30 RECETTES COOKEO DE COMPOTES

COMPOTES.....3

Compotes 3

Compote abricots 4

Compote pommes ananas 5

Compote pommes pêches.....6

Compote pommes orange 6

Compote pommes poires.....7

Compote de pommes à la canelle.....7

Compote pommes ananas 8

Compote pommes banane 8

Compote pommes abricots.....9

Compote pommes cerises.....9

Compote pommes framboises.....10

Compote pommes groseilles 10
Compote pommes nectarine 11
Compote pommes pruneaux 11
Compote pommes raisins 12
Compote pommes rubarbe 12
Compote pommes myrtilles 13
Compote pommes spéculoos 13
Compote pommes poires 14
Compote pommes pêches 14
Compote pommes mangues 15
Compote pommes kiwis 15
Compote poires banane 16
Compote de pommes bretonne 17
Compote 3 fruits 18
Compote pommes fraises cookeo 19
Compote pommes fraises 19
Compote pommes abricots secs 20
Compote pommes bananes chocolat 20
Compote pommes poires citron 21
Compote pommes poires biscuits 22
Compote fruits rouges 22
Compote pommes fraises cannelle 23
Compote pommes banane pruneau 23

COMPOTES

Compotes

cookeo

Idées de compotes

Marilyn Lyna Labrousse

Bébé de 4 à 6 mois

Ingrédients :

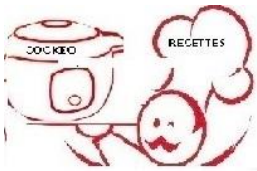
Pomme
Poire
Pomme/poire
Banane
Pomme/banane
Pomme/poire/banane
Pomme/pêche/menthe
Pomme/banane/orange

Faire cuire les fruits en morceaux avec très peu d'eau
Cuisson 5 minutes et mixer

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

cookeo

Compote abricots



Compote d'abricots

Ingrédients pour 3 pots

1 kg d'abricots /50 g de sucre/50 ml d'eau

Préparation

Lavez les abricots et coupez en 2 pour enlever les noyaux.

Déposez les morceaux d'abricots dans la cuve.

Versez 50 ml et 50 g de sucre.

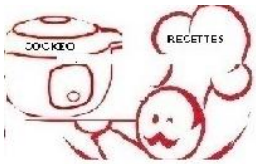
Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée mixez la préparation.

Versez la préparation mixée dans des pots à confiture. Vissez le couvercle et retournez les pots.

Compote pommes ananas



Compote pommes ananas

Jean-Philippe Rousseau

Ingrédients

500 g de pommes épluchées
300 g de morceaux d'ananas (congelés ou frais)
50 ml d' Eau

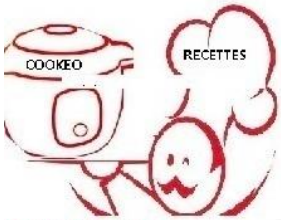
Préparation

Lavez et épluchez vos pommes

Allumez Cookeo . Sélectionnez « recette » OK puis « dessert » OK et choisissez « compote de fruits »OK puis choisissez le nombre de personnes .Suivez ensuite les instructions pour ajoutez les ingrédients . Ajoutez les ingrédients puis faites OK . « Souhaitez vous démarrer la cuisson » faites OK pour démarrer la recette .Fermez le couvercle . Cookeo démarre la cuisson avec avant un préchauffage

Arretez votre cookeo, ouvrez le couvercle et laissez refroidir . Mixez ensuite

Compote pommes pêches



Compote pommes pêches

Ingrédients

600 g de pommes en morceaux
200 g de pêches coupées en morceaux
1 sachet de sucre vanillé
50 ml d'eau

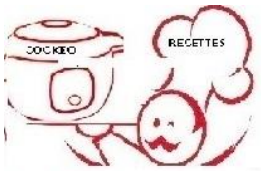
Préparation

Coupez vos fruits en morceaux
Déposez les fruits dans la cuve
Versez le sucre et mélangez.
Versez l'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn
Mixez l'ensemble de la préparation quand la cuisson est terminée.

