



33 crèmes dessert au cookeo

33 crèmes dessert au cookeo	1
33 recettes cookeo de CREMES dessert	3
Crème chocolat ➡➡➡➡	3
Crème légère au chocolat ➡➡➡➡	3
Crème à la clémentine	4
Crème à la fleur d'oranger	5
Crème à la pralinoise	6
Crème à la rose	7
Crème à la pistache	7
Crème à la vanille sans oeuf	8
Crème au beurre salé	8
Crème au carambar	9
Crème au carambar 2	10
Crème au café	10

Crème au caramel.....	11
Crème au citron	11
Crème au miel.....	12
Crème aux oeufs.....	12
Crème au pain d'épices	13
Crème au spéculoos.....	14
Crème au spéculos.....	15
Crème brûlée au carambar	15
Crème citron pour tarte	16
Crème chocolat danette	17
Crème chocolat grand Marnier	18
Crème chocolat ou vanille	19
Crème au chocolat yaourt liégeois.....	19
Crème au chocolat lait soja.....	20
Crème au chocolat blanc.....	21
Crème noix de coco.....	21
Crème renversée	23
Crème renversée version Nadine	24
Crème renversée au Nutella	24
Crème Tahitienne	25

33 recettes cookeo de CREMES dessert

Crème chocolat ➡➡➡➡

Cookeo

Crème chocolat

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

120 g de chocolat noir
25 g de sucre
4 jaunes d'œufs
4 cuillères de crème fraîche
200 ml de lait
200 ml d'eau
Film alimentaire

Faites fondre dans une casserole le chocolat. Ajoutez un fond d'eau dans la casserole.
Pendant la cuisson du chocolat séparez les blancs des jaunes d'œuf et placez les dans un saladier.
Quand le chocolat est chaud, mélangez le chocolat et les jaunes d'œufs.
Incorporez le sucre et mélangez. Ajouter également la crème fraîche puis ajoutez le lait.
Remplissez les mannequins avec la préparation.
Filmez les ramequins puis placez les ramequins dans le panier vapeur. Versez 200 millilitres d'eau dans la cuve puis placez le panier vapeur dans la cuve allumer votre cookeo.

Programmez 10 minutes de cuisson rapide

Ouvrez le cookeo et faites refroidir les pots de crème à l'air libre puis placez les pots de crème au frigo.

Crème légère au chocolat ➡➡➡➡

Cookeo**Crème légère au chocolat**

Jean-Philippe Rousseau

**Moulinex****Ingrédients pour 4 personnes**

750 ml de lait
 2 œufs
 30 g de poudre de cacao
 100 g de sucre semoule
 30 g de fécule de maïs

Allumez votre cookeo ; Allez dans « **recette** » puis « **dessert** » puis « **crème légère au chocolat** ».
 Sélectionnez 4 personnes. Mélangez vos ingrédients dans la cuve en commençant par la poudre de cacao puis le sucre semoule et la fécule de maïs.
 Cassez les œufs et ajoutez-les au reste de la préparation. Versez le lait et mélangez. Faites cuire jusqu' au frémissement de l'ensemble de la préparation puis arrêter la fonction dorer.

Arrêtez votre appareil. Versez la crème au chocolat dans un récipient puis laissez refroidir à l'air libre puis au frigo. Servez froid

Crème à la clémentine

cookeo

Crème à la clémentine

Sab Rina

Ingrédients :

pour 8 portions :

- 8 clémentines
- 500ml de lait entier ou 1/2 écrémé
- 22g de maizena
- 75g de sucre
- 1 oeuf

Mettre en mode recette "creme légère en chocolat",
 suivre les instructions et à la place du chocolat, mettre les clémentines épluchées et mixées.
 Ne mettre que le jus si vous ne voulez pas la pulpe.
 Cuire en melangeant jusqu'à épaississement
 Mettre dans les ramequins
 Laissez refroidir

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

cookeo

Crème à la fleur d'oranger

Moulinex
cookeo

Crème à la fleur d'oranger

Jean-Claude Lyonne



Ingrédients :

(pour 10 petites verrines).

