

Les Desserts



Dernière mise à jour le 17/02/2016

Les Desserts



Les Gâteaux



Dernière mise à jour le 17/02/2016

Boding

Sandrine Gallucci

Ingédients :

Pour 8 personnes:

- Une baguette de pain rassis
- 1/2 litre de lait
- 2 sachets de sucre vanille
- 5 œufs
- 50g de raisins secs (facultatif)
- 130g de sucre en poudre
- 1 petit verre de Rhum
- 1 cuil à soupe de la cannelle
- beurre(pour le moule)

Couper le pain en morceaux laisser macérer les raisins dans le Rhum.

Faire bouillir le lait, ajouter le sucre vanille et faire gonfler le pain coupé en petits bouts dans le lait chaud.

Mélanger, et écraser un peu à la fourchette.

Battre les œufs avec le sucre et ajouter au premier mélange. Bien mélanger et ajouter les raisins bien gonflés au Rhum et mélanger une dernière fois. Ajouter la cannelle en poudre.

Beurrer le moule(je parsemer un peu de sucre en poudre par dessus afin de caraméliser un peu mais pas nécessaire). mettre en cuisson rapide 16 min

Brioche Perdue en Pudding

Sandrine Nelson

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 3 oeufs,
- 600ml de lait,
- 50gr de sucre,
- 3cc de fleur d'oranger ,
- 10 tranches de brioche

Dans un saladier mettre les oeufs, le sucre, le lait, fleur d'oranger, les brioches en morceaux bien mélanger verser dans le moule Remplir la cuve de 300ml d'eau.

Mettre le moule dans le panier vapeur cuisson rapide 35min.

Laisser refroidir 5 min pour un bon démoulage

Peut se servir tiède

Et si vous le souhaitez saupoudrer de sucre glace



Briochettes au carambar

Emmanuelle

Ingrédients pour 5 briochettes :

- 5 fois 50 gr de pâte à brioche vaporeuse à prélever juste après la 1ère pousse
- 5 carambars
- 4 càs de crème liquide.

Préparation :

Dans une casserole, fondre les carambars avec le crème et bien mélanger.

Aplatir les boules de brioche, faire un creux au milieu et y déposer 1 càc de crème de carambar.

Refermer le brioche et en faire une boule.

Déposer les boules dans des petits moules et laisser pousser environ 1 heure dans le four chauffé à 50° et éteint.

Cuire à 160° départ four froid (ou plutôt 50° à cause de la pousse) pendant environ 12 mn.



Charlotte à l'ancienne

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 30 biscuits à la cuillère
- ✓ 150 g de raisins secs blonds
- ✓ 1 boîte de 560 g d'ananas au naturel en morceaux
- ✓ 35 cl de crème anglaise prête à l'emploi
- ✓ 10 cl de Rhum blanc
- ✓ Beurre pour le moule

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Égouttez le contenu de la boîte d'ananas en conservant le sirop.
Mélangez le sirop avec le Rhum et 10 cl d'eau.

Beurrez un moule à Charlotte. Trempez rapidement les biscuits au fur et à mesure dans le liquide et tapissez-en le fond et les bords du moule. Déposez des morceaux d'ananas sur le fond et une légère couche de raisins blonds.

Versez un peu de crème anglaise à hauteur de la garniture puis disposez par-dessus une couche de biscuits imbibés. Remplissez le moule en alternant couches de biscuits et couches de garniture, terminez par des biscuits.

Couvrez le moule d'aluminium ménager. Placez le moule dans le panier à vapeur de Cookeo avec 200ml d'eau dans la cuve.

Passez en cuisson rapide pendant 20 mn.

Laissez refroidir complètement avant de démouler la Charlotte sur le plat de service. Gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Charlotte ménagère

Gigi la Brune



Ingédients :

pour 5 personnes

500g de pain sans croute
1kg de pommes
200g de sucre cristallisé
2 verres de cidre
4 cuil de beurre

Coupez le pain en tranches minces et sans
croutes si possible
Tartinez les légèrement de beurre
épluchez les pommes, coupez les en tranches
fine

Beurrez le fond et les parois du moule
tapissez l'intérieur et le fond avec le pain
disposez à l'intérieur une couche de pommes
, une de pain, etc.....
et saupoudrez de sucre entre chaque couche

Arrosez de cidre
versez deux verres d'eau dans le cookeo

Posez le moule dans le panier vapeur et mettez
le dans le cookeo
Faire cuire 17 minutes
une fois fini sortir le panier et démouler votre
charlotte c'est prêt !

Charlotte ménagère

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 500 gr de pain avec ou sans croûte
- ✓ 1 kg de pommes
- ✓ 200 gr de sucre cristallisé
- ✓ 2 verres de cidre
- ✓ 4 cas de beurre)
- ✓ 1 pincée de sel

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis>,
Procédure :

Couper le pain en tranches fines et sans croûtes.

Les tartiner un peu de beurre.

Éplucher les pommes, les couper en tranches fines.

Beurrer le fond puis les parois du moule.

Tapiser le fond et l'intérieur avec le pain, déposer une couche de pommes à l'intérieur, une de pain et continuer comme cela jusqu'à ne plus en avoir.

Saupoudrer de sucre entre chaque couche.

Arroser le tout de cidre.

Mettre 250 ml d'eau dans la cuve, poser le panier vapeur puis le moule à l'intérieur.

Mettre en cuisson rapide pendant 17 minutes.

cheesecake au caramel beurre salé

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

un paquet de biscuits digestifs

500 g de mascarpone

125 g de beurre fondu

150 g de sucre en poudre

2 c. à soupe de farine

3 œufs

20 cl de crème fraîche

8 c. à soupe de caramel au beurre salé

Recouvrez un moule allant dans la cuve du cookeo de papier sulfurisé. Mixez les biscuits avec le beurre au robot. Tapissez-les dans le fond du moule en tassant bien avec le dos d'une cuillère. Mélangez dans un récipient le mascarpone, les œufs, la farine le sucre et la crème fraîche jusqu'à obtenir un mélange homogène. Versez la préparation sur la base biscuitée dans le moule. Filmmez le moule avec du film étirable et déposez-le dans la cuve du cookeo. Ajoutez 300 ml d'eau dans la cuve. Faites cuire 30 minutes en mode "cuisson rapide". Laissez refroidir avant de démouler. Au moment de servir, faites réchauffer le caramel au micro-ondes. Nappez de sauce caramel le cheesecake.

Cheesecake aux oreo

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ oreo
- ✓ 35 gr de beurre fondu
- ✓ 160g de mascarpone
- ✓ 300g de philadelphia
- ✓ 2 œufs
- ✓ 70 gr de sucre

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entrepramis>
Procédure :

Mettre les oreo au fond de chaque verrine ou moules à muffin.

Mélanger dans un saladier, le philadelphia, la mascarpone, les œufs, le beurre et le sucre.

Répartir la préparation dans les verrines ou moules à muffin.

Mettre 200 ml d'eau dans la cuve et filmer les verrines ou les moules et les mettre dans le panier vapeur.

Mettre en cuisson rapide pendant 35 minutes.

Mettre au frais.

Avant La dégustation, recouvrir d'une couche de coulis ou de caramel ou bien de beurre salé.

Cheesecake citron/spéculoos

Maéva Parrinello



Ingédients :

Pour le biscuit

- 250 g de spéculoos (ou autre si vous préférez)
- 125 g de beurre fondu

Pour l'appareil :

- 500 g de petits suisses (ou fromage blanc, faisselle, etc)
- 150 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- parfum au choix (j'ai utilisé de la poudre de citron)

(pour cette recette vous pouvez utiliser le panier vapeur dont vous aurez recouvert le fond de papier sulfurisé ou bien un moule)

Broyer les spéculoos et mélanger au beurre fondu. Tapisser le fond du moule avec l'appareil à biscuit, former une croûte sur les parois et réserver au frigo.

Mélanger les œufs, le sucre, le fromage blanc, la farine, la crème et l'arôme. L'appareil doit être homogène et sans grumeaux.

Recouvrir le fond biscuité jusqu'à la croûte (il se peut qu'il vous reste de la préparation selon le récipient choisi)

Mettre 200ml d'eau au fond de la cuve. Recouvrir le panier (ou le moule) de film cellophane. Cuisson rapide 35 min.

Le cheesecake se déguste le lendemain et peut être accompagné d'un coulis de fruits ou d'une sauce au chocolat selon l'arôme choisi.

Bon appétit !

Cheesecake Crème Brulés



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 500 g de fromage blanc battu (40% de MG ou 20%)
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 90 g de farine
- ✓ 3 œufs

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :

Battre le fromage blanc avec le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs et réserver les blancs. Incorporer la farine, fouetter. Monter les blancs en neige ferme avec la pincée de sel. Les incorporer délicatement à la préparation.

Verser dans un moule. Mettre 400 ml d'eau dans la cuve. Filmer le moule. Mettre en cuisson rapide pendant 25 minutes.

Laisser refroidir avant de démouler.

Mettre du sucre roux et faire brûler.

Bon appétit :)

Christmas Cake

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 3 pommes golden
- ✓ 135g de beurre fondu
- ✓ 125g de sucre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 175g de farine
- ✓ 1 sachet de levure
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 2 cuillères à soupe de Mince-meat (chez Marc & Spencer)

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Épluchez et coupez en dés les pommes.

Faire fondre 5g de beurre et un sachet de sucre vanillé dans Cookeo en mode dorer.

Ajoutez les cubes de pommes et les faire dorer. Nettoyez Cookeo.

Ajoutez dans un saladier 125g de beurre et 125g de sucre. Mélangez et ajoutez les œufs.

Ajoutez le mélange farine et levure.

Ajoutez les pommes à la pâte et mélangez.

Mettre 75ml d'eau dans la cuve de Cookeo et déposer votre moule à gâteau rempli de la pâte dans le panier vapeur.

Passez en cuisson rapide pendant 25 minutes.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>



Clafouti aux cerises



Cerises	100 g	200 g	300 g
Œuf	1	2	3
Lait	15 cl	30 cl	45 cl
Sucre	30 g	60 g	90 g
Farine	20 g	40 g	60 g

Préparation : 10 mn Cuisson : 18 mn

Préparation : 10 mn Cuisson : 19 mn

Préparation : 10 mn Cuisson : 19 mn

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment.

Ajouter la farine, puis le lait petit à petit.

Répartir les cerises dans les ramequins préalablement beurrés.

Verser le mélange sur les cerises.

Couvrir de film alimentaire (spécial cuisson).

Verser 20 cl d'eau dans la cuve.

Mettre les ramequins dans la cuve.

Lancer la cuisson sous pression pendant 18/19 minutes.

Manger tiède ou, au contraire bien froid décoré de sucre glace.



Clafoutis

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 120 g farine
- ✓ 100 g sucre en poudre
- ✓ une demi-gousse de vanille
- ✓ 3 œufs entiers
- ✓ 150ml de lait
- ✓ 50 ml de crème liquide entière
- ✓ 50 g de beurre fondu
- ✓ 250 g de cerises dénoyautées
- ✓ Une pincée de sel
- ✓ sucre glace pour la déco

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

mélanger la farine, le sel, le sucre en poudre et les graines de vanille.

Ajouter les œufs en mélangeant bien entre chaque œuf.

Verser le lait, la crème, puis ajouter le beurre fondu.

Répartir les cerises uniformément dans un plat à gratin qui puisse rentrer dans le cookeo ou en ramequins individuels.

Verser la pâte sur les cerises et couvrir d'un film alimentaire.

Verser 450ml d'eau dans le cookeo

Placer le clafoutis dans le panier vapeur.

Mettre en cuisson rapide 15 minutes puis laisser reposer 5 minutes.

Dès que le clafoutis est froid, le saupoudrer de sucre glace.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

clafoutis aux abricots

Catherine Felt

Ingrédients :

- 4 abricots moyens coupés en petits dés
- 3 oeufs moyens
- 40g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50g de farine
- 200ml de lait
- 1/2 bouchon de rhum ambré (facultatif)
- 1 moule maxi 18cm de diamètre
- Du papier sulfurisé

Chemiser le moule (jusqu'aux bords) de papier sulfurisé

Déposer les abricots au fond du moule

Battre les 3 œufs avec le sucre et le sucre vanillé

Ajouter la farine et bien mélanger pour éviter les grumeaux

Ajouter le lait et continuer de mélanger

Verser cet appareil dans le moule par dessus les abricots

Verser 200ml d'eau dans la cuve du cookéo

Y placer ensuite le panier vapeur puis le moule

Cuisson rapide(ou sous pression) 25min

Ouvrir cookéo et attendre que ça refroidisse

Mettre ensuite au frigo

Démouler lorsque le clafoutis est bien frais

cookeo

Clafoutis aux cerises

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 200g de cerises
- 3 œufs
- 50g de farine
- 200ml de lait
- 50g de cassonade

* A la place de la cassonade, j'ai aussi fait 1 version en mettant 40g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé et 2càs de poudre d'amande

Dénoyer (ou pas) les cerises et les mettre au fond du moule

Battre les œufs puis rajouter le sucre puis la farine puis le lait...battre de nouveau

Ajouter ce mélange sur les cerises

Mettre le moule dans le panier vapeur

Mettre 200ml d'eau dans la cuve

Cuisson rapide 20 min

cookeo

Clafoutis aux poires

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 2 poires
- ✓ 100 ml de lait demi-écrémé
- ✓ 3 œufs
- ✓ 80 g de farine
- ✓ 50 g de poudre d'amandes
- ✓ 50 g de sucre
- ✓ 30 g de beurre
- ✓ Extrait naturel de vanille
- ✓ Cannelle
- ✓ Sel

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Dans un saladier, mélangez la farine, la poudre d'amandes, le sucre, le sel et la Cannelle. Ajoutez les œufs battus en remuant. Versez le lait, le beurre fondu et l'extrait de vanille et fouettez bien.