Compote pommes orange



Compote pommes orange

Ingrédients

1 kg de pommes/1 orange/1 sachet de sucre vanillé/50 ml d'eau

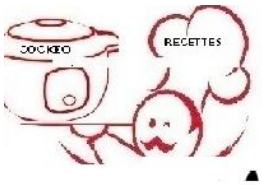
Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux.
Epluchez l'orange et prélevez les suprêmes et coupez-les en morceaux. Râpez quelques morceaux de zeste.
Déposez les morceaux de pommes et d'orange dans la cuve.Versez le sucre vanillé et mélangez.
Versez 50 ml d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn
Quand la cuisson est terminée mixez la préparation.
Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture. Si vous utilisez des pots à confiture, vissez le couvercle et retournez les pots.
Saupoudrez de zest d'orange .
Laissez refroidir à l'air libre.

Compote pommes poires



Compote pommes poires

Jean-Philippe Rousseau

Ingrédients

Ingrédients pour 2 personnes

500 g de pommes
500 g de poires
50 ml d'eau

Préparation

Lavez et épluchez les fruits. Coupez les en morceaux

Sélectionnez « recette » puis dessert et « compote de fruits ».
Sélectionnez le nombre de personnes (2) puis ajoutez les ingrédients.
Déposez les morceaux de fuits dans la cuve
Démarrez la cuisson rapide .
Laissez refroidir et mixer l'ensemble .

https://www.facebook.com/cookeorecettes/

http://recettescookeo.net,

Compote de pommes à la canelle

Compote de pommes à la cannelle

proposée par Idées Recettes Cookeo

Ingrédients

1kg de pommes (épluchées et épinées)
2 verres d'eau
1/2 citron
5 cuillères a soupe de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1/2 cuillère a café de cannelle

en mode Dorer>>> mettre les pommes coupées en morceaux + citron + eau+ sucre + sucre vanillé (commencer a le faire en mode préchauffage)
jusqu'au moment ou le cookeo vous demande de mettre tout les ingrédients dites OK
ajouter la cannelle (remuez a la cuillère en bois) et passer en mode cuisson rapide pour 5mn.
en fin de cuisson passer les pommes au presse purée, ce que j'ai fait (pour avoir une texture avec des petits morceaux) ou mixeur (pour une consistance plus lisse) mettre dans des ramequins et 2h au frigo bon appétit !

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

Compote pommes ananas

Moulinex cookeo

Compote pomme ananas

Emilie Debuissy

Ingrédients :

3 pommes jonagold
1 ananas
1 sachet de sucre vanilliné
3 cas de sucre
1 verre d'eau

Mettre pomme et ananas en mode dorer. Rajouter le sachet de sucre, le sucre et le verre d'eau. Et passez en cuisson normal 5mn et mixer.

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

Compote pommes banane

Moulinex cookeo

Compote pomme/banane

Emilie Debuissy

Ingrédients :

3 pommes jonagold
2 bananes
1 sachet de sucre vanilliné
3 cas de sucre
1 verre d'eau

Mettre les pommes et bananes ds le cookeo en mode dorer. Verser le sachet, le sucre et l'eau puis mélanger. Ensuite mettre en cuisson rapide 5mn puis mixer.

Compote pommes abricots

compote pomme/abricot

-2 pommes jonagold
-4 abricots
-1 sachet de sucre vanillé
-1/4 de verre d'eau

Couper les pommes et les abricots.
Mettre le sucre et l'eau.
Faire dorer, puis 5 minutes en cuisson rapide.
Mixer.

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

cookeo

Compote pommes cerises

Moulinex cookeo

Compote de pomme et cerise

Cécile Ruchon Germon

Ingrédients :

Pour 3 enfants

2 pommes (gala)
200g cerises dénoyautées surgelées
2 sachets de sucre vanillé
100 ml d'eau

Laver éplucher et couper les pommes en lamelles .mettre tous les ingrédients dans le cookeo et c'est parti pour 6minutes en mode rapide . Ensuite récupérer les fruits sans le jus et mixer

Compote pommes framboises

Moulinex cookeo

Compote pomme et framboise

Emilie Debuissy

Ingrédients :

Pour 5 pots environ

3 pommes jonagold
150g de framboises surgelés
1 gousse de vanille
15cl de jus de pommes
6 cas de cassonade

Faire dorer les pommes ajouter les framboises, la jus de pommes et la cassonade. Fendre ds la longueur la gousse et gratter l'intérieur et l'ajouter au mélange.

Mettre en mode cuisson normal 5mn et mixer.

et mettre au frais .

Compote pommes groseilles

cookeo

Compote pomme/groseilles

-2 pommes (jonagold ou golden)
-200g de groseilles
-5cl d'eau
-3 cas de sucre
-1 sachet de sucre vanilliné

Éplucher les pommes et les couper en morceaux. Ajouter le reste des ingrédients. Faire revenir un peu en mode dorer et mettre 5mins de cuisson rapide,une fois terminé, mixer.

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

cookeo

Compote pommes nectarine

cookeo

Compote pomme/nectarine

-3 pommes jonagold
-2 nectarines
-un peu d'eau

Éplucher et couper les pommes. Pour les nectarines, juste les couper et retirer le noyau.
Mettre en mode dorer, ajouter les pommes et nectarines et un peu d'eau.
Une fois bien saisi mettre en cuisson rapide 5mins et mixer dans un autre récipient.

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

cookeo

Compote pommes pruneaux

Moulinex cookeo

Compote de pommes &Pruneaux

Laëtitia Coutelle

Ingrédients :

pour 4 personnes

5 grosses pommes,
18 pruneaux dénoyautés,
un sachet de sucre vanillé
et 40 cl d'eau.

Couper les pommes en petits morceaux et les mettre dans le cookéo ainsi que tous les autres ingrédients.

Cuisson rapide 6 minutes.
Un coup de mixeur.
A déguster froid ou tiède

Compote pommes raisins

cookeo

Compote pommes/raisins

-2 pommes
-20 grains de raisin
-Un fond d'eau

Couper les raisins en deux pour enlever les pépins. Éplucher et couper les pommes.
Mettre en mode dorer avec un peu d'eau. Faire revenir un peu et passer en cuisson rapide 5mn et mixer!

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

cookeo

Compote pommes rubarbe

cookeo

compote pomme rhubarbe

-600 g de pommes
- 400 g de rhubarbe
2 sachets de sucre vanillé
-80 g de sucre
-15 cl de jus d'orange
-10 cl d'eau

Tout mettre dans la cuve
Cuisson rapide 10minutes.

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

cookeo

Compote pommes myrtilles

Compote de pommes et myrtilles

proposée par cuisinesab

Ingrédients

pour 6 personnes :

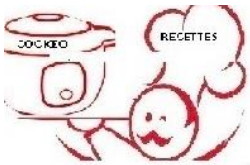
750g de pommes soit environ 7 pommes
200g de myrtilles
50g de sucre
50ml d'eau
1/2 cuillère à soupe d'extrait de vanille

Eplucher et couper les pommes en dés

les mettre dans la cuve du cookéo
ajouter tous les ingrédients
mélanger
faire cuire 6 minutes cuisson rapide au cookéo
presser avec un presse purée; et mettre dans des ramequins au frigo (2h)

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

Compote pommes spéculoos



Compote pommes spéculoos

Ingrédients pour 4 personnes
700 g de pommes coupées en morceaux
8 spéculoos
50 ml d'eau
Préparation
Coupez les pommes en morceaux. Déposez les morceaux dans la cuve.
Versez l'eau.
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 6 mn de cuisson rapide
Quand la cuisson est terminée ajoutez les spéculoos que vous avez émiettés. Puis mixez l'ensemble des ingrédients. Versez la préparation dans un saladier ou un grand bol
Laissez refroidir à l'air libre puis placer au frigo.

Compote pommes poires

Moulinex cookeo

Compote de pomme et poire

Emilie Debuissy

Ingrédients :

3 pommes jonagold
2 poires
1 sachet sucre vanillé
5 cas de sucre
1 verre d'eau

Couper les pommes et les poires. Faire dorer. Ajouter un petit verre d'eau, le sachet de sucre vanillé et le sucre. Mélangez et mettre en mode cuisson normal 5mn.
Et enfin mixer et mettre au frais

Compote pommes pêches

cookeo

compote pomme/pêche

-4 pommes jonagold
-2pêches
-1/4 de verre d'eau

Couper les fruits, mettre en mode dorer.
Verser l'eau.
Cuisson rapide 5 minutes.
Mixer

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

cookeo

Compote pommes mangues

Moulinex cookeo

Compote pomme/mangue

Emilie Debuissy

Ingrédients :

4 pommes jonagold
1 mangue
1 sachet de sucre vanillé
1 verre d'eau

Couper les pommes et la mangue. Mettre ds la cuve avec le sachet de sucre vanillé et le verre d'eau en mode dorer.

Une fois que c'est bien dorer, mettre 5mn en cuisson rapide et mixer.

J'ai fait 9 pots de 80g pr mes filles.