100ml de sucre semoule
500ml de lait écrémé
50ml de farine fluide (25g)
1 sachet de sucre vanillé et un
bouchon de fleur d'oranger liquide
(j'ai une petite bouteille de 10ml,
histoire de vous dire à qui correspond
ce bouchon !)
3 jaunes d'oeufs

Fonction manuel , cuisson
rapide, mélanger tous les
ingrédients dans un bol
mélangeur, quand le
préchauffage est fini, mettre
dans le bol cookeo et cuire
pendant 4 minutes en
mélangeant régulièrement.

Au moment de servir je mets
dans chaque petite verrine un
peu de nuttela au fond et voilà
c'est super bon

cookeo

Crème à la pralinoise

Penedo Aurélie

Ingrédients

100gr de pralinoise
100gr de chocolat noir
500ml de lait
2 oeufs
25gr de sucre
10gr de maizena

Tous les ingrédients dans la cuve jusqu'à
épaississement en mode Dorer

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

cookeo

Crème à la rose

Moulinex
cookeo

Crème à la rose

Syl Vie



Ingrédients :

pour 8 petites verrines:

1/2 L lait
100 gr sucre
25 gr farine
3 jaunes d'oeufs
1 bouchon d'arôme de rose
qqes gouttes de colorant
alimentaire rouge.

Tout bien mélanger les ingrédients
dans un saladier.

Mettre cookéo en mode dorer ,
après le préchauffage , tout vider
dedans , et remuer sans arrêt
pendant 3-4 minutes.

Vider en verrines, laisser refroidir et
mettre au frais avant de déguster

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

Crème à la pistache

Moulinex
cookeo

Crème à la pistache

Mimi Cuisine



Ingrédients :

Pour 5 petites verrines

200ml de lait demi écrémé
20 cl de crème fraîche épaisse 30%
matière grasse
2 CAS rase de Maizéna
1 oeuf
8 CAS bombées de sucre
3 CAS bombée de pâte à pistache
3 CAC d'essence de pistache

Préparation:

Mettre dans la cuve tous les ingrédients et
bien remuer avec un fouet en silicone.
Mettre le cookeo en mode doré et remuer
tout le temps de la cuisson.
Quand la préparation commence à épaissir
stopper le cookeo et verser dans les petites
verrines.
Laisser refroidir et déguster.

Crème à la vanille sans oeuf



Crème à la vanille sans oeuf

proposée par Cécile Ruchon



Ingrédients

40g sucre
30g maïzena
1/2 Litre de lait
2 bouchons d'arôme naturel de vanille ou
gousse de vanille

On met les ingrédients petit à petit dans le cookeo en mélangeant puis en route
(j'ai mis le mode de la crème légère au chocolat mais la cuisson est à l'œil)
En mélangeant très souvent car pour moi du coup ça a attrapé.
Si comme moi vous avez des grumeaux suffit de passer au chinois.
Puis on met dans des ramequins à refroidir à température ambiante puis frigo.

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

Crème au beurre salé

cookeo

Crème caramel au beurre salé

Celine Hay

Ingrédients :

- 30g de maïzena
- 1/2 l de lait
- Caramel au beurre salé

Dans la cuve mélanger le lait avec la maïzena puis mettre en mode dorer jusqu'à épaississement.

Quand la crème est prête, verser dans un saladier puis ajouter le caramel à votre convenance.

Mettre des ramequins puis au frigo quand c'est froid.

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

cookeo

Crème au carambar



Crème au carambar



Ingrédients

Pour 7 pots :

- 7 pots
- 1L de lait demi écrémé
- 8 carambars
- 50gr de nesquik
- 50gr de sucre
- 55 gr de maïzena
- 3 feuilles de gélatine

- faire fondre les carambars dans le lait
- ajouter tous les autres ingrédients en mélangeant sans arrêt
- quand la crème commence à devenir onctueuse arrêtez la cuisson
- rajouter les 3 feuilles de gélatine
- préalablement trempé 10 mn dans de l'eau
- en mode dorer et commençait des le préchauffage

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

cookeo

Crème au carambar 2



Crème au carambar



Ingrédients

- 1/2 l de lait
- 20g sucre
- 30g de maïzena
- 7ou8 carambars

Mélanger lait, sucre, maïzena et ajouter les carambars.

Chauffer en mode dorer et laisser épaissir.

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

cookeo

Crème au café



Crème au café

proposée par Francine Devie



Ingrédients

- 1 litre de lait
- 60gr de sucre
- 2oeufs
- 2 cas de maïzena
- 20 gr de café soluble

Dans le Cookéo mettre les œufs battre avec un fouet silicone

ajouter le sucre ,le café battre a nouveau , verser le lait tout en continuant de battre

diluer la maïzena dans un peu de lait ,incorporer le tout

mettre sur recette au chocolat 2 personnes .touiller tout le temps , quand c est bien épaissi verser en pot

et mettre au frais .bon app !!!

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

Crème au caramel

Moulinex
cookeo

Crème au caramel

Criki Cmoi



Ingrédients :

Pour 4 ramequins

1/2 litre de lait,
20 grammes de sucre,
30 grammes de maïzena,
1/2 flacon de caramel vainé

Délayer la maïzena dans le lait,
ajouter le sucre et le caramel.

Faire épaissir en mode dorer.

Mettre en ramequins et laisser
refroidir

<https://www.facebook.com/Cookeo.recettes>

Crème au citron



Crème au citron

proposée par Francine Devic



Ingrédients

- 2 CITRONS FRAIS
- LAIT
- 100GR DE SUCRE
- 2 OEUFS
- 2 CAS MAÏZENA

PRENDRE LE JUS DES CITRONS ET PRÉLEVER
LE ZESTE
PRESEZ LE JUS DE CITRON ET COMPLÉTER LE
RESTE AVEC DU LAIT (ARRIVER A UN LITRE DE
LIQUIDE EN TOUT)

====> suivre la recette creme au chocolat (pré programmée
du Cookéo)

<https://www.facebook.com/Cookeo.recettes>

Crème au miel

Moulinex
cookeo

Crème au miel

Jean-Claude Lyonne



Ingrédients :

(pour 6 petites verrines)
20 CL de lait
20 cl de crème fraîche
30 gr de Maïzena
1 oeuf
60 gr de miel

Mélanger le lait froid avec la maïzena, ajouter ensuite la crème et l'oeuf et le miel.

Mettre dans le cookéo et fonction manuel mettre sur "dorer" attention toujours remuer avec fouet plastique ou silicone,

Attention ça va vite, je n'ai pas été au bout du temps concernant le préchauffage, j'ai stoppé avant.

Verser ensuite dans les petites verrines et laisser refroidir.

Crème aux oeufs

cookeo

Crème aux œufs

- 160ml de lait
- 130ml de crème fraîche liquide
- 2oeufs,
- 40g de sucre
- 1cac de fleur d'oranger

Mélanger les œufs et le sucre avec un fouet, faire chauffer le lait et la crème dans une casserole sans porter à ébullition, mélanger ensuite avec les œufs et le sucre, ajouter la fleur d'oranger. Mettre dans les pots et les recouvrir d'un film. Verser 200ml d'eau dans la cuve et mettre le panier. Y déposer les pots. Pour la cuisson, ingrédients/légumes/ brocolis 400 g/5minutes.

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

cookeo

Crème au pain d'épices

cookeo

Crèmes au pain d'épices

Sylvie Vuillemand

Ingrédients :

Pour 4 ramequins

- 300 ml de lait
- 10 gr de farine
- 3 c à s de sucre roux
- 2 tr de pain d'épices

En mode dorer
mélanger tous les
ingrédients jusqu'à
l'épaississement désiré
Mettre au frais quelques
heures avant de servir

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

cookeo

Moulinex
cookeo

Caroline Matthéo Timéo Caron

Crème aux speculoos



Ingrédients :

pour 4/5 coupes :

- 750 ml de lait
- 2 œufs (battus)
- 100 gr de sucre
- 30 gr de maizena
- 100 + 50 gr de speculoos
réduits en poudre

Dans la cuve, mélanger les 100 gr de sucre aux 30gr de maizena, puis y mélanger 100 gr de poudre de speculoos. Ajouter les 750 ml de lait et les 2 œufs battus. Bien mélanger
Lancer le cookéo en mode manuel > dorer (couvercle ouvert), remuer sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe à la texture voulue. Mettre rapidement en coupe car le mélange refroidit et s'épaissit très vite.
Ajouter, au dessus du mélange, une couche de la poudre de speculoos étalée à la petite cuillère. Réserver au frais.

(si on n'ajoute pas de poudre de speculoos au dessus, alors en rajouter dans la préparation, ainsi qu'un peu de sucre - si des petits morceaux blancs se forment, enlever la cuve et battre vivement, et mettre en coupe)

Crème au spéculos

cookeo

Crème speculos

Pauline Fauchaux

Ingrédients :

- 500ml de lait
- 1 oeuf
- 60 gr de sucre
- 20 gr de fécule de maïs
- 1 cuillère à soupe de pâte à tartiner aux speculoos

Tout mettre dans la cuve, à ébullition mettre en ramequin.
On peut aussi mettre du Nutella.

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

cookeo

Crème brûlée au carambar

cookeo

Crèmes brûlée aux carambars

Manue Ela

Ingrédients :

- 15 carambars
- 350g de crème liquide type fleurette
- 150g de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 60g de sucre

1. Mettez le lait et la crème dans une casserole avec les carambars, Remuez constamment jusqu'à ce que les carambars fondent complètement
2. Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
Incorporer le lait aux carambars en cessant pas de fouetter
3. Mettre le mélange dans des ramequins et les filmer
4. Déposer les ramequins dans le panier vapeur et ajouter de l'eau dans le fond de la cuve
5. Cuisson rapide 8min

J'ai fait deux tournés = 8 ramequins

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

cookeo

Crème citron pour tarte

cookeo

Crème Citron pour tarte

Aud-rey Jam-ain

Ingrédients :

Pour 1 tarte :

- 2 citrons de taille moyenne
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de Maïzena

Laver les citrons et en "zester" 2 (pour ma part qu'1 ça suffit).

Mettre les zestes très fins dans le cookeo.

Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes dans le cookeo. Verser le sucre et la Maïzena. Remuer, et commencer à faire chauffer à feux doux dans le cookeo.

Battre les oeufs dans un saladier, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la Maïzena et les zestes.

Mettre à feu fort et continuer à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir.

Attention de toujours remuer lorsque les oeufs sont ajoutés, car la crème de citron pourrait brûler. Oter du feu et verser l'appareil sur le fond de tarte cuit

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

cookeo

Moulinex
cookeo

Crème au chocolat façon danette



Ingrédients :

- 1l de lait entier
- 50g de nesquick
- 50g de nestlé dessert en poudre (ou van houten)
- 130g de sucre
- 55g de maïzena
- 20cl de crème liquide.

Délayer tous les ingrédients en poudre dans le cookeo. lancer la recette creme legere au chocolat. Verser le lait froid. Mélanger jusqu'à épaississement. Une fois que c'est épaissi, stoppez en appuyant longuement sur la flèche. Et enfin verser la crème liquide.

Crème chocolat grand Marnier

Moulinex
cookeo

Crème chocolat grand marnier

Jean-Claude Lyonna



Ingédients :

pour 4 mini verrines

160 ml de crème

45 ml de lait

le zeste de $\frac{1}{2}$ orange coupé en petit
morceau

20 g de chocolat

1 c. à soupe de poudre de cacao

60 ml de Grand Marnier

2 jaunes d'œufs

2 c. à soupe de sucre.

dans le coockéo mettre fonction "dorer" le préchauffage se met en route, quand tout est bon (la marmite sera bien chaude) mettre le lait : la crème et le zeste d'orange, mélanger et arrêter avant de faire bouillir et mettre la fonction "maintien au chaud" laisser 4 minutes. Pendant ce temps battre le jaune et le sucre dans un récipient à part, faire blanchir le mélange et réserver. Mettre le chocolat dans le cookeo, la cuil à soupe de cacao et le grand marnier, mélanger, faire fondre le chocolat. Ensuite enlever du mélange les zestes d'orange. Ajouter ensuite le sucre et l'œuf. Mélanger. Répartir cette préparation dans 4 mini-verrines filmé et les mettre dans le panier métallique du cookeo. Laver le cookeo, cuisson rapide 17 minutes avec 200 ml d'eau... Laisser refroidir

Je pense qu'il faut doubler les proportions si l'on souhaite faire de ce dessert "le " dessert ! Autrement cela est parfait pour un café gourmand accompagné d'un morceau de gâteau.

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

Crème chocolat ou vanille



Crème au Chocolat ou Vanille *(sans grumeaux)*

proposée par Idées Recettes Cookeo



Ingrédients

Pour environ 8 pots

- 1 litre de lait
- 100g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de maïzena

S'IL VOUS LES VOULEZ AU CHOCOLAT
FAITES LA MÊME MÉTHODE
LORSQUE VOUS VERSEZ LA PRÉPARATION DANS
LE COOKEO AJOUTER DES MORCEAUX DE
CHOCOLAT (tablette) pour ma part j'en ai mis 10 carreaux

Mettre dans un saladier les œufs + le sucre + sucre vanillé
Au robot ou mixeur ou fouet électrique battre 2/3mn ajouter petit à petit le lait et continuez à battre
prendre un peu de la préparation dans un verre et ajouter vos deux cuillères de maïzena bien remuer
mettre le tout dans le saladier et fouettez avec votre batteur 2mn dans le cookeo mode :recette crème au chocolat
verser la préparation (pendant le préchauffage) et fouettez avec un fouet en silicone
faites le non stop jusqu'à que ça épaissit
dès que ça commence à épaissir appuyez longuement sur la flèche du cookeo pour l'arrêter
retirer la cuve immédiatement et verser dans des ramequins aussitôt et 2h au frigo

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

Crème au chocolat yaourt liégeois

Moulinex
cookeo

Crème chocolat au yaourt liégeois

Jean-Claude Lyonne



Ingrédients :

pour 8 verrines

- 100gr de chocolat noir en morceau
- 10 cl de crème
- 3 yaourts (perso perle de lait Nature)
- 4 cas de sucre

mode manuel "dorer" pendant le préchauffage
faire fondre le chocolat en morceau et
mettre la crème fraîche liquide. Attention
bien avant la fin du préchauffage arrêter
cette fonction et mettre fonction "tenir au
chaud", ajouter les yaourt et le sucre, bien
remuer.

Dresser dans des verrines ou comme moi dans
des verres à porto.

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

Crème au chocolat lait soja

Moulinex
cookeo

Crème au chocolat au lait de soja (light)

France Gaultier



Ingrédients :

1 litre de lait de soja,
40 gr chocolat amer,
1 c a c d'agar agar,
1 c a c d'herlesetas

Suivre la recette creme au chocolat programmé, en arrêtant la cuisson des qu'il y a un gros bouillon, bien fouetter, verser en ramequin et refouetter avant complet refroidissement pour bien repartir l'agar agar, ça donne une creme super lisse. (recette qui peu rentrer dans sans gluten et sans oeufs)

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

Cookeo
Moulinex

Crème au chocolat blanc



Ingrédients pour 6 personnes

3 feuilles de gélatine de 2 grammes
500 ml de lait
220 ml de crème liquide
180 grammes de chocolat blanc
20 grammes de fécule de maïs

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et mélangez avec la fécule de maïs en fouettant. Ajoutez ensuite la gélatine que vous avez faites tremper dans de l'eau froide.

Ajoutez le chocolat blanc que vous avez coupé en morceaux et mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet portez à ébullition.

Versez le mélange dans des ramequins ou dans un saladier laissez refroidir à l'air libre puis déposer les ramequins dans le réfrigérateur.

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

<http://sport-et-regime.com/>

cookeo

Crème Noix de coco sans œufs

Celine Hay

Ingédients :

- 750 ml de lait
- 55g de maizena
- 60g de noix de coco
- 80g de sucre
- 200 ml de crème liquide

Dans la cuve délayer la maizena avec le lait à l'aide d'un fouet silicone.

Ajouter le sucre et la noix de coco. En mode dorer faire épaissir la crème. Quand la crème est épaisse ajouter la crème liquide et fouetter à nouveau.

Mettre dans des pots ou ramequins. Laisser refroidir avant de mettre au frigo.

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

cookeo

Moulinex
cookeo

Crème renversée

Tina Francois Mialot

**Ingédients :**

1 demi litre de lait
3 œufs
100g de sucre
1 gousse de vanille
une pincée de sel

En mode dorer mettre le lait sucre sel vanille faire bouillir

hors du cookeo ajoutez le lait bouillis aux œufs battus au fouet peu à peu en fouettant sans arrêt puis remplir dans des pots à yaourt en verre

mettre dans le panier vapeur puis 200ml d'eau puis cuisson rapide 4m voilà attendre 1h pour que ça soit refroidis

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

Crème renversée version Nadine

cookeo

Crème renversée façon Nadine

Hélène Delannoy

Ingrédients :

- 750 ml de lait
- 3 oeufs + 2 jaunes d'oeuf
- 100 gr de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille

Faire bouillir lait + sucre + vanille
Battre les oeufs
Mélanger
Faire caramel au fond d'un moule à charlotte 18 cm
Rajouter la préparation
Cookeo 200 ml ds le fond
Mettre moule ds panier vapeur
15 min cuisson rapide
+ 10 min laisser au chaud
Laisser refroidir au frigo avant dégustation

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

cookeo

Crème renversée au Nutella

cookeo

Crème renversée au Nutella

Aurelie Alehause

Ingrédients :

- 1l de lait
- 6 oeufs
- 150g de sucre
- 4 CaS de Nutella
- Caramel

Tiédifier le lait au micro-ondes.
Battre les oeufs, le sucre et le Nutella.
Ajouter le lait. Bien mélanger et mettre dans un moule caramélisé.
Mettre le moule dans le panier vapeur avec environ 3cm d'eau dans la cuve.
Cuisson rapide 10 minutes

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

cookeo

Crème Tahitienne

cookeo

Crème TAHITIENNE

Jessica Bochart

Ingédients :

- 1 boîte de lait concentré sucré (410g)
- Même valeur de lait 1/2 écrémé
- 4 oeufs
- 150g de noix de coco râpé
- 1 boîte de rondelles d'ananas
- Caramel

Battre les blancs en neige.
Mélanger les jaunes aux différents laits.
Ajouter la noix de coco râpée et incorporer les blancs en neige.
Mettre le caramel dans moule en le tapissant d'ananas (sans ajout d'eau)
Verser la préparation dans le moule caramélisé
Verser 200ml d'eau dans le cookeo,
Poser le moule sur le panier vapeur
Cuire 15 min en cuisson rapide et laisser au chaud encore 10min
Laisser refroidir avant de démouler

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

cookeo