson rapide 20-30 min

Pour faire un marbré séparer la pate en 2 et ajouter du chocolat.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Gâteau aux poires

cookeo

Gateau aux Poires

Laetitia Venet

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 3 oeufs
- 4 poires
- 150g de sucre
- 150g de farine
- 150g de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure

Éplucher les poires puis couper les en petits cubes.
Dans un saladier mélanger le sucre, la farine et la levure chimique.
Incorporer les œufs et la vanille en poudre le beurre fondu et en dernier les poires en cube.
Beurrer et fariner le moule et verser y la préparation
Faire cuire dans le panier vapeur de votre Cookeo avec 200ml d'eau au fond de la cuve 40mn.
Laisser reposer 5 a 10mn avant de le démouler et de servir.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau aux pommes épicées

Moulinex cookeo

Gâteau aux pommes épicées

Ingrédients :

Pour 4personnes

3pommes golden,
135g de beurre,
140g de sucre,
2oeufs,
175 g de farine,
1sachet de levure,
1cuillère à café d'épices à gâteaux.

1°éplucher et couper en petit cubes les pommes, et garder un quart de pommes pour la décoration
2° En mode manuel, dorer, faire fondre 5g de beurre et 15g de sucre. Une fois tout fondu
3° ajouter les cubes de pommes et laisser dorer.
4° mettre la préparation de côté et nettoyer le cookéo
5° travailler dans une jatte 125g de beurre avec 125g de sucre. Mélanger et ajouter les œufs.
6° ajouter le mélange farine et levure.
7° une fois les cubes refroidi ajouter les à la pate
6° ajouter le mélange farine et levure.
7° une fois les cubes refroidi ajouter les à la pate
et insérer la cuillère d'épice.
8° prendre le papier vapeur et y placer du papier cuisson (il va nous servir de moule), y déposer la pate, et l'entourer entièrement de film alimentaire.
9° mettre 75cl d'eau dans la cuve cookeo et y placer le panier
10° mode cuisson rapide timing 25min
11° attendre qu'il refroidisse pour démouler et décorer le dessus selon vos envies.

C'est succulent

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Gâteau pommes cannelle

cookeo

Gâteau aux pommes et à la cannelle

Catherine Felt

Ingrédients :

- 3 pommes types golden coupées en dés
- 1 bâton de cannelle
- 1 càs d'eau
- 2 càs de beurre
- 2 càs de sucre

Faire compoter les pommes dans 1 casserole à feu doux pendant 15 min à couvert avec les ingrédients ci dessus
Pendant ce temps:
Mélanger: 125g de beurre avec 125g de sucre et 3 œufs
Rajouter 200g de farine, 1 sachet de levure chimique et 1 sachet de sucre vanillé(facultatif)
Ajouter à ce mélange les des de pommes compotés en enlevant le bâtonnet de cannelle
Mettre dans 1 moule recouvert de film transparent spécial haute température
Mettre 750ml d'eau dans la cuve et mettre le panier vapeur avec le moule dedans
Cuisson rapide 40 min
Laisser refroidir et déguster

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Gâteau choco bounty

cookeo

Gateau choco/bounty

Yann Yann

Ingrédients :

- 3 oeuf
- 120 g de sucre
- 1 s sucre vanille
- 100g de noix de coco rapee
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 ml de lait
- 6/7 cuillère a cafe de cacao amer style van buten
- 1 bouchon de caramel liquide
- 100g de beurre fondu
- 100gr de farine

Mélanger tout le sucre, le beurre et la levure.
Mettre ensuite le reste des ingredients.
Mettre dans un moule.
Mettre de l'eau dans la cuve 400 ml
Mettre le moule dans le panier vapeur
Cuisson rapide 45min

cookeo

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

Gâteau chocolat banane

cookeo

Gâteau Chocolat/Bananes

Fabienne Lo Bue Gabelle

Ingrédients :

pour 8 petits moules :

- 125 gr de beurre
- 3 oeufs
- 100gr de sucre
- 25 gr de farine
- 2 ml de vanille liquide
- bananes (ou n'importe quel autre fruit)

Faire fondre 125 gr de beurre au micro onde
Ajouter les oeufs et lee sucre puis la farine et la vanille liquide
Bien mélanger le tout
Couper des morceaux de bananes en dés (ou n'importe quel autre fruit)
Mettre la préparation dans les moules au 3/4, enfoncer les morceaux de fruits que vous aurez choisies
Mettre de l'eau dans la cuve (pas trop)
Déposer le panier avec les moules
Fermer le cookeo et mettre en cuisson rapide 8 MN

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau de pain perdu

cookeo

Gateau de pain perdu

Ingrédients :

- 400gr de pain perdu
- 1/2 l de lait
- 2 oeufs
- 150 gr de sucre

Battre les oeufs et le sucre.
Ajouter le lait chaud
Faire tremper le pain en morceaux 15 min
Tout mettre dans le moule
Mettre 500 ml d'eau au fond de la cuve, et le moule dans le panier vapeur.
Cuisson 30 minutes sans couvrir
Laisser refroidir et démouler

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau léger à l’ananas

Moulinex cookeo

Gateau léger à l'ananas

Catherine Millet

Ingrédients :

1 petite boite oreillons d'abricots ou ananas en tranche,
3 oeufs,
3cuil à soupe de canderel,
3 cuil à soupe de maizena,
1 cuil à soupe de farine,
2 cuil à soupe beurre (type planta fin)
- eau 150 ml ds le fond du cookéo et panier vapeur -