Compote pommes kiwis

Moulinex cookeo

Compote pomme/kiwi

Emilie Debuissy

Ingrédients :

Pour 2 pers

2 pommes jonagold
4 kiwi
Cannelle en poudre

Coupez les pommes et kiwi. Mettre en mode dorer.
Quand c'est bien doré arrêter le mode dorer en appuyant sur la flèche, ajouter la cannelle et mettre 5mn de cuisson rapide.

Et mixer.

Compote poires banane

compote poire banane

	2	4	6
Poires Conférence	2	4	6
Bananes	1	2	3
Jus de citron	1 cc	2 cc	3 cc
Sucre	25 g	50 g	75 g
Eau	5 cl	5 cl	5 cl
Gousse de vanille grattée	1/3	2/3	1

Préparation : 10 mn cuisson : 2 mn

Préparation :
Mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Egoutter et mixer dans un saladier.
garder au frais une nuit avant de savourer.

Compote de pommes bretonne

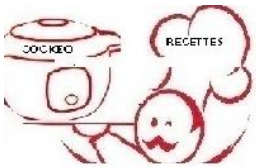
Compote de pommes bretonne

	2	4	6
Pommes	240 g	480 g	720 g
Sucre	50 g	70 g	90 g
Cidre	10 cl	14 cl	20 cl
Caramel breton au beurre salé	2 cs	4 cs	6 cs

2P Préparation : 10 mn Cuisson : 4 mn
4P Préparation : 10 mn Cuisson : 5 mn
6P Préparation : 10 mn Cuisson : 6 mn

Préparation :
Mettre les pommes coupées dans la cuve avec le cidre et le sucre.
Cuisson
Servir avec le caramel breton.

Compote 3 fruits



Compote 3 fruits

Ingrédients

600 g de pommes en morceaux
200 g de poires coupées en morceaux
200 g de pêches coupées en morceaux
50 g de sucre
70 ml d'eau

Préparation

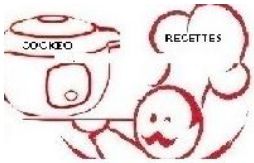
Coupez vos fruits en morceaux
Déposez les fruits dans la cuve
Versez le sucre et mélangez.
Versez l'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Mixez l'ensemble de la préparation quand la cuisson est terminée.
Versez dans des pots ou un saladier . Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo.

Compote pommes fraises cookeo



Compote pommes fraises

Ingrédients pour 3 petits pots

30 g de sucre en poudre

200 g de fraises

500 g de pommes (environ 5 pommes)

50 ml d'eau

Préparation

Déposez un à un les ingrédients en commençant par les pommes puis les fraises coupées en morceaux.

Saupoudrez de sucre .Mélangez l'ensemble des ingrédients.

Ajoutez les 50 ml d'eau.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 6 mn.

Mixez les ingrédients et versez dans des pots à confiture. Retournez les pots pour les rendre hermétiques.

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

https://www.facebook.com/cookeorecettes/

http://recettescookeo.net/

Compote pommes fraises

Moulinex cookeo

Compote pomme fraise

Emilie Debuissy

Ingrédients :

500g de pommes jonagold
250g de fraises
1 sachet de sucre vanilliné
1 verre d'eau

Mettre pommes et fraises ds le cookeo en mode dorer, rajouter le petit verre d'eau.

Mettre en mode cuisson normal 5mn et mixer!

Recettes cookeo dans la joie et la bonne humeur

Compote bébé pomme abricot cannelle
bébé dès 6mois

Mélanie Lavenant

Ingrédients :

- 3 pommes
- 6 abricots
- cannelle
- 1 demi verre d'eau

Mettre à dorer les fruits coupés en morceau avec le demi verre d'eau passer en cuisson rapide 5 minutes une fois la cuisson terminée mettre dans le mixeur avec de la cannelle (une demi cuillère a café a peu prés) si cela est trop acide rajouté de la cannelle qui va enlever l'acidité et qui est bien mieux que le sucre

Compote pommes abricots secs

Recettes cookeo dans la joie et la bonne humeur

cookeo

Compote pomme abricot sec

Bébé de 6 à 8 mois

Marilyn Lyna Labrousse

Ingrédients :

2 pommes
6 abricots sec moelleux
8 cuillères à soupe d'eau

Eplucher ,couper les pommes en 8
Couper les abricots sec en 4
Mettre dans le cookeo avec l'eau
cuisson rapide 15 min
Mixer ou passer au moulin à légumes

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

cookeo

Compote pommes bananes chocolat

Recettes cookeo dans la joie et la bonne humeur

Compote pomme banane chocolat bébé à partir de 9mois

Mélanie Lavenant

Ingrédients :

- 3bananes
- 3pommes
- 3 carrés de chocolats noir pâtissier
- un demi verre d'eau

En mode doré faire revenir les pommes couper en morceau avec les morceaux de bananes et le demi verre d'eau
Passer en cuisson rapide 5 minutes avec les carrés de chocolats une fois la cuisson terminée mettre dans le mixeur (compote bébé qui conviens a toute la famille le chocolat permet d'évité le sucre)

Compote pommes poires citron

Recettes cookeo dans la joie et la bonne humeur

cookeo

Compote pomme poire citron

Bébé de 6 à 8 mois

Marilyn Lyna Labrousse

Ingrédients :

2 pommes
1 poire
le jus d1/2 citron jaune ou vert
pour un petit gout plus exotique
8 cuillères à soupe d'eau

Eplucher, épépiner et couper les pommes et la poire en 8
Mettre tous les fruits et le jus de citron et l'eau dans le cookeo
Cuisson rapide 10 min
Mixer ou passer au moulin à légumes
N'hésiter pas avec juste 1/2 citron bébé ne risque pas de faire trop la grimace et cela lui apprend de nouvelle saveur
Conserver le reste au congélateur

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

cookeo

Compote pommes poires biscuits

Recettes cookeo dans la joie et la bonne humeur

Compote bébé pomme poire caramélisé biscuit (palet breton) bébé dès 9mois

Mélanie Lavenant

Ingrédients :

- 3 pommes
- 3 poires
- 2 palet breton
- 1 demi verre d'eau

En mode doré mettre les pommes coupé et les poires coupé une cuillère a soupe d'eau faire revenir jusqu'à ce qu'elles caramélisent remuer ajouter le demis verre d'eau et les palets breton broyer remuer à nouveau
cuisson rapide 5minutes à la fin de cuisson mettre dans le mixeur
(conviens aussi bien à toute la famille le palet breton évite le sucre)

Compote fruits rouges

Recettes cookeo dans la joie et la bonne humeur

cookeo

Compote pomme fruits rouges

Bébé de 6 à 8 mois

Marilyn Lyna Labrousse

Ingrédients :

1 pomme
8 fraises
1/2 barquette de framboises
6 cerises
8 cuillères à soupe d'eau

Eplucher, épépiner et couper la pomme en 8
Lavez les fraises, équeuter les et couper les en 4
Laver, équeuter et retirer les noyaux des cerises coupez les en 2
Laver légèrement les framboises
Mettre l'eau et tous les fruits dans le cookeo
Cuisson rapide 10 min
Mixer et passer à la passoire pour enlever les petits grains de framboises

Attendez l'autorisation du pédiatre avant d'incorporer les fruits rouge dans l'alimentation de l'enfant

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

cookeo

Compote pommes fraises cannelle

Recettes cookeo dans la joie et la bonne humeur

cookeo

Compote pomme fraise cannelle

Bébé de 6 à 8 mois — Marilyn Lyna Labrousse

Ingrédients :

1 pomme
8 fraises
1 pincée de cannelle en poudre
8 cuillères à soupe d'eau

Eplucher, épépiner et couper la pomme en 8
Laver les fraises et équeuter les, si elles sont grosses couper les en 2
Mettre eau,fruits et cannelle dans le cookeo
Cuisson rapide 10 min
Mixer
Conserver le reste au congélateur

Attention la fraise peut être allergène surveiller l'enfant si c'est sa première fois !

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

cookeo

Compote pommes banane pruneau

Recettes cookeo dans la joie et la bonne humeur

cookeo

Compote pomme banane pruneau

Bébé de 6 à 8 mois — Marilyn Lyna Labrousse

Ingrédients :

2 pommes
1banane
4 pruneaux (mis à réhydrater la veille dans un peu d'eau)
1/4 de gousse de vanille
8 cuillère à soupe d'eau

Eplucher, épépiner et couper les pommes en
Epluchez la banane,couper la en rondelles
Dénoyauter les pruneaux et couper les en 2
Mettre les fruits, les 1/4 de la gousse de vanill
raclée et l'eau dans cookeo
Cuisson rapide 15min
Mixer ou passer au moulin à légumes
Vous pouvez remplacer les pruneaux par 2 belles dattes.

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

cookeo