Lavez et épluchez les poires, découpez-les en dés et disposez les dans 4 ramequins beurrés. Versez la pâte dessus. Couvrez d'un film alimentaire résistant à haute température.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve de Cookeo et mettez les ramequins dans le panier Vapeur. Disposez le panier dans la cuve. Fermez.

Passez en mode cuisson rapide pendant 14 minutes.

Bon appétit ☺

Clafoutis au poires et Chocolat

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 4 poires ou poires au sirop
- ✓ 12 Carrés de chocolat pâtissier
- ✓ 25Cl de lait
- ✓ 3 œufs
- ✓ 70g de sucre en poudre
- ✓ 60g de farine
- ✓ Quelques gouttes d'extrait d'amande liquide
- ✓ Beurre

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Préparez la pâte : mélangez la farine avec le sucre puis incorporez les œufs et délayez petit à petit avec le lait afin d'obtenir un rendu homogène. Ajoutez quelques gouttes d'extrait d'amande. Épluchez les poires coupez les en petits dès.

Beurrez les ramequins individuels, disposez une couche de poire puis les 3 carrés de chocolat, encore une couche de poire et terminez avec la pâte.

Mettre 200ml d'eau dans la cuve et disposez les ramequins dans le panier Vapeur. Mettre en cuisson rapide 10 min.

Bon appétit ☺

Cœur coulant au chocolat

Lucie Repussard Barbier

Ingédients :

- 180 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 100 gr de beurre fondu
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 4 CS de chocolat en poudre
- du nutella

Mélanger tous les ingrédients SAUF le nutella. (il faut que la préparation soit homogène) pour celle qui ont un thermomix comme moi mettre 1 min vitesse 5.

Mettre cette préparation dans des moules en silicone jusqu'à la moitié , ajouter une demi cuillère à café de nutella au milieu et couvrir complètement avec la préparation. Ajouter 250 ml d'eau dans la cuve et faire cuire en mode rapide 15 min. À la fin ouvrir le cookeo et laisser les moelleux une dizaine de minutes refroidir (essentiel à la recette)

Entremet à l'Orange

Chantal Hausser



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 6 personnes environ

- ✓ 7 oranges
- ✓ 6 c à s de sucre en poudre
- ✓ un peu de fleur d'oranger
- ✓ 6 œufs

Mettre 5 oranges dans de l'eau dans le Cookeo.

Mettre en cuisson rapide pendant 30 minutes.

Lorsque les oranges ont refroidit, les couper en rondelles et les mettre dans un moule .

Battre les œufs, le jus des 2 oranges, le sucre et la fleur d'oranger dans un saladier.

Verser le tout dans le moule.

Remplir la cuve de 30 cl d'eau, mettre un moule filmer dans le panier vapeur.

Mettre en cuisson rapide pendant 40 minutes.

Laisser bien refroidir.

Bon appétit :)

Entremet poire pépites de chocolat et coulis de caramel



Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 125 gr de sucre
- ✓ 125 gr de farine avec poudre Levante
- ✓ 125 gr d'œufs
- ✓ 125 gr de beurre
- ✓ 1 cas de lait
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 1 petite boîte de poires

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entremis/>
Procédure :

Mélanger les œufs, le sucre, bien mélanger.

Incorporer la farine avec le sel.

Ajouter le beurre fondu et le lait.

Ajouter les pépites de chocolat.

Dans une casserole placer un papier sulfurisé et un emporte pièce .

Découper les poires (en gardant une petite pour la déco) et les placer au fond de la casserole.

Couvrir de la préparation.

Mettre 300 ml d'eau dans la cuve poser la casserole dans le panier et cuire 1h en cuisson rapide.

Démouler et placer en son milieu un petit pot pour couler le caramel.

Placer la poire restante découpée et des amandes effilées..

Far breton à la crème de marron revisité(recette Tupp)

Marie Françoise Patricia

Ingrédients :

- 250 grs de pruneaux dénoyautés
- 25 ml de jus d'orange
- 2 oeufs + 1 jaune
- 125 grs de sucre en poudre(j'en ai mis 75 grs)
- 400 grs de fromage blanc
- 50 grs de farine
- 100 grs de crème de marron
- 20 grs ou moins pour le moule

Dans un ravier ,mélanger les pruneaux dénoyautés avec le jus d'orange.

Mélanger les oeufs avec le sucre pour que le mélange blanchisse .

Ajouter le fromage blanc ,la farine ,la crème de marron et mélanger au fouet ; puis ajouter les pruneaux .

Beurrer le moule , verser la préparation dans un moule adapté au panier du Cookéo .

Mettre 200ml d'eau dans le fond de la cuve , poser le panier , puis le moule rempli de la préparation .

35 mn en mode "cuisson rapide " ou "sous pression" selon cookéo 1 ou 2

Fondant au chocolat

Jess Marliat

Ingédients :

- 4oeufs
- 180gr chocolat
- 125gr beurre
- 100gr sucre
- 100gr farine

Mélanger les œufs et le sucre ensemble puis rajouter la farine, puis faire fondre le chocolat avec le beurre, mélangez le tout.....

Mettre 150 ml d'eau dans la cuve et 10 a 12 min en cuisson rapide dans le panier vapeur

Fondant au Chocolat



Gwenn Tolentin

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 1 yaourt
- ✓ 3 œufs
- ✓ 2 pots de farine
- ✓ 1 pot de sucre
- ✓ 1 tablette de choc pâtissier
- ✓ 1 sachet de levure
- ✓ 1/2 pot d'huile

Dans un saladier, mélanger le yaourt avec le sucre, les œufs, la farine et la levure.

Faire fondre le chocolat pâtissier.

L'incorporer à la préparation.

Mettre du papier cuisson dans le fond du moule (18 cm), verser la préparation.

Filmer.

Mettre 200 ml d'eau dans la cuve.

Mettre en cuisson rapide pendant 30 minutes.

Fondant Choco-Banane



Gwenn Tolentin

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 3 œufs
- ✓ 200 gr de farine
- ✓ 200 gr de sucre
- ✓ 5 cuillères de chocolat en poudre Van houten
- ✓ 1 petit verre de crème liquide
- ✓ 1 sachet de levure
- ✓ 1 demi banane coupées en rondelles pour le fond du moule
- ✓ 1 banane et demi

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, puis la crème.

Mettre la farine et la levure.

Monter les blancs d'œufs et joindre à la pâte ainsi que le chocolat en poudre Van houten.

Rajouter la banane et demi coupées en carré.

Mettre en cuisson rapide pendant 45/55 minutes dans le panier vapeur mettre 400 ml d'eau dans la cuve.

fondant aux nounours à la guimauve

Emmanuelle Dauchel



Temps de préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 8 mn

Ingrédients pour 6 fondants :

- 80 gr de beurre doux
- 4 oeufs
- 150 gr de chocolat
- 90 gr de sucre vanillé maison (recette rubrique inclassable)
- 30 gr de maïzena
- 6 oursons guimauve

Préparation :

Chauffer le four à 240°.

Dans une casserole faire fondre le chocolat et le beurre.

A l'aide d'un robot, fouetter les œufs et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter la maïzena, puis le chocolat fondu.

Huiler ou beurrer les moules.

Remplir les moules à moitié, ajouter dans chaque moule 1 ourson coupé en 2, recouvrir avec la préparation et cuire 8 mn à 240°.



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 .

Gateau a l'harissa (gateau tunisien)

Delphine David Boissy-Sabba

Ingredients :

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 ingrédients 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 préparer le sirop : dans une casserole mettre tous les ingrédients du sirop et porter à ébullition pendant 5 mn.

Une fois le gâteau 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 gâteau doit être bien imbibé, si ce n'est pas le cas, recommencer une 3ème fois. Laisser refroidir et régalez vous :)

Gâteau à l'Orange



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

Pour le gâteau

- ✓ 3 œufs
- ✓ 150 gr de sucre
- ✓ 150 gr de farine
- ✓ 125 gr d'huile
- ✓ 1 sachet de levure
- ✓ jus d'orange (2 oranges)

Pour le sirop d'orange

- ✓ 75 gr d'eau
- ✓ 40 gr de sucre
- ✓ 10 gr de jus d'orange (1/2 orange)

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :

Dans un saladier, mélanger l'huile, le sucre et le jus d'une orange et demi. Ajouter les 3 œufs. Mélanger. Ensuite, ajouter la farine et la levure. Mélanger mais sans trop insister.

Mettre du papier cuisson dans le fond du moule (18 cm). Verser la préparation puis filmer le moule. Mettre 400 ml d'eau dans la cuve.

Mettre le panier vapeur dans la cuve avec le moule à l'intérieur.

Mettre en cuisson rapide pendant 45 minutes.

Mettre le gâteau un peu au frais avant de démouler.

Pour faire le sirop, faire bouillir pendant 3 minutes dans une casserole l'eau, le sucre et le jus d'une demi orange.

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, mettre le sirop sur tout le gâteau (pour la brillance).

Bon appétit :)

Gâteau à l'orange et son glaçage



Cette recette a
été réalisée
avec le Cookeo
de Moulinex.



Nath Nath

Ingrédients :

- ✓ 120 g de sucre en poudre
- ✓ 120 de farine
- ✓ 120 de beurre ramolli
- ✓ 1/2 sachet de levure
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 50g de sucre glace

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Rendre le beurre en pommade.

Ajoutez au beurre le sucre, la farine, la levure, le sel, et les œufs entier.

Bien mélanger.

Laver 1 orange, prélever le zeste et le jus.

Mélangez le tout.

Cuire 40 minutes dans le panier vapeur
400 ml d'eau dans la cuve.

Faire un glaçage avec 50 g de sucre glace et
avec du jus de l'orange.

Verser le glaçage sur gâteau chaud

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



Gateau au chocolat

Préparation

Ingédients

3 barres de chocolat
pâtisier
50 g beurre
4 c.à.s Farine
3 c.à.s Sucre
3 œufs
5 g Levure chimique

Commencez par faire fondre le chocolat, le sucre et le beurre pendant 1 min 30 au micro onde
Une fois c'est fait ajoutez y la farine, la levure et les jaunes d'œufs
Puis montez les blancs en neige et incorporez-les au reste
Cherchez un moule puis tapissez-le de papier sulfurisé (il faut que le moule rentre dans votre panier vapeur)
Mettez ensuite environ 200 ml d'eau dans la cuve
Faire cuire 30 min avec votre cookeo en mode de cuisson rapide
régalez vous bien ... Bon appétit !



gâteau au miel

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- 2 œufs
- 85g de miel
- 30g de beurre (fondu)
- 50 ml de lait
- 3 cuillères à café de levure chimique
- 100g de farine

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

*battre vos œufs rajouter le
beurre battre l'ensemble in-
corporer la farine et la le-
vure battre le tout verser la
préparation dans votre moule
mettre 200 ml d'eau dans la
cuve mettre votre moule
dans le panier vapeur cuisson
rapide 20 mn*

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

Gateau au nutella

Sabrina Clement

Ingédients :

- 180g de farine,
- 1 sachet de levure,
- 2 oeufs entiers,
- 2 blancs d'oeufs,
- 1 pincée de sel,
- 120g de nutella,
- 50g de sucre,
- 2 sachet de sucre vanillé,
- 10cl de lait

Dans une terrine fouetter les oeufs entiers avec les sucres et le nutella.

Ajouter petit a petit la farine et la levure puis le lait, bien melanger. battre les blancs en neige tres ferme avec le sel, les incorporer delicatement à la preparation precedente en soulevant la masse, ne pas fouetter.

Beurrer et fariner votre moule, mettre 200 ml d'eau dans la cuve du cookeo, mettre le moule dans le panier vapeur, cuisson rapide 20 mn, servir avec une creme anglaise

gâteau au yaourt

- 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.

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

cookeo

Gâteau au Yaourt et Crème Pâtissière



Gwenn Tolentin

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

Gâteau :

- ✓ 3 Œufs
- ✓ 1 Pot de Sucre
- ✓ 1 Pot de Yaourt
- ✓ 1 Pot d'huile
- ✓ 3 Pots de Farine
- ✓ 1 Sachet de Levure Chimique

Crème pâtissière : (Pour 1/4 de litre de crème)

- ✓ 250ml de lait
- ✓ 50g de sucre
- ✓ 30g de farine
- ✓ 1 œuf entier
- ✓ 1 jaune d'œuf

Gâteau :

Mélanger les œufs, 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 45 minutes.

Crème pâtissière :

En mode dorer, mettre tous les ingréd-
ients dans la cuve.

Mélanger jusqu'à épaississement voulu.

Gâteaux au yaourt « façon marbré »

Myriam Noel-
Manderscheid

Ingédients :

Pour environ 10 petits gâteaux (4-6 personnes) :

- 2 œufs
- 1 yaourt (nature, sucré ou non, au choix!)
- 2 pots de farine (le pot de yaourt sert de pot de mesure)
- 1 pot de sucre
- 1/2 pot d'huile
- 2 càs de cacao (style Nesquik pour moi, faisable aussi avec type Van Houten)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

Casser les œufs, les battre au fouet. Ajouter tous les ingrédients et remuer jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.

Séparer la pâte en 2 parties 1/3 d'un côté 2/3 de l'autre.

Dans le 1er tiers mettre le chocolat en poudre et mélanger. Dans les 2 tiers restant ajouter du sucre vanillé pour parfumer un peu.

Dans des moules en silicones individuels verser la pâte : dessous pâte vanille, milieu pâte chocolat puis finir par la pâte vanille (attention à ne pas trop les remplir!). Placer les moules dans le panier vapeur et couvrir de film étirable. (1 grand morceau placé sous les poignées c'est parfait). Lancer le programme cuisson sous pression pour 11 minutes.

Laisser refroidir avant de dévorer ! Selon les moules on peut en mettre 5 par fournées, ici la quantité convient pour une dizaine de petits gâteaux bien dodus ! Pour un seul gros gâteau rallonger la cuisson de quelques minutes.

Gateau au Yaourt Milie

Emile Bourbon

Ingédients :

- 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.

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.

Gâteau aux pommes épicées



Ingédients :

Pour 4 personnes

3 pommes golden,
135g de beurre,
140g de sucre,
2 œufs,
175 g de farine,
1 sachet de levure,
1 cuillère 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 pâte
- 6° ajouter le mélange farine et levure.
- 7° une fois les cubes refroidi ajouter les à la pâte 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 pâte, 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

Gâteau aux pommes et à la cannelle

Catherine Felt

Ingédients :

- 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

Gateau briochée 3 chocolat

Ingrédients :

- 2 brioches
- 100ml de lait chaud!
- 1 tablette de chocolat blanc patissier
- 3 œufs
- 3 cuillères a soupe de nuttela
- 50g de beurre ramolies
- 100g de chocolat noir

Faire chauffer le lait, casser le chocolat blanc, verser le lait sur le chocolat remuer jusqu'à disparition

Verser sur les brioches, mettre les œufs entier bien mélanger

Mettre une couche dans un plat, étaler le nuttela, remettre la 2eme couche, recouvrir d'un film

Mettre dans la cuve 15mn avec 100ml d'eau

Cuisson rapide, pendant ce temps mettre au bain marie le chocolat noir ensuite hors du feu rajouter les 50g de beurre et napper votre gateau

Mettre au frais

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 ingrédients.

Mettre dans un moule.

Mettre de l'eau dans la cuve 400 ml

Mettre le moule dans le panier vapeur

Cuisson rapide 45min

cookeo

GÂTEAU CHOCO/BOUNTY

RECETTE PROPOSÉE PAR [ISO JOY](#)

Ingrédients (4 personnes)

- 3 œufs
- 120gr de sucre
- 1 sachet de sucre de vanille
- 100g de noix de coco râpées
- 1/2 de levure chimique
- 100ml de lait
- 6/7 cc chocolat amère
- 1 bouchon de caramel liquide
- 100g de beurre fondue
- 100g de farine

Pour le nappage:

- 1/2 tablette de chocolat caramel
- Noix de coco râpées



Procédure:

Mélanger le sucre, le beurre et la levure.

Mettre ensuite le reste des ingrédients.

Mettre la préparation dans un moule et verser 400ml d'eau dans la cuve. Placer le moule dans le panier vapeur. Cuisson: 45m.

Nappage:

Nappage simple

Prendre une demi tablette de chocolat caramel. Faire fondre au micro onde avec 2 CS de lait pendant 4 Seconde.

Puis le verser sur le gâteau et saupoudrée de coco

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 le 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

gâteau chocolat blanc framboise

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- 4 jaune œufs
- 150 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 125 g de beurre ramollie
- 200 g de chocolat blanc
- 115 g de farine
- 50 cl de lait tiède
- 200 g de framboises

*Faire fondre chocolat blanc avec le
lait tiède
mélangez farine ,sucre,le beurre ,
les jaune d'œuf
l'eau , ensuite le chocolat blanc.
montez les blanc en neige.
incorporez à la pâte délicatement
beurrer un plat mettre les fram-
boises ou autres fruits (filmé)
poser moule dans panier vapeur
200ml d'eau dans la cuve
cuisson rapide ou sous pression 45mn*

*faire fondre dans une casserole le beurre avec le coca
cola sans faire bouillir
laisser tiédir et ajouter le lait et la crème
tamiser la farine avec le sel, la levure, le bicarbonate et
le cacao dans un saladier
ajoutez-y le sucre et bien mélanger
ajouter les oeufs et mélanger
ajouter le mélange beurre/coca /lait/crème
mélanger pour obtenir une pâte lisse
verser dans un moule à manqué mettre 300 ml d'eau
dans la cuve
mettre en cuisson rapide 40 mn
sortir le gâteau et le laisser refroidir
pour le glaçage :
faire fondre au bain marie le chocolat avec la crème
fraîche
laisser tiédir le glaçage
couler le glaçage sur le gâteau
attendre au moins 4 heures avant de le déguster*

gâteau chocolat/ coca

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

200g de beurre	185g de lait
200g de coca-cola	50g de crème liquide en-
220g de farine	tière
10 g de levure chimique	<u>pour le glaçage :</u>
1 pincée de sel	200g de chocolat
1/4 cuillère à café de bi-	150g de crème fraîche
carbonate de sodium	
50gr de cacao en poudre	
non sucré	
240g de sucre	
2 oeufs	

Gâteau Choco-Noix de coco

Nath Nath



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4/6 personnes environ

- ✓ 150g de beurre ramolli
- ✓ 50 g de noix de coco
- ✓ 4 c à s de chocolat en poudre
- ✓ 150 g de sucre en poudre
- ✓ 190 g de farine à poudre levante
- ✓ 3 œufs
- ✓ 1 c à c d'extrait de vanille
- ✓ 1 c à s de lait en poudre

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Dans un grand saladier, mélanger le beurre et le sucre avec un batteur électrique, environ 5 minutes.

Incorporer les œufs, un à un, en mélangeant bien avant d'ajouter le suivant.

Incorporer l'extrait de vanille et la farine, le lait en poudre et la noix de coco jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Diviser la pâte en deux. L'une à la vanille et l'autre chocolat.

Répartir la pâte à l'aide d'une cuillère dans le moule.

Mettre 400 ml d'eau dans la cuve, et déposer le panier vapeur avec le moule filmé dedans.

Mettre en cuisson rapide pendant 60 minutes.

Laisser refroidir.

Bon appétit :)

Gâteau Cœur fondant Nutella by Jenny

Kaïs LaNa Ma Vie

Ingrédients :

- 1 pot de yaourt
- 3 œufs
- 1 pot de sucre
- 1 pot d'huile
- 3 pot de farine
- 1 sachet de levure

Mélanger le yaourt, les œufs, le sucre, la farine et la levure.

Mettre 75cl d'eau dans la cuve, mettre la moitié de la préparation dans le moule, verser le Nutella (quantité selon votre gout) et verser le reste de la préparation.

Mettre le moule dans le panier vapeur recouvert de papier sulfurisé

Cuisson rapide 35 minutes

Gâteau Damier



*Cette recette a
été réalisée avec
le Cookeo de
Moulinex.*

Nath Nath



Ingrédients :

- ✓ 3 œufs
- ✓ 200g de farine
- ✓ 200g de sucre
- ✓ 1 sachet de sucre vanille
- ✓ 3 cuillères de chocolat en poudre
- ✓ 1 petit verre de crème liquide
- ✓ 1 sachet de levure

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, puis la crème.

Mettre la farine et la levure.

Monter les blancs d'œufs et joindre à la pâte .

Diviser en deux.

L'une avec la vanille, l'autre chocolat en poudre.

Faire cuire les deux gâteaux l'un après l'autre.

En cuisson rapide 30 mn dans le panier vapeur 400 ml d'eau dans la cuve.

Faire les découpes.

Coller au Nutella.

Mettre les deux gâteaux l'un sur l'autre.

Déco a votre convenance

Gâteau de Melon

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 2/3 tranches de melon
- ✓ 2 œufs
- ✓ 1 demi-verre de lait
- ✓ 1 tasse de sucre
- ✓ 1 demi-tasse et de la farine à pâtisserie

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Coupe le melon en petits cubes.

Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients.

Mettre le mélange dans le moule et filmer.

Remplir la cuve avec 300 ml d'eau.

Déposer le moule dans le panier vapeur qui lui ira dans la cuve.

Lancer la cuisson rapide pendant 30 minutes.

Retirer le moule et laisser refroidir.

Démouler le gâteau .

Laisser refroidir complètement et servir.

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

Gâteau de Riz



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 3 œufs
- ✓ 150 g de sucre
- ✓ 140 g de riz rond
- ✓ 1 l de lait
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ gousse de vanille (moi en poudre)
- ✓ caramel liquide (non précis dans les ingrédients de la recette original)

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Faire chauffer le lait avec la vanille dans une casserole. Quand le lait est chaud y verser le riz déjà cuit et laisser environs 25 mn pour les filles qui préfèrent le cuire dans le lait. Remuer de temps en temps.

Battre les œufs avec le sucre et le sucre vanillé et y verser le riz. Remuer.

Mettre le caramel au fond du moule et placer la préparation. Filmer le tout et placer dans le panier du Cookeo.

Mettre 300 ml d'eau dans la cuve du Cookeo et placer le panier dans la cuve.

Mettre en cuisson rapide pendant 15 minutes.

Le programme fini ouvrez le Cookeo et laisser refroidir 10 minutes.

Sortir le moule et laisser refroidir complètement.

Bon appétit !

GATEAU DE RIZ

Sabrina Clement

Ingédients :

- 3 oeufs,
- 150g de sucre,
- 140g de riz a dessert,
- 1l de lait,
- 1 sachet de sucre vanillé,
- vanille en gousse ou en poudre ou liquide

Faire chauffer le lait avec la vanille(dans une casserole) quand le lait est chaud y verser le riz et laisser pendant environ 25 mn en remuant de temps en temps,pendant ce temps battre les oeufs avec les sucres,quand le riz est cuit le verser sur les oeufs/sucres en remuant,mettre le caramel dans le moule est verser la preparation,filmer le moule,mettre 30cl d'eau dans la cuve,mettre le moule dans le panier vapeur et 15mn en cuisson rapide,quand c cuit laisser reposer 10mn couvercle ouvert,bien laisser refroidir avant le demoulage

Gateau de semoule

Sabrina Clement

Ingédients :

- 3 oeufs,
- 150G d de sucre,
- 1 sachet de sucre vanillé,
- 140g de semoule tres fine(moi je prend de la floraline)
- 1l de lait,
- vanille liquide ou en poudre ou en gousse,
- caramel

Mettre le lait a chauffer dans une casserole avec la vanille et la semoule,remuer pendant au moins 5mn jusqu'a que ça epaississe. Batre les oeufs avec les sucres et ensuite verser le lait/semoule remuer. dans un moule mettre le caramel et le lait/semoule. Dans la cuve mettre 250ml d'eau,mettre le moule filmer dans le panier vapeur,mettre en cuisson rapide 15mn,en fin de cuisson laisser reposer 10mn couvercle ouvert. bien laisser refroidir avant de demouler



Gâteau de semoule au fromage

2

4

6

Lait	230 g	460 g	700 g
Miel dur	40 g	80 g	120 g
Semoule de blé fine	33 g	65 g	100 g
Fromage frais (Kiri)	70 g	140 g	220 g

Préparation : 5 mn

Préchauffage

Ajouter lait, fromage et miel.

Mélanger pour faire fondre le fromage.

Ajouter la semoule.

Mélanger jusqu'à épaississement.

Verser dans un moule flexible.

Filmer;

Placer au froid.

Démouler et servir !

Gâteau Fondant au Chocolat

Jessica Remacle
Tchérapachin
©Cookeo Entre Amis©



Ingédients :

Pour 6 personnes environ

- ✓ 3 œufs
- ✓ 150gr de chocolat + environs 50gr
- ✓ 100gr de sucre fin
- ✓ 75gr de beurre
- ✓ 50gr de farine de châtaigne (ou pâtisseries)
- ✓ 50gr de maïzena
- ✓ 1 ou 2 C-a-s de lait
- ✓ 250ml (25cl) d'eau
- ✓ papier aluminium

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Faire fondre les 150gr de chocolat avec le lait dans un bol. Une fois le chocolat fondu, incorporer le beurre coupé en morceaux dans le chocolat et mélanger pour qu'il fonde également.

Dans un saladier casser les œufs et mélanger les avec le sucre, puis la farine, puis la maïzena et finalement le chocolat fondu. Versez la préparation dans un moule (ici j'ai utilisé une casserole tefal 18cm) et incorporer au milieu de la préparation les 50gr de chocolat en morceaux.

Mettre l'eau dans la cuve, le panier vapeur et le moule dans le panier vapeur. Couvrir de papier aluminium le moule et mettre à cuire 25 minutes en cuisson rapide (sous pression)

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Gateau léger à l'ananas

Catherine Millet



Ingédients :

1 petite boîte 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
environ 12 mn cuisson rapide

GÂTEAU MAGIQUE

RECETTE DE FELICIA REQUENA

COOKEO DANS LA VIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

- 4 œufs
- 150gr de sucre en poudre
- 1 CS d'eau
- 125gr de beurre fondu
- 115gr de farine
- 500ml de lait tiède
- 2 CS d'arôme vanille



Procédure:

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis monter les blancs en neige et réserver. À l'aide d'un batteur électrique, mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousseux, puis ajouter le beurre fondu, et la farine tamisée petit à petit. Faire tiédir le lait et ajouter l'arôme vanille. Ajouter le lait et l'eau à la préparation (toujours à l'aide du batteur). Et pour finir ajouter les blancs en neige tout en mélangeant avec un fouet. Il faut les casser grossièrement en morceau de la taille d'une coquette maximum. À ce moment là, votre pâte est aussi liquide qu'une pâte à crêpe, c'est normal. Verser la pâte dans votre moule beurré, puis mettre 200ml d'eau dans la cuve et votre moule dans le panier vapeur (ne pas filmer le moule). Cuisson rapide 25 minutes, et à la fin de la cuisson laisser 10 à 15 minutes au repos couverte entre-ouvert.

Laisser au réfrigérateur minimum 4H00 avant démoulage.

GATEAU MAGIQUE chocolat blanc-framboise

Emilie Plard

Ingédients :

- 4 œufs
- 150gr de sucre en poudre
- 125gr de beurre fondu
- 115gr de farine
- 500ml de lait tiède
- 200 gr de chocolat blanc
- 200gr de framboise
- 1 pincé de sel pour monter les blancs en neige

Faire fondre le chocolat avec le beurre environ 2 min au micro-onde, vérifier en remuant de temps en temps. Mélanger le sucre les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le chocolat-beurre et la farine bien mélanger.

Verser le lait tiède et les blancs monter en neige avec la pincée de sel, casser grossièrement. Beurrer un moule et y déposer les framboises. Puis la préparation.

(dans une casserole Tefal), puis mettre 200ml d'eau dans la cuve et votre moule dans le panier vapeur (ne pas filmer le moule).

Cuisson rapide 25 minutes, et à la fin de la cuisson laisser dans votre Cookeo 10 à 15 minutes au repos couvercle entre-ouvert.

Laisser au réfrigérateur minimum 4H00, avant démoulage.

Pour une cuisson au four 50Min 160°

Vous obtiendrez 3 textures différentes : bûche - flan - crème

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

GÂTEAU MAGIQUE AU CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES

RECETTE DE BÉA MARIE HUE

COOKEO DANS LA LOIS ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients Pour 8 personnes

- 4 jaune œufs
- 150 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 125 g de beurre ramollie
- 200 g de chocolat blanc
- 115 g de farine
- 50 cl de lait tiède
- 200 g de framboises



Procédure:

Faire fondre chocolat blanc avec le lait tiède
mélangez farine ! sucre! le beurre ! les jaune d'œuf!
l'eau ! ensuite le chocolat blanc!
montez les blanc en neigel
incorporez a la pate délicatement!
beurre un plat mettre les framboises ou autres fruits ! filmé
200ml d'eau dans la cuve !! cuisson rapide 45mn

Gâteau Magique Vanille/Chocolat

Nath Nath



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4/6 personnes environ

Flan :

- ✓ 1 demi boîte de lait concentré
- ✓ 2 œufs
- ✓ 300ml de lait
- ✓ Vanille

Préparation au Chocolat :

- ✓ 125g de sucre
- ✓ 100g de farine
- ✓ 50g de beurre
- ✓ 4 œufs
- ✓ 4 c à s de cacao

Recette du flan :

Préparer le caramel et le mettre au fond du plat.

Mélanger le lait concentré, les œufs entiers, la vanille, le lait.

Bien fouetter.

Mettre cette préparation sur le caramel

Préparer la préparation au chocolat :

Monter les blancs en neige.

Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et le chocolat.

Battre jusqu'à mousser.

Incorporer les blancs montés, la farine et le beurre.

Étendre cette pâte sur le flan bien au centre.

Remplir la cuve de 40 cl d'eau, mettre un moule filmé dans le panier vapeur.

Mettre en cuisson rapide pendant 45 minutes.

Attendre 4 h que le gâteau refroidisse avant de démouler

Bon appétit :)

Gateau marbré zèbre

Po Cam

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

temps 10 min de préparation

Cuisson 55 min au cookeo.

- 240 ml d'huile de tournesol,
- 250 gr de sucre,
- 150 ml de lait,
- 4 oeufs,
- 1 c à c d'extrait de vanille ou autre,
- 300 gr de farine,
- 1 sachet de levure chimique,
- 25 gr de cacao en poudre style van houten.

Mélanger tout dans un plat puis séparer la préparation en deux, dans un plat y mettre le chocolat en poudre dans l'autre la vanille. Ensuite dans votre plat mettre en alternance en partant du centre de votre moule, une grosse c à soupe du mélange vanille, puis une grosse c à soupe de chocolat au centre du mélange vanille (l'un sur l'autre) puis recommencer la manip jusqu'à épuisement de la pâte. j'ai mis à cuire 55 min

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 à soupe de Crème fraîche
- ~ 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



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 fondre 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 moule 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.

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.

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 $\frac{3}{4}$ 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

GÂTEAU MOELLEUX AUX POMMES RECETTE DE FLOFLO

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients :

100 g de farine
1 càc de levure chimique (5g)
1 pincée de sel
100 g de sucre et 1 sachet sucre
vanillé de Madagascar
40 g de beurre fondu
1 pot 100g de fromage
blanc battu
2 œufs
1 belle pomme Coupée
en petits morceaux.



Procédure:

Mélanger dans l'ordre tous les ingrédients.

Versez dans le moule et couvrir d'un film alimentaire.

Mettez 200 ml d'eau au fond de la cookeo, placez le panier vapeur et posez dedans votre moule à gâteau. Passez en mode manuel "cuisson rapide "35 min En fin de cuisson , laissez reposer quelques instants .

Gâteau Mousse au Chocolat



Gwenn Tolentin

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

Gâteau :

- ✓ 3 œufs
- ✓ 200 gr de farine
- ✓ 200 gr de sucre
- ✓ 5 cuillères de chocolat en poudre Van houten
- ✓ 1 petit verre de crème liquide
- ✓ 1 sachet de levure

- ✓ 1 tablette de chocolat

Nappage chocolat :

- ✓ 4 carrés de chocolat noir pâtissier
- ✓ 1 cas de sucre
- ✓ 2 cas de lait

Mousse au chocolat :

- ✓ 6 œufs

Gâteau :

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, puis la crème.

Mettre la farine et la levure.

Monter les blancs d'œufs et joindre à la pâte ainsi que le chocolat en poudre Van houten.

Mettre en cuisson rapide pendant 45 minutes dans le panier vapeur mettre 400 ml d'eau dans la cuve.

Mousse au chocolat :

Faire fondre dans une casserole le chocolat pâtissier avec un peu d'huile. Séparer les jaunes des blancs.

Mélanger le chocolat avec les jaunes d'œufs.

Monter les blancs en neige.

Incorporer les blancs dans la préparation.

Mettre au frais minimum 1h.

Nappage chocolat :

Faire fondre dans une casserole le chocolat, le sucre et le lait.

Montage du gâteau :

Une fois le gâteau et la mousse froide, monter le gâteau.

Le couper en trois, et y mettre la mousse sur les deux étages.

Mettre le nappage chocolat sur le dessus.

Remettre au frais.

Gâteau Mousse au chocolat, Caramel et Chantilly



Nath Nath

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

Gâteau :

- ✓ 3 œufs
- ✓ 200g de farine
- ✓ 200g de sucre
- ✓ 5 cuillères de chocolat en poudre
- ✓ 1 petit verre de crème liquide
- ✓ 1 Sachet de levure

- ✓ 6 cuillère à soupe de sucre
- ✓ 1 tablette de chocolat
- ✓ 1 bouteille de crème liquide

Crème de caramel :

- ✓ Eau
- ✓ Sucre en poudre
- ✓ Beurre
- ✓ Crème liquide

Mousse au chocolat :

- ✓ 6 œufs

Procédure :

Gâteau :

- Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, puis la crème.
- Mettre la farine et la levure.
- Monter les blancs d'œufs et joindre à la pâte.
- Cuire 45 mn dans le panier vapeur mettre 400 ml d'eau dans la cuve.

Mousse au chocolat :

- Monter les blancs en neige mettre le sucre à la fin.
- Faire fondre le chocolat.
- Joindre le chocolat tiédi dans les jaunes d'œufs.
- Mettre les blancs d'œufs.
- Mettre la chantilly.
- Je joins 1 cuillère de mascarpone à la chantilly ainsi que du sucre.
- Mettre la mousse au chocolat au frais avant de le mettre dans le gâteau

Crème de caramel :

- Mettre 1/2 verre d'eau et 200 g de sucre dans une casserole
- Ne pas y toucher jusqu'à coloration.
- Éteindre le feu
- Mettre un petit morceau de beurre.
- Et de la crème liquide.
- Remettre sur feu doux 1 petite minute.

- Découper le gâteau une fois refroidi en 3 ou 4 abaisse et monter le gâteau
- Mettre le gâteau, une couche de caramel, une couche de mousse au chocolat. Ainsi de suite en finissant par une couche de Chantilly.

Gâteau nature

Sandy Duvet



Ingédients :

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 fondu ajouter la
levure, la farine et mélanger la
pâte est prête

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

Gâteau poires carambars

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 200 gr de poires
- ✓ 200 gr de farine
- ✓ 130 gr de beurre fondu
- ✓ 70 gr de sucre
- ✓ 10 gr de levure chimique
- ✓ 1 cac de vanille liquide
- ✓ 2 œufs
- ✓ 7 carambars
- ✓ 20 gr de crème liquide.

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :

Éplucher et couper les poires en petits morceaux.

Dans un saladier mélanger la farine, le sucre et la levure.

Ajouter les œufs préalablement battus, le beurre fondu, la vanille liquide.

Faire fondre les carambars avec la crème 30 secondes au micro-onde.

Bien mélanger.

Ajouter la crème de carambars aux poires.

Mélanger et ajouter à la pâte.

Verser dans un moule huilé ou avec du papier cuisson.

Filmer le moule.

Ajouter 200 ml d'eau dans la cuve, mettre le moule dans le panier vapeur.

Mettre en cuisson rapide pendant 45 minutes.

Ajuster la cuisson si besoin en rajoutant de l'eau dans la cuve et en remettant 15 minutes de cuisson.

Gâteau rapide au chocolat

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 tablette de chocolat pâtissier
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à 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

GATEAU ROULÉ AU CHOCOLAT FRAMBOISE

RECETTE DE FLOPLO PS

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingédients (50 biscuits)

POUR LE BISCUIT AU CHOCOLAT :

4 oeufs (2 oeufs entiers / 2 jaunes / 2 blancs)
80+20 g de sucre
30 g de farine
25 de cacao en poudre (moitié poulain moitié cacao amer)

CREME DE MASCARPONE :

1 petit pot de mascarpone
5 CS de lait
50 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé 1 cc de vanille liquide de Madagascar

SIROP DE PONCHAGE :

50 g d'eau
2 CS de sirop de framboise ou 1 CS d'alcool blanc de framboise

MONTAGE :

200 g de framboises (ou brisures de framboises) Préparation du biscuit :

Procédure

Préchauffer le four à 180°C

battre les 2 oeufs entiers , les 2 jaunes avec 80 g de sucre au robot (ou au batteur électrique) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume. Ajouter la farine tamisée avec le cacao continuer à battre à petite vitesse

Monter les blancs en neige, quand ils deviennent moueux ajouter 20g de sucre et continuer à battre jusqu'à ce qu'ils forment le bec d'oiseau

Incorporer délicatement les blancs à la préparation précédente , avec une maryse et en entrobant les blancs de bas en haut

recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé (ou utiliser un silpat) et verser la préparation , lisser avec une spatule pour avoir une répartition homogène de la pâte

Enfourner à 180°C 12 min

Recouvrir d'une autre plaque à pâtisserie posée sur l'envers d'une feuille de papier sulfurisée et retourner le plaque contenant le biscuit dessus , retirer la feuille de papier sulfurisée très délicatement et laisser refroidir. Préparation de la crème de mascarpone

Mettre le mascarpone , le lait , le sucre et la vanille liquide dans un cul de poule (ou un saladier ou le bol du robot) et battre jusqu'à avoir un mélange bien homogène et lisse

Montage

avec un pinceau , poncher le biscuit (l'imbibé de sirop de ponchage) mais pas trop (je n'ai pas utilisé la totalité du sirop , environ la moitié même)

Etaler la crème de mascarpone sur toute la surface du biscuit Répartir les brisures de framboises ou les framboises concassées

Rouler le biscuit bien serré

réserver au réfrigérateur quelques heures avant de déguster vous pouvez napper le gâteau et décoré avec quelques framboises et des copeaux de chocolat avec le reste de la crème à la mascarpone

GÂTEAU ROULE TIRAMISU

RECETTE DE FLOFLO PS

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 8 pers

Le bûcûit

3 œufs

70g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

30g de farine

50g de maïzena

1/2 sachet de levure chimique

Séparer les blancs des jaunes. Battre les jaunes avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, la maïzena et la levure chimique. Mélangez. Battre les blancs en neige et les ajoutez. Mettre la préparation sur du papier sulfurisé à 180° pendant 10 minutes.

la crème au mascarpone:

- 250 g de mascarpone

- 50 g de sucre

- 2 œufs

- 1 pincée de sel

Procédure

Séparer les blancs des jaunes. Battre les jaunes et le sucre au batteur électrique. Ajouter le mascarpone petit à petit. Battre les blancs en neige ferme avec la pincée de sel et les incorporer au mélange.

Gâteau roulé, montage et décoration:

- 12 cl de café fort

- 3 cuillères à soupe de rhum

- Cacao

Dans un bol, mélanger le café fort, le rhum. Imbibez le gâteau avec le liquide. Étaler la crème au mascarpone sur une couche assez fine (en garder un peu pour la décoration du gâteau) et rouler le gâteau. Placer le gâteau sur un plat. Le recouvrir avec la crème restante et saupoudrer de cacao.

Gâteau Zébré



Cette recette a
été réalisée
avec le Cookeo
de Moulinex.



Nath Nath

Ingrédients :

- ✓ 3 œufs
- ✓ 200g de farine
- ✓ 200g de sucre
- ✓ 1 sachet de sucre vanille
- ✓ 3 cuillères de chocolat en poudre
- ✓ 1 petit verre de crème liquide
- ✓ 1 sachet de levure

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :

Mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, puis la crème.

Mettre la farine et la levure.

Monter les blancs d'œufs et joindre à la pâte.

Diviser en deux.

L'une avec la vanille, l'autre chocolat en poudre.

Versez 1cs de pâte vanille au milieu du plat puis
1 c à s de pâte chocolat.

Ainsi de suite jusqu'à épuisement des deux
pâtes.

Filmez le plat placer dans le panier vapeur.

Mettre 400ml d'eau dans la cuve.

Cuire 45 mn

LE GÂTEAU SOUS LE COUDE

RECETTE DE BARBARA STRESSANTE

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients :

- 1 yaourt liquide brassé
- 1 sachet levure chimique
- 8 cuillères à soupe de sucre
- deux bâtons de vanille comme ça ça remplace le sucre vanillée je rajoute du sucre poudre régulièrement
- 6 cuil à soupe de noix de coco poudre
- 12 cuil à soupe farine
- 3 œufs
- 10 cl de lait
- une grosse boîte de pêche au sirop



Procédure:

la en premier lieu mis dans un bol ou petit plat la poudre coco, le lait et le sucre pour que la poudre de la noix coco s'imbibe un peu le temps de préparer le moule maison dans le panier vapeur et faire la suite de la recette... j'ai mis dans un saladier le yaourt, la farine, la levure j'ai ensuite rajouter le mélange coco lait sucre j'ai mis le jaune des œufs dedans j'ai fait à part les 3 blanc d'œuf en neige ferme et quand j'ai fini de mélanger l'autre préparation j'ai ajouter les blanc montées j'ai verser directement dans le moule de fortune fait directement dans le panier vapeur j'ai mis l'équivalent de deux grands verres d'eau dans la cuve et hop cuisson rapide 20 minutes je pense que ça devrait être bon en tout cas nous on a aimer bon app

Millas aux pommes

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 10 cl de lait 1/2 écrémé
- ✓ 1 cas de lait écrémé en poudre
- ✓ 1 cac de cognac
- ✓ 60 gr de farine
- ✓ 1 cac de levure chimique
- ✓ 2 œufs entiers
- ✓ 3 cas d'édulcorant en poudre
- ✓ 3 pommes
- ✓ 4 cac de sucre vergeoise (ou cassonade en poudre)

Éplucher les pommes et les couper en quartiers.

Faire tiédir le lait et ajouter le cognac et le lait en poudre.

Tamiser la farine avec la levure et la pincée de sel.

Dans un saladier, battre les œufs avec l'édulcorant.

Ajouter la farine tamisée.

Mélanger et ajouter le lait.

Mettre les pommes dans le moule.

Verser la pâte par dessus.

Mettre 200 ml d'eau dans la cuve et mettre votre panier avec le moule filmé.

Mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.

Une fois la cuisson terminée, ajouté la vergeoise et remettre en cuisson rapide pendant 10 minutes sans oublier de rajouter 200 ml d'eau dans la cuve.

Démouler une fois le gâteau froid !

Mille Feuille de Petit Beurre



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 paquet de petit beurre
- ✓ 1 œuf
- ✓ 1/4 l de lait
- ✓ 50 gr de sucre
- ✓ 40 gr de farine ou de maizena
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ framboises ou autre fruit
- ✓ sucre glace

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :

Mettre le lait à bouillir dans la cuve en mode dorer.

Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger l'œuf, le sucre, le sucre vanillé et la maizena.

Une fois le lait est à ébullition, verser la préparation du saladier à l'intérieur de la cuve.

Mélanger jusqu'à épaississement.

Laisser refroidir.

Montage du mille-feuille

Prendre un mini petit-beurre, y mettre de la crème.

Ensuite mettre un autre petit beurre par dessus et y remettre de la crème.

Mettre par dessus un 3ème petit beurre.

Mettre le sucre glace sur le dernier petit beurre et y déposer une framboise ou autre fruit.

Faire cela autant de fois qu'il y est de la crème !

Bon appétit :)

Moelleux au Chocolat

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 70 g de chocolat 50% de cacao
- ✓ 60 g de sucre glace
- ✓ 30 g de farine à gâteaux
- ✓ 70 g de beurre
- ✓ 3 jaunes d'œufs
- ✓ 1 blanc d'œuf légèrement fouetté
- ✓ 4 ramequins

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

- Fouetter légèrement le blanc d'œuf.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
- dans un saladier versez-y ce mélange et ajoutez le sucre glace. Mélanger bien.
- Ajouter les jaunes, la farine et les blancs et mélangez encore.
- Répartir dans les ramequins.
- Filmez avec un film alimentaire chaque ramequin.
- Placez les dans le panier Vapeur et versez 20 cl d'eau dans la cuve.
- Faire cuire sous pression avec votre Cookeo pendant une durée de 16 minutes.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Moelleux au Miel



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.

Mandine Mandin



Ingrédients :

- ✓ 3 c à s de Miel
- ✓ 250 g de Farine
- ✓ 100 g de Sucre
- ✓ 20 cl de lait bouillant
- ✓ 1 sachet de levure chimique
- ✓ 3 œufs
- ✓ 100 g de beurre fondu
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Dans un grand saladier, mélanger le miel, le sucre et le lait bouillant.

Ajouter petit à petit la farine et la levure.

Tourner avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Ajouter les œufs, le beurre et le sucre vanillé.

Verser la pâte dans un moule.

→ Au cookeo : filmer le moule et mettre 20cl d'eau dans la cuve. Mettre 35 minute en cuisson sous pression.

→ Au four : Couvrir le moule d'aluminium et faire cuire à 200° pendant 20minutes puis 25 minutes à 180°.

Moelleux au Miel

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de miel
- 250g de farine
- 100g de sucre
- 20cl de lait bouillant
- 1 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 100g de beurre fondu
- 1 sachet de Sucre vanillé

Préparation : 20 min

Cuisson : 45 min

Au cookeo

35 min cuisson sous pression

Mettre 20cl d'eau au fond de la cuve

Préparation :

Dans un grand saladier, mélanger le miel, le sucre et le lait bouillant.

Ajoutez petit à petit la farine et la levure

Tournez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Ajoutez les oeufs, le beurre et le sucre Vanillé.

Versez la pâte dans un moule.

Au four

Faites cuire à 200°C pendant 20min, puis

25min à 180°C et couvrir le gâteau d'alu.



Moelleux aux pommes

Marinelle Lardin

Ingrédients :

- 2 oeufs,
- 2 pommes golden,
- 75g de sucre,
- 75g de farine,
- 75g de beurre fondu,
- 1 sachet de levure,
- 1 sachet de sucre vanillé.

Mélanger sucre, farine, levure et oeufs puis ajouter sucre vanillé, beurre fondu puis les fruits coupés en petits morceaux.

Mettre 200ml d'eau dans la cuve, mettre la pâte dans un moule ou panier chemisé puis faire cuire 40 minutes (cuisson rapide).

Laisser reposer 10 minutes avant de démouler

Moelleux chocolat banane

©Cookeo Entre Amis©

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 60 g de chocolat noir 70%
- ✓ 60 g de beurre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 2 x 30 g de sucre
- ✓ 30 g de farine
- ✓ 2 petites bananes coupées en rondelles

Procédure :

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro onde pendant 1 minute.

Bien mélanger au batteur pendant 5 min les jaunes avec 30 g de sucre.

Lorsque le mélange a bien blanchi, ajouter délicatement en les tamisant la farine.

Ajouter le mélange chocolat-beurre.

Monter les blancs en neige au batteur puis ajouter les autres 30 g de sucre.

Mélanger délicatement les blancs montés avec la pâte.

Répartir dans les verrines puis ajouter les rondelles de bananes sur le dessus de la préparation. Filmez avec du film alimentaire puis déposer dans le panier vapeur.

Dans la cuve de Cookeo verser 75 cl d'eau. Passez en mode cuisson rapide pendant 12 minutes.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Moelleux chocolat noix de coco

Es Ther

Ingédients :

pour 4 personnes

- 125g de beurre
- 125g de chocolat patissier
- 100g de sucre
- 100g de farine
- 50g environ de noix de coco râpé
- 4 oeufs

Mélanger beurre fondu avec le sucre, puis avec le chocolat et noix de coco puis avec les jaunes d'oeuf et la farine

mélanger ensuite avec les blancs montés en neige

75cl d'eau dans le cookeo, moule (beurré ou papier cuisson huilé dedans) en position haute dans le panier vapeur

15min en cuisson rapide (j'ai mis 10min puis ouvert et c'était encore de la pâte sur le dessus donc je suis repartie sur 5min)

Démouler une fois que c'était bien froid



Moelleux poire vanille

Préparation

Ingédients

300 g Poire
50 g Sucre
60 g Farine
50 g Beurre fondu
2 ml Levure chimique
2 ml Vanille en poudre

Avant tout commencez par éplucher la poire puis coupez-les en petits cubes.

Dans un saladier mélangez bien le sucre, la farine et la levure chimique.

Incorporez après l'oeuf la vanille en poudre le beurre fondu et en dernier la poire en cube.

Beurrez et farinez le moule et versez dedans la préparation

Faire cuire dans le panier vapeur de votre Cookeo avec 200 ml d'eau au fond de la cuve pour une durée de 30 minutes.

Laissez votre moelleux reposer de 5 à 10 minutes avant de le démouler et de servir.
régalez vous bien ... Bon appétit !





Pate magique

Stef Anie

pâtes à pizza.

La 1ère phase :

- 2 verres de farine
- 2 verres d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe de levure de boulanger sèche
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de sel

La 2ème phase :

- 3 verres de farine
- 1/2 verre d'huile (Pour du salé huile d'olive, pour du sucré huile neutre)

Préparation :

La 1ère phase :

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Le mélange sera relativement liquide, j'ai mélangé grâce à la feuille de mon batteur sinon grâce à une spatule.

Laisser reposer 10 minutes.

La 2ème phase :

On ajoute ensuite à la 1ère phase les 3 verres de farine et le demi verre d'huile.

Bien pétrir la pâte jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter de la farine si nécessaire. La pâte doit être non collante.

Laisser reposer 5 minutes.

Votre pâte est prête.



Petit gâteau à la banane à ma façon

Marylène Leroux

Ingrédients :

- 3 oeufs (les peser)
- Moitié du poids des oeufs en sucre, farine, et beurre fondu ;
- 1 sachet de levure;
- 1 sachet de sucre vanillé;
- 2 bananes

Mélanger les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé.

Incorporez la farine ainsi que la levure, puis ajoutez le beurre fondu. couper les bananes et les mettres dans la pâte.

Mettre 200 ml d'eau environ dans la cuve.

Mettre la pâte dans le moule puis le moule sur le panier vapeur dans la cuve.

Mettre en cuisson rapide 45 min.

Laissez refroidir avant de démouler.

Petit moelleux à la creme de marron

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 6 à 7 moules selon la grandeur :

- 50gr de chocolat noir
- 50gr de beurre
- 2 oeufs entier
- 1 boîte de 250gr de crème de marrons
- crème anglaise

Faire fondre le chocolat noir le beurre ensuite .
ajouter les oeufs entier

On mélange le tout

Ajouter la boîte de crème de marrons

Mélanger bien le tout

Remplir les petits moules pas jusqu'en haut et
20mn cuisson rapide

Ouvrir le cookeo aussitôt et le rabattre sans le
fermer au moin 30mn

Demouler et mettre au frigo, servir très frais avec
une crème anglaise

**Petite douceur vanille coeur
nutella sur caramel et amande
effilé**

Cycy Candlukaevan Piscine

Ingédients :

- 100gr de farine
- 100gr de sucre pour moi roux mais normal fait l'affaire
- 1/2sachet de levure chimique
- 3oeuf
- 100gr de beurre
- Un peu d'extrait de vanille

Mettre farine sucre levure et beurre fondu
Remuer

Ajouter les oeuf mélanger

Mettre dans des moule en silicone

A moi hier 1/2 CAF

De nutella et rajouter du mélange

250ml d'eau dans la cuve mettre les moule des le
panier vapeur

15min cuisson rapide faire refroidir

Decor : un peu de caramel badigeonner sur les
douceur et mettre des amande effilé

Petites douceurs aux pommes.

Syl Vie



Ingédients :

pour 6 verrines :
5 pommes
60 gr de sucre
galettes bretonnes
chantilly

sous la recette "compote de fruits"
faire une compotée avec ls pommes ,
l'eau et le sucre.

quand la compotée est prête ,
dresser en verrines....

dans cet ordre : 1 galette bretonne
émiettée , compotée de pommes.
mettre au frais et au moment de
servir , mettre de la chantilly dessus
avec qqes morceaux de galettes
bretonnes pr décorer.
un régal !!!

Petits gateaux au yaourt et chocolat au lait

Jessica Goupil

Ingédients :

Pour 8 petits gateaux

- 2 oeufs
- 2 pots de sucre
- 1 pot de yaourt
- 1 pot d'huile
- 2 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique

Mélanger le tout.

Diviser en 2 saladiers, ajouter dans 1 :
une tablette de chocolat fondu au
beurre.

Dans la cuve mettre 50cl d'eau.

Mettre en cuisson rapide 11 min.

Attendre un peu avant de démouler.

A déguster chaud ou froid !

QUESADA

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 50 gr de beurre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 95 gr de farine
- ✓ 1 cac de Cannelle
- ✓ 125 gr de sucre
- ✓ 200 gr de fromage (type vache qui rit, Saint Moret, au choix)
- ✓ 1 yaourt nature
- ✓ 75 gr de crème fraîche
- ✓ 1 cac de zeste de citron

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Dans un premier saladier, battre les œufs avec le sucre, le beurre ramolli.

Dans un second saladier, battre le fromage avec le yaourts et la crème.

Mélanger les 2 mélanges ensemble.

Parfumée avec le zeste de citron et la cannelle.

Incorporer la farine tamisée, en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.

Mettre du papier cuisson dans le moule.

Verser le mélange dedans et couvrir avec un film résistant.

Mettre 200 ml d'eau dans la cuve et placer le moule dans le panier et celui-ci dans la cuve.

Mettre en cuisson rapide pendant 30 minutes.

Lorsque la cuisson est terminée, laisser le gâteau refroidir avant de démouler.

Saupoudrer le gâteau de cannelle

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Les Desserts



Les Crèmes



Dernière mise à jour le 17/02/2016

Crème à la clémentine

Sab Rina

Ingédients :

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",

sivre 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

CREME A LA CONFITURE DE LAIT RECETTE DE SONIA MANUEL

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingédients 4 personnes

40 cl de lait chauffé
160 g de dulce de leche (confiture de lait)
2 oeufs (petits)
Pots ou moule à charlotte



Procédure:

Ajouter progressivement le lait à la confiture.

Battre les œufs et les ajouter.

Placer dans 2 ou 4 pots, ou un moule à charlotte (pour 6). Filmer et placer les pots dans le panier vapeur.

Verser 20 cl d'eau dans la cuve. Y placer le panier vapeur.

Placer au froid une nuit avant de déguster.

Crème à la fleur d'oranger

Jean-Claude Lyonne



Ingédients :

(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 coockéo et cuire
pendant 4 minutes en
mélangeant régulièrement.

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

Crème à la Fraise Tagada

Isabelle Le Levier



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 4 Œufs
- ✓ 100g de sucre en poudre
- ✓ 20cl de crème fraîche liquide
- ✓ 30 cl de lait
- ✓ 12 Fraises Tagada

<https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Faire chauffer la crème dans le cookeo en mode « Dorer » (Attention : Stopper juste avant d'atteindre l'ébullition).

Mettre les 12 fraises Tagada et les faire infuser à couvert le temps de préparer l'appareil.

Dans une jatte, fouetter les œufs avec le sucre, ajouter la crème au fraise en la passant, puis le lait.

Répartir dans les ramequins et les filmer.

Verser 200ml d'eau dans la cuve, puis positionner le panier vapeur. Y déposer vos ramequins.

Mettre en Cuisson rapide pendant 8 minutes, et laisser 1 minute en maintien au chaud.

Les sortir et les conserver au frais au moins 2 heures avant dégustation.

Crème à la Fraise Tagada

Sans Oeufs



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Céline Hay

Ingrédients :

- ✓ 200 ml de crème fraîche liquide
- ✓ 300 ml de lait
- ✓ 25 Fraises Tagada
- ✓ 1 c à s de Maizena
- ✓ Fraises Tagada pour le décor

Dans un bol délayer la maizena avec
150 ml de lait.

En mode dorer, mettre la crème avec
les fraises.

Quand les fraises sont fondus, ajou-
ter 150 ml de lait et le bol de lait/
maizena.

Quand le tout à épaissi, mettre dans
des ramequins et décorer de fraises
Tagada.

Mettre au frigo une fois refroidis.

Crème à la guimauve

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 4 jaunes d'œufs
- ✓ 1 œuf
- ✓ 50 cl de lait entier
- ✓ 50 g de sucre en poudre
- ✓ 1 cuillère à soupe de grenadine
- ✓ 18 marshmallows

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Battez les œufs dans un saladier. Ajoutez le sucre et remuez vigoureusement.

Faites chauffer le lait dans Cookeo en mode "dorer" et versez-le encore chaud sur les œufs battus. Mélangez puis ajoutez la grenadine.

Beurrez 6 petits ramequins et répartissez-y la préparation. Ajoutez au dessus les marshmallows. Rincez Cookeo et ajoutez 200ml d'eau.

Placez les ramequins dans le panier vapeur. Passez en mode "cuisson rapide" 5 minutes puis 1 minute en maintien au chaud.

Laissez les crèmes refroidir puis placez-les 1 heure au réfrigérateur.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Crème à la pate de speculos

Denise Bohnenberger

Ingrédients :

Pour 4 grands verres ou 6 petits :

- 3 grosses cuillères de pate de speculos,
- 2 œufs,
- 50g de sucre,
- 3 cuillères de farine
- 1 litre de lait

Mélanger la pâte à speculos avec les œufs ajouter la farine et le sucre et délayer le tout avec le lait. Verser le tout dans la cuve du cookéo en mode dorer et tourner jusqu'à épaississement désiré.

Mettre dans des verres et laisser refroidir. Accompagner les d'un petit biscuit speculos.

Crème à la Pistache



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 20 cl de lait
- ✓ 20 cl de crème fraîche épaisse
- ✓ 2 cas de malizena
- ✓ 1 œuf
- ✓ 8 cas de sucre
- ✓ 3 cas de pâte à pistache
- ✓ 3 cas d'essence de pistache

<https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :

En mode dorer, mettre tous les ingrédients dans la cuve.

Remuer sans arrêt jusqu'à épaississement

Une fois à votre convenance, mettre la préparation dans des verrines.

Mettre au frais.

Bon appétit :)

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 pralinoise

Penedo Aurélie

Ingrédients

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

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

Crème à la rhubarbe

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 400 g de rhubarbe surgelée ou fraîche
- ✓ 160 g de sucre
- ✓ 15 cl de lait entier
- ✓ 35 cl de Crème fleurette
- ✓ 5 jaunes d'œufs
- ✓ 1/2 gousse de vanille
- ✓ 1 cuil. à soupe de sirop de fraise

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Versez 250ml d'eau dans Cookeo et placez les morceaux de rhubarbe dans le panier Vapeur. Faire cuire 10 minutes en mode "Cuisson rapide". Egouttez-les.

Mettez-les dans Cookeo Vidé de son eau, ajoutez 80 g de sucre et le sirop de fraises et 2 cuil. d'eau. Laissez cuire 10 minutes en mode "dorer". Laissez refroidir. Répartissez la rhubarbe dans 6 ramequins. Réservez.

Préparez la Crème : fendez en deux dans la longueur la gousse de Vanille et récupérez les graines noires.

Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine avec le sucre et les graines de Vanille. Puis battez au fouet jusqu'à ce que ce mélange blanchisse. Ajoutez en mélangeant le lait et la Crème fleurette. Versez la préparation dans les moules.

Ajoutez 200ml d'eau dans la cuve de Cookeo. Disposez les ramequins dans le panier Vapeur et faire cuire en mode "Cuisson rapide" pendant 10 minutes.

Puis laissez refroidir. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Crème à la rose

Syl Vie



Ingédients :

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



Crème à la vanille

Préparation

Ingédients

60 cl de crème
fraiche liquide
30 cl de lait
50 g de fécule de
maïs
1 gousse de vanille

Mettez tous les ingrédients dans la cuve de votre cookeo et en mode dorer, Remuez pendant environ 5 minutes, jusqu'à épaississement.

A la fin mettez votre préparation dans des petits ramequins avec ou sans couvercle.

Puis mettez-les au frais avant dégustation. régalez vous bien ... Bon appétit !





Crème à la vanille sans oeuf

proposée par Cécile Buchon



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.

crème amande poire

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- 1 boîte de lait concentré sucré 410 gr
 - Même valeur de lait 1/2 écrémé
- - 4 œufs
- 150 gr de poudre d'amande
- 1 boîte de poires coupées en morceaux
 - caramel

Procédure :

Battre les blancs en neige.

- *Dans un saladier, mélanger les jaunes aux différents lait.*
- *Ajouter la poudre d'amande et incorporer les blancs en neige.*
- *Mettre le caramel dans un moule (18 cm) et le tapisser avec les poires.*
- *Verser la préparation dans le moule caraméliser.*
- *Mettre 200 ml d'eau dans la cuve.*
- *Poser le moule dans le panier vapeur.*
- *Mettre en cuisson rapide pendant 25 minutes.*
- *Laisser le gâteau dans le Cookeo à l'arrêt, couvercle fermé pendant 5 minutes.*
- *Mettre au frais.*



Crème au café

proposée par Francine Devie



Ingrédients

1 litre de lait

60gr de sucre

2œufs

2 cas de maïzena

20 gr de café soluble

Dans le Cookeo 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 !!!

Crème au carambar

cookeo

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Ingrédients :

Pour 7 pots :

- 7 pots
- 1L de lait demi écrémé
- 8 carambars
- 50gr de nesquick
- 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

- 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.

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

Crème caramel au beurre salé

Celine Hay

Ingédients :

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

Dans la cuve mélanger le lait avec la maizena 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.

Crème au chocolat au lait de soja (light)

Franca Gaultier



Ingédients :

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)

Crème chocolat au yaourt liégeois



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.



Crème au chocolat blanc

2

4

6

	1	2	3
Gélatine en feuille de 2 g	17 cl	33 cl	50 cl
Lait	5 cl	11 cl	22 cl
Crème liquide	45 g	90 g	180 g
Chocolat blanc, haché	7 g	15 g	20 g

Préparation : 10 mn Cuisson : 0 mn

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Dans un bol séparé :

Délayer la fécule dans un peu de lait.

Ajouter le reste de lait et la crème.

En mode dorer :

Verser la préparation dans la cuve.

Porter à ébullition en fouettant.

Ajouter la gélatine égouttée.

Mélanger.

Arrêter le mode dorer.

Ajouter le chocolat blanc haché.

Bien mélanger au fouet pour une texture homogène.

Répartir dans des verrines.

Réfrigérer 12 heures.



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

Jean-Claude Lyonne



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'oeuf. 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.



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 continuer 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 fouetter avec votre batteur 2mn dans le cookeo mode :recette crème au chocolat

verser la préparation (pendant le préchauffage) et fouetter avec un fouet en silicone

faites le non stop jusqu'à que ça épaississe

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

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



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 Cookeo)



Crème au lait d'amande et miel

2

4

6

Lait d'amande non sucré	230 g	450 g	680 g
Feuille de gélatine de 2 g	1	2	3
Miel de mandarinier (ou autre)	30 g	60 g	90 g
Fécule de maïs	5 g	10 g	15 g
Purée d'amande	30 g	60 g	90 g
Pralin	2 cs	4 cs	6 cs

Préparation : 10 mn Cuisson : 0 mn

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Délayer la fécule de maïs dans un peu de lait d'amande.
Placer tous les ingrédients dans la cuve.

En mode dorer :

Porter à ébullition en remuant.

Arrêter le mode dorer.

Répartir dans des ramequins.

Réfrigérer 12 heures.

Agrémenter de Pralin.



Crème au miel

Jean-Claude Lyonne



Ingédients :

(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 œufs sur lit de Caramel et spéculoos

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 130ml de crème liquide
- ✓ 160 ml de lait
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé ou une gousse de vanille
- ✓ 2 œufs
- ✓ 40g de sucre en poudre
- ✓ 8 biscuits spéculoos émiettés
- ✓ Caramel liquide

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Mélangez délicatement les oeufs avec le sucre.

Faites chauffer sans porter à ébullition le lait et la crème avec le sucre vanillé ou la gousse de vanille en l'ayant fendue en deux au préalable.

Verser le mélange sur les oeufs et le sucre et mélangez. (ôtez la gousse)

Versez le caramel dans le fond des ramequins ajoutez la préparation et filmez les.

Mettre 200ml d'eau dans la cuve et installer les ramequins dans le panier vapeur (vous pouvez les superposer sans problème).

Une fois la cuisson terminée laisser en maintenant au chaud 1 à 2 min. Laissez refroidir et mettre au réfrigérateur au minimum 4h. Parsemez de spéculoos émiettés juste avant de servir.

A déguster bien frais

Bon appétit ☺

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.

Crème aux Petits Beurre

Ana-I Decasmaker

Ingrédients :

- 750ml de lait,
- 2 oeufs battus,
- 100g de sucre,
- 30g de maizena,
- 100g de petits beurre en poudre + 2 entiers,
- 1cc extrait de vanille

Dans la cuve, mélanger tous les ingrédients sauf les petits beurre entiers.
Cuire en mode dorer en mélangeant sans arrêt jusqu'à obtention de la texture souhaitée.
Mettre en pots. Quand la crème a refroidi, ajouter les petits beurre en brisure sur le dessus.

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)

cookeo

Crème spéculos

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 spéculoos

Tout mettre dans la cuve, à ébullition mettre en ramequin.

On peut aussi mettre du Nutella.

cookeo

Crèmes brûlée aux carambars

Manue Ela

Ingrédients :

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

Crème Citron pour tarte

Aud-rey Jam-ain

Ingédients :

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 feu 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.

Crème d'Amande aux Fruits



*Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.*

Nath Nath



Ingrédients :

- ✓ 125g de mascarpone
- ✓ 125 g de poudre d'amande
- ✓ 125g de yaourt nature
- ✓ 50g de sucre fin
- ✓ 2 œufs entier
- ✓ 1 c à s d'amaretto
- ✓ Fruits + abricot

Préparer les fruits.

Fouettez les œufs entiers avec le sucre.

Mettre le yaourt et la mascarpone.

Puis l'amande en poudre et l'amaretto (pas obligatoire).

Mettre les fruits coupés et la crème d'amande.

Mettre les ramequins filmés dans le panier vapeur,
400 ml d'eau dans la cuve.

Cuisson rapide 10 minutes et laisser 10 mn en maintiens au chaud.

Placer une moitié d'abricot sur le dessus.

Le faire briller avec confiture d'abricot ou sirop de sucre .

Crème de potiron

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 400 g de potiron
- ✓ 2 oranges
- ✓ 1 fleur de badiane
- ✓ 1 bâton de cannelle
- ✓ 1 gousse de vanille
- ✓ 2 clous de girofle
- ✓ 3 cuil. à soupe de miel d'acacia
- ✓ 1 briquette de lait de coco
- ✓ 2 cuil. à soupe de perles du Japon
- ✓ 1 sachet de pop-corn au caramel

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Pelez et coupez le potiron en morceaux. Faites-le cuire avec les épices 10 min dans le panier vapeur en mode "Cuisson rapide" en ajoutant 250ml d'eau dans la cuve.

Mixez le potiron avec 2 cuil. à soupe de miel, 3 cuil. à soupe d'eau de cuisson et le jus des oranges.

Réservez.

Faites cuire les perles du Japon dans le lait de coco dans Cookeo en mode "dorer" avec 1 cuil. à soupe de miel et la gousse de vanille fendue.

Versez les perles du Japon au lait de coco à mi-hauteur dans 4 verrines, puis la Crème de potiron. Réservez au moins 1 h au frais.

Parsemez de pop-corn au caramel juste au moment de servir.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

CREME DESSERT À LA VANILLE RECETTE DE SONIA MANUEL

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients pour 4 personnes

36 cl de crème liquide
18 cl de lait
33 g de fécule de maïs
45 g de sucre
2/3 gousse de vanille, grattée



Procédure:

Ajouter le mélange de fécule, sucre, lait, crème et vanille. Cuire en mélangeant jusqu'à épaississement. (3 à 5 min)
Répartir dans des verrines. Manger tiède ou froid.

Crème Dessert à l'Eau de Coco Fraîche et Polenta



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 200ml d'eau de coco fraîche
- ✓ 200ml de lait
- ✓ 4cs de sucre (1cs de trop à notre goût)
- ✓ 30g de polenta (20g suffiront, notre crème était trop épaisse)

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :

*Mettre tous les ingrédients dans
la cuve du Cookeo.*

*Mettre en mode dorer en remuant
jusqu'à ébullition.*

*Verser dans des ramequins indivi-
duels, laisser refroidir et placer
au frais pendant au moins 2h.*

Bon appétit !

Crème dessert potiron

Hue Béa

Ingrédients :

- 130g de sucre
- 50g de maizéna
- 2 cuillères à soupe de vanille
- 2 œufs
- 800 ml de lait
- 400g de potiron

Mixer le potiron crue jusqu'à ce que sa devienne en purée. Mettre dans la cuve le reste des ingrédients puis la purée de potiron faire cuire en mode doré jusqu'à épaississement
Mettre dans des ramequins

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.



Crème nutella bananes

Préparation

Ingédients

Pour 6 personnes
1/2 litre de lait
3 c.à.s de Nutella
1 banane
40 gr de sucre
roux
1 œuf

Commencez par mélanger bien le lait nutella sucre et œuf dans un saladier.

Ensuite versez la préparation dans la cuve de votre cookeo et ce en mode dorer.

Puis faites épaissir.

Passez à la bannane et coupez-la en tranches.
(rondelles)

Mettez quelques tranches de bannane au fond d'une verrine.

Puis faites couvrir du mélange et mettez quelques tranches de bananes en décoration.

Mettez les verrines au frigo pour une durée d'au minimum 3h.

réglez vous bien ... Bon appétit !



Crème portugaise

Virginie Sergent

Ingédients :

Pour 6 personnes :

10 oeufs
500 ml de lait
Un sachet de sucre vanillé
6 cuillères à soupe de sucre
Caramel
Facultatif : du rhum

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier à l'aide d'un fouet.

Verser dans un moule légèrement graissé (moule de 18 cm) et dans lequel vous aurez mis du caramel au fouet.

Mettre le moule dans le panier vapeur.
versez 200 ml d'eau dans la cuve, puis mettez en place le panier vapeur avec le moule.

Cuire en cuisson rapide 12 min, puis laisser en maintiens au chaud encore 15 min.

Faire bien refroidir avant de démouler

Crème renversée

Tina Francois Mialot



Ingédients :

1 demi litre de lait
3 oeufs
100gr 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 oeufs 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

Crème renversée Caramel au beurre salé

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 750 ml de lait
- ✓ 5 œufs
- ✓ 100 gr de sucre
en poudre
- ✓ 1 gousse de vanille

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Faire bouillir le lait avec le sucre et la Vanille.

Battre les œufs et mélanger avec lait et sucre

Mettre le Caramel au beurre salé au fond d'un moule (18 Cm).

Y rajouter la préparation.

Mettre 200 ml d'eau dans la Cuve.

Mettre le panier vapeur avec le moule filmé dedans.

Mettre en Cuisson rapide pendant 15 minutes.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

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



Crème renversée à l'orange

2

4

6

Œuf	1	2	3
Lait	20 cl	40 cl	60 cl
Sucre	40 g	80 g	120 g
Caramel liquide	4 cl	8 cl	12 cl
Orange bio, en suprême	1	2	3
	2	5	6

Préparation : 10 mn Cuisson : 6 mn

Dans un grand bol :

Mélanger l'œuf et le sucre.

Ajouter le lait et un peu de zeste d'orange.

Répartir le caramel dans des ramequins.

Verser le mélange sur le caramel.

Couvrir de film alimentaire spécial cuisson et placer les dans le panier vapeur.

Verser 20 cl d'eau dans la cuve.

Lancer la cuisson sous pression pendant 6 minutes.

Mettre 12 heures au réfrigérateur.

Servir démouler avec les suprêmes d'oranges en garniture.



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

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 cococ 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

Crème Tahitienne Poudre d'amande et Poire



Gwenn Tolentin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 1 boîte de lait concentré sucré 410 gr (moi j'ai mis juste la boîte de 375 gr)
- ✓ Même valeur de lait 1/2 écrémé (tjrs 375 gr)
- ✓ 4 œufs
- ✓ 150 gr de poudre d'amande
- ✓ 1 boîte de poires coupées en morceaux
- ✓ Caramel

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Battre les blancs en neige.

Dans un saladier, mélanger les jaunes aux différents lait.

Ajouter la poudre d'amande et incorporer les blancs en neige.

Mettre le caramel dans un moule (18 cm) et le tapisser avec les poires.

Verser la préparation dans le moule caraméliser.

Mettre 200 ml d'eau dans la cuve.

Poser le moule dans le panier vapeur.

Mettre en cuisson rapide pendant 25 minutes.

Laisser le gâteau dans le Cookeo à l'arrêt, couvercle fermé pendant 5 minutes.

Mettre au frais.

Démouler et déguster.

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

cookeo

Danettes au cappuccino

Sylvie Vuillemand

Ingédients :

Pour 3 verrines

- 250 ml de Lait entier
- 3 c à s decapuccino en poudre (style nescafé)
- 50 g de sucre
- 20g de farine

Mettre le cookeo en mode dorer

Vider tous les ingrédients, bien les mélanger au fouet jusqu'à l'épaississement voulu.

Mettre en verrines et placer quelques heures au frais.

Duo de crèmes chocolat/framboise



Ingédients :

Pour 5/6 coupes

Ingédients :

Crème framboise :

1 œuf

250ML de lait

75g de sucre

250g de framboises (surgelées ou non)

1 sachet de sucre vanillé

1 CAS de maïzena

Crème Chocolat :

1 œuf

500ML de lait

75g de sucre

125g de chocolat

2 CAS de maïzena

Préparation de la crème framboise :

Dans le cookeo, sans aucun mode de cuisson :

- battre grossièrement l'œuf avec le sucre et le sachet de sucre vanillé
- ajouter le lait et la CAS de maïzena
- ajouter les framboises

En mode manuel dorer, mélanger la préparation tout au long de la cuisson jusqu'à ce que le mélange s'épaississe

Mettre la préparation dans des coupes (ou des verrines) et réserver au frais le temps de faire la préparation suivantes

Nettoyer le cookeo

Préparation de la crème chocolat

En mode manuel dorer, faire fondre 125g de chocolat avec un peu de lait

Une fois le chocolat fondu, ajouter le reste du lait et tous les ingrédients restants

Mélanger tout au long de la cuisson jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

NOTE Au moment de servir, décorer les coupes, selon les goûts, de chantilly, framboises, copeaux de chocolat

Verser la préparation de chocolat sur la crème framboise et réserver au frais de nouveau

Mousse de fruits

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

✓ 70 gr de fruits (de votre choix)

✓ 500 ml d'eau

✓ 1 blanc d'œuf extra frais

✓ 1/2 sachet de sucre vanillé

Mettre les fruits dans la cuve avec les 500 ml d'eau.

Remuer.

Mettre en cuisson rapide pendant 3 minutes.

Montez le blanc d'œuf en neige ferme.

Incorporer le sucre vanillé.

Mélangez délicatement la purée de fruits.

Mettre une cuillerée à soupe de blanc d'œuf.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Petit pots de crème à la fleur d'oranger

Sylvie Vuillemand

Ingédients :

Pour 6 ramequins

- 1/2 l de lait
- 80g de sucre
- 25 g de farine
- 2 oeufs
- 1 bouchon de fleur d'oranger

Tout mélanger dans un saladier

Mettre en mode dorer, quand le prechauffage est terminé, tout vider dans le cookeo et remuer sans arrêt jusqu'à l'épaississement voulu

Mettre dans les ramequins et servir bien frais

Petits pots de crème au Nutella

Sylvie Vuillemand

Ingédients :

Pour 10 verrines

- 1 litre de lait à Température ambiante
- 100 g de sucre
- 2 oeufs
- 3 c à s de farine
- 3 c à s de Nutella

Tout mélanger dans un saladier
En mode DORER, tout vider
dans le cookeo, mélanger sans
cesse jusqu'à l'épaississement
souhaité.

Mettre en verrines et placer
quelques heures au frais.

PETITS POTS DE CREME 'CAFE VIENNOIS'

Denise Bohnenberger

Ingrédients :

Pour 5 pots :

- 500ml de lait sucré à votre convenance.
- 50g de café viennois en poudre
- 4 oeufs
- 300ml d'eau

Faites chauffer 500ml de lait sucré à votre convenance.

Ensuite arrêter le feu et diluer 50g de café viennois en poudre

Dans un saladier battre les oeufs et ajouter le lait tout en continuant de battre mettre dans 5 pots de yaourts, filmer les pots et mettre dans le panier vapeur avec 300ml d'eau dans la cuve.

Cuire 5 mins en cuisson rapide.

Ensuite sortir les pots enlever le film et laisser refroidir et mettre au frigo.

Les Desserts



Les Riz au Lait



Dernière mise à jour le 17/02/2016

Riz au lait à la cannelle

Mimi Cuisine



Ingédients :

150 g de riz rond
500ml de lait demi écrémé
60g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 CAC de cannelle en poudre

Rincer le riz jusqu'à ce que
l'eau devienne claire.

Mettre dans la cuve 400ml de
lait, le riz, les sucres et la
cannelle puis remuer.

14 minutes en mode cuisson
rapide.

Une fois la cuisson terminée
rajouter 100ml de lait.

Remuer puis mettre en pot et
au frais quelques heures
avant de déguster !

Riz au lait aromatiser à la vanille

Ingédients :

- 200g de riz rond spéciales dessert
- 200g de sucre a la vanille beghin say
- la moitié d un litre de lait
- 100 ml d eau

Mettre le tout dans le cookeo en mode cuisson douce 5 minutes

Ensuite mettre en mode sous pression 17 minutes

Ensuite aromatiser à votre goût cannelle / caramel ou confiture au milieu

Pour 6 ramequins

-150g de riz patissier

-60g de sucre

-1 sachet de sucre vanillé

-1/2 litre de lait

-1 tablette de chocolat noir ou au lait

-patissier

Tout mettre dans la cuve,
cuisson rapide 15 mins.

Une fois la fin de cuisson
rajouter 100ml de lait froid pour
que le riz reste fondant.

Riz au lait au nutella

Sylvie Vuillemand

Ingédients :

Pour 6 ramequins

- 150g de riz (à dessert)
- 60g de sucre en poudre
- 1/2 l de lait
- 3 grosses cuillères à soupe de nutella
- 200 ml de lait pour la fin

Tout mettre dans la cuve sauf les derniers 200 ml de lait.

Mettre en cuisson rapide 15 min

Après cuisson mettre les 200 ml de lait froid restant

Melanger

Mettre en ramequins et laisser au frais quelques heures

Riz au lait au Schoko-Bons

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- ✓
- ✓ 320 gr de Schoko-Bons
- ✓ 800 ml de lait
- ✓ 130 gr de riz rond

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

*En mode dorer, mettre les Scho-
ko-Bons avec le lait.*

*Remuer et attendre que les cho-
colats soient fondu.*

Ajouter le riz (rincé ou pas).

*Mettre en cuisson rapide pendant
14 minutes.*

A la fin de cuisson, mélanger bien.

*Laisser refroidir 30 minutes
avant de mettre en verrines.*

Riz au lait/grenadine

Magali Lefebvre

Ingrédients :

- 150g de riz dessert
- 650ml de lait
- 20g de sucre
- 4 cas de grenadine

Bien rincer le riz.

Dans la cuve, mélanger 400ml de lait avec tout les autres ingrédients.

Cuisson 17min.

Rajouter le reste du lait et bien mélanger.

Repartir dans des verrines, mettre du film transparent dessus.

Laisser refroidir au frigo. Une fois froid, mettre un peu de confiture de fraise sur le dessus.

Moulinex
cookeo

Riz au lait vanille coco

Aude Petitpas



Ingédients :

150gr riz rond
300 ml lait demi écrémé
200 ml lait de coco
60 gr sucre
1 gousse vanille
1 grosse CAS de noix de coco rapée

Bien rincer le riz

Mettre dans la cuve 200 ml de lait le
lait de coco le riz le sucre la noix de
coco rapée et les graines de vanille
14 min cuisson rapide

Après cuisson rajouter les 100 ml de
lait restant, remuer et mettre au frigo.



Riz gluant à la mangue

2

4

6

Sucre roux	20 g	40 g	60 g
Lait de coco	60 ml	125 ml	190 ml
Riz japonais bien rincé (à sushi)	100 g	200 g	300 g
Citron vert (jus et zeste)	1/4	1/2	1
Tiges de citronnelle, en tronçons	0,5	1	1,5
Eau	15 cl	30 cl	45 cl
Mangues en cubes de 5mm de côté	0,5	1	1,5

Préparation : 10 mn Cuisson : 10 mn

Mettre le riz, l'eau et la citronnelle dans la cuve.
Lancer la cuisson sous pression pendant 10 minutes.
Retirer la citronnelle.
Ajouter les autres ingrédients.
Mélanger pour décoller le riz.



Les Desserts



Les Flans



Dernière mise à jour le 17/02/2016

Bacon du ciel



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 2 œufs
- ✓ 2 jaunes d'œufs
- ✓ 200 gr d'eau
- ✓ 200 gr de sucre

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :

Réaliser le sirop dans une casserole en mélangeant l'eau et le sucre, le mélange doit devenir épais.

Dans un saladier, mélanger les œufs et les jaunes et remuer avec un fouet, ne pas faire mousser !

Intégrer ce mélange au sirop.

Mettre la préparation dans un moule caramélisé.

Placer le moule dans le panier vapeur.

Dans la cuve, ajouter 300 ml d'eau puis mettre le panier.

Lancer la cuisson rapide pendant 35 minutes.

En fin de cuisson, laisser le Cookeo fermer à l'arrêt pendant 10 minutes.

Ouvrir, retirer le moule et laisser refroidir



FLAN

Mireille

1 boîte de lait concentré sucré...environ 400gr
3 oeufs
125g de noix de coco

on mélange tout ça + la valeur de la boîte de
lait...mais en eau
au bain-marie au four environ 20 ou 30 mns...le
dessus doit être doré..1 délice



FLAN À LA PISTACHE RECETTE DE **ANGÉLIQUE EPOUSE MALON**
SEYCHELLES

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients Pour 9 ramequins

- 1 litre de lait
- 2 cc dagar agar(soit 6 feuille gélatine préalablement ramolli dans l'eau froide puis essorées)
- 5cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillère à soupe bombées de pâte de pistache
- colorant alimentaire vert en poudre



Procédure:

- mode cuisson classique (ou dorer pour cookeo basic) sélectionner le mode dorer
- mettre tous les ingrédients dans la cuve et fouettez jusqu'à ébullition. (Environ 5 min)
- arrêtez le mode dorer
- versez dans les ramequins
- attendre le refroidissement et placer au frigo minimum 2heures.
- déguster

Flan à l'orange et aux noix



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- 1 orange
- 2 oeufs
- 30 gr de sucre
- 60 gr de farine
- 1/2 sachet de levure
- 30 gr de beurre fondu
- une cs de fromage blanc
- des noix en morceaux une poignée -

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

*râpé la peau de l'orange et presser là
(conserver)*

*fouetter les œufs avec le sucre, ajouter
la farine et la levure*

fondre le beurre au micro onde

*ajouter à la préparation précédente bien
mélanger*

*verser le zeste et le jus d'orange puis les
brisures de noix*

c'est un peut liquide

cuisson sous pression 35 mn

FLAN ANTILLAIS À MA FAÇON

RECETTE DE EMMANUELLE DAUCHEL

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 8 personnes :

- 1 boîte de 410 gr de lait concentré non sucré
- 410 gr de lait demi écrémé
- 100 gr de noix de coco râpée
- 50 gr de sucre vanillé maison (recette dans la rubrique inclassable)
- 50 gr de sucre semoule
- 4 œufs
- 1 càc d'arôme noix de coco
- 1 càc de poudre de vanille
- 4 tranches d'ananas en boîte
- 2 à 3 càs de nappage chocolat.



Procédure:

Dans un saladier mettre les œufs, le lait, le lait concentré, les sucres, l'arôme, la vanille et bien mélanger.

Ajouter la noix de coco râpée.

Dans un moule pouvant rentrer dans le panier vapeur, déposer sur le tour des demi tranches d'ananas et une au milieu et napper avec le chocolat (1ère photo)

Verser la préparation liquide dans le moule à l'aide d'une louche. (2ème photo)

Verser 200 ml d'eau dans la cuve du cookeo et cuire 15 mn sous pression, puis laisser 10 mn de plus en mode maintien au chaud.

Laisser refroidir, puis mettre au réfrigérateur au minimum 2 heures avant de démouler et de déguster.

Flan au chocolat

- 1l de lait
- 6 oeufs
- 150 g de sucre
- 5 cas de chocolat en poudre
- caramel

Tiédifier le lait au micro-ondes.

Dans un saladier, battre les oeufs, le sucre et le chocolat. Ajouter le lait.

Bien mélanger. Tout mettre dans un moule caramélisé.

Mettre le moule dans la panier, avec 2 cm d'eau au fond de la cuve.

Cuisson rapide 10 mns.

Flan au lait

Ingédients :

Pour 5 personnes (5 ramequins)

- 2 œufs
- 300ml de lait
- 40 gr de sucre
- 4 sachets d'extrait de vanille ou une gousse de vanille
- 200 ml d'eau

- Mélangez le sucre et les œufs, ajoutez l'extrait de vanille 4 sachets ou gousse de vanille
- Chauffez le lait et ajoutez le au mélange, remplir les ramequins et les couvrir de film alimentaire.
- Verser 200 ml de d'eau dans la cuve, placer le panier vapeur et disposer vos ramequins.
- Choisir programme brocolis mettre 400g et cuisson 5min.
- En fin de cuisson laisser 1 min encore au chaud.
- Faire refroidir. Si ça vous dis faites un caramel au fond de vos ramequins (sucre et eau cuire au micro onde 2 min, vérifier la cuisson)

Flan au lait et noisettes

Ingrédients :

Pour 5 personnes (5 ramequins)

- 5 œufs
- 750ml de lait
- 80g de noisettes
- 80 gr de sucre
- 1sachets d'extrait de vanille ou une gousse de vanille
- 200 ml d'eau

- Mélangez le sucre et les œufs, ajoutez l'extrait de vanille 4 sachets ou gousse de vanille
- Chauffez le lait et ajoutez le au mélange, remplir les ramequins et les couvrir de film alimentaire.
- Verser 200 ml de d'eau dans la cuve, placer le panier vapeur et disposer vos ramequins.
- Choisir programme brocolis mettre 400g et cuisson 5min.
- En fin de cuisson laisser 1 min encore au chaud.
- Faire refroidir. Si ça vous dis faites un caramel au fond de vos ramequins (sucre et eau cuire au micro onde 2 min, vérifier la cuisson)

Flan aux Cerises



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 1/2 L de lait
- ✓ 1 cas de Kirsch (facultatif)
- ✓ 3 œufs
- ✓ 100 gr de sucre
- ✓ 30 gr de maïzena
- ✓ 700 gr de cerises
- ✓ beurre

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :

Mettre du papier cuisson dans le fond de votre moule.

Remplir de cerises dénoyautées.

Dans une casserole, mélanger la maïzena avec le sucre. Ajouter le lait froid. Parfumer avec de kirsch si vous le souhaitez !

Faire épaissir en remuant, retirer du feu à ébullition et laisser refroidir un peu. Ajouter les œufs battus. Napper les cerises avec cette préparation.

Couvrir le moule avec un film alimentaire puis le placer dans le panier vapeur. Mettre 300 ml d'eau dans la cuve.

Mettre en cuisson rapide pendant 15 minutes ou plus si ce n'est pas à votre convenance.

Mettre au frais avant de démouler.

Bon appétit :)

cookeo

Flan aux oeufs

Sandra Causse

Ingrédients :

pour 6 personnes :

- 1 boîte de lait concentré sucré (celle qui fait environ 400 g)
- La même boîte remplie de lait demi-écrémé
- 4 oeufs
- 1 CC rase de Maïzena
- Caramel liquide

Mélanger le lait concentré, le lait demi-écrémé, les oeufs et la Maïzena.

Verser 400 ml d'eau dans la cuve du Cookeo et y déposer le panier vapeur, verser le caramel liquide dans le fond d'un moule à charlotte (les ronds en métal) ou d'une casserole anti-adhésive avec la poignée amovible et disposer ce moule ou cette casserole dans le panier vapeur (assurez vous au préalable que le moule ou la casserole ont rentre bien dans le panier).

Verser la préparation dans le moule, en mode cuisson rapide pour 15 minutes. Fermer le Cookeo et lancer la cuisson immédiate.

Laisser le flan reposer 5 minutes puis le démouler dans un plat de service et laisser reposer au frais pendant 1 heure environ.

cookeo

FLAN AUX OEUFS RECETTE DE LAETITIA QUINTIN

COOKEO DANS LA CUISINE A BONNE HUMEUR

Ingrédients :

1 boîte de lait concentré sucré (celle qui fait environ 400 g)

La même boîte remplie de lait demi-écrémé

4 oeufs

1 CC rase de Maïzena

Caramel liquide



Procédure:

Mélanger le lait concentré, le lait demi-écrémé, les oeufs et la Maïzena.

Verser 400 ml d'eau dans la cuve du Cookeo et y déposer le panier vapeur.

Mettre un moule dans le panier vapeur verser le caramel liquide dans le fond du moule

Verser la préparation dans le moule utilisé et programmer le mode "Manuel", "cuisson sous pression ou cuisson rapide" pour 15 minutes.

Fermer le Cookeo et lancer la cuisson immédiate.

Une fois la cuisson terminée, laisser le flan reposer 5 minutes

puis le démouler dans un plat de service et laisser reposer au frais pendant 1 heure environ.

cookeo

Flan aux oeufs

Vanessa Stephane

Ingrédients :

- 6 oeufs
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé (possibilité de remplacer par des gousses de vanille à gratter préalablement)
- 1 litre de lait
- Caramel (facultatif)

Verser le caramel dans le moule
Bien mélanger tous les ingrédients
mettre 400 ml d eau dans la cuve du cookeo

Verser