On sépare les blancs des jaunes, on mélange jaune avec sucre (mélange doit devenir bien blanc) ajouter le beurre, la farine et la maizena, battre les blancs en neige puis les incorporer, on met des fruits au fond du moule puis on recouvre de pâte- cuire environ12 mn cuisson rapide

Gâteau moelleux au carambar

cookeo

Gâteau moelleux au carambar

Aurélie Eck 'Bailly'

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

~ Environ 30 Carambar
~ 100g de farine
~ 1/2 sachet de levure
~ 75g de beurre
~ 3 oeufs
~ 1 cuillère a soupe de Crème fraiche
~ 150g de sucre

~ Faire fondre les carambar avec le beurre (2 min au micro onde)
~ Séparer les blancs des jaunes
~ Blanchir les jaunes avec le sucre
~ Ajouter la crème fraîche
~ Ajouter les carambar fondu
~ Mettre une pincée de sel dans les blancs et les monter en neige
~ Incorporer les au mélange en prenant soin de ne pas les "casser"
~ Beurrer votre moule (pour moi c'était ma petite casserole tefal) et versez y la préparation
~ Dans le cookeo versez 75 cl d'eau
~ Mettre le moule dans le panier à vapeur en position basse
~ Fermer le cookeo
~ Faire cuire 18/20 min en cuisson rapide

cookeo

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

Gâteau moelleux au chocolat

Gâteau moelleux au chocolat

proposée par Audrey Maury

Ingrédients

- 125 g de chocolat pâtissier,
- 125g de beurre,
- 4 oeufs,
- 100 g de sucre semoule,
- 100g de farine

Mettre le beurre en pomonade, faire fonde le beurre au bain marie avec le sucre,

Séparer les blancs des jaunes

Mélanger le chocolat fondu avec le beurre, ajouter les jaunes d'oeuf en fouettant,

Incorporer la farine, puis monter les blancs en neige et les incorporer délicatement,

Verser la pâte dans un boule beurré (mettre du papier sulfurisé plus pratique pour démouler le gâteau),Couvrir le moule d'un film alimentaire

Dans le cookeo,, verser 75 cl d'eau et mettre le moule dans le panier à vapeur en position haute. Fermer le cookeo.

Faire cuire 9/10 minutes en cuisson rapide...

(le gâteau est moelleux est pas sec).

Faire un joli glaçage au chocolat car le dessus est moins joli que les gâteaux au four.

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Gâteau moelleux au chocolat 2

cookeo

Gâteaux moelleux au chocolat

Nol Artaud

Ingrédients :

- 250 de mascarpone
- 4 oeuf entier
- 70 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 200 gr de chocolat

Mélanger le tout et mettre dans un plat.
Mettre de l'aluminium sur le moule, et 200 ml d'eau sous le panier vapeur.
En mode cuisson rapide pour 30 min.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau moelleux au chocolat 3

cookeo

Gâteaux moelleux au chocolat

Comte Chred

Ingrédients :

-125 g de chocolat pâtissier
-125 g de beurre
-4 œufs
-100 g sucre semoule
-100 g de farine

Faire fondre beurre+chocolat ,puis ajouter le sucre
Ajouter les jaunes d'œuf
Incorporer la farine
Monter les blanc en neige et incorporer délicatement
Répartir dans les tasses ¾ pour moi
Mettre dans panier vapeur (j'ai dû faire en deux fois)
Couvrir d'une assiette ou d'un film
Mettre 75 cl d'eau et mettre le panier vapeur
8 mn cuisson rapide
Moins si les tasses sont petites

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Gâteau nature

Moulinex cookeo

Gâteau nature

Sandy Duvet

Ingrédients :

2 oeufs,
120g de sucre,
10 cl de lait,
100g de beurre fondu,
125 g de farine,
1 sachet de sucre vanillé,
1/2 sachet de levure chimique

Mélanger les oeufs, le sucre, le lait et le beurre fondue ajouter la levure, la farine et mélanger la pate est prête

mettre 40 cl d'eau dans le fond du cookéo poser le panier vapeur et votre moule en silicone cuisson rapide entre 35 à 40 mm

Génoise

Moulinex cookeo

Génoise

Sandy Duvet

Ingrédients :

3 gros oeufs
150 g de sucre
100g de farine
50g de beurre fondu

Dans un récipient versez les oeufs et le sucre placez ce plat dans un autre rempli d'eau bouillante et montez votre génoise 2 à 3 mm au fouet la pâte doit devenir mousseuse ensuite dans cette préparation versez la farine en plusieurs et fois et mélangez a la spatule délicatement puis ajouter le beurre fondu et melangez.

Versez la préparation dans un moule en silicone que vous poserez sur votre panier vapeur mettez dans la cuve de l'eau jusqu'en dessous du panier vapeur et mettez en cuisson rapide 30mm

Gâteau rapide au chocolat

cookeo

Gâteau rapide au chocolat

Ingrédients :
Pour 4 personnes

- 1 tablette de chocolat pâtissier
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 cuillère a soupe de farine-
- 5 œufs
- 1/2 sachet de levure

- Faire fondre le chocolat avec le beurre
  Séparer les jaunes d'œufs
- Monter les blancs en neige
  Ajouter la farine, le sucre, la levure, les jaunes d'œufs dans le chocolat fondu.
- Incorporer délicatement les blancs.
  Mettre dans le panier vapeur avec du papier sulfurisé recouvrir de film alimentaire et cuisson rapide 8mn

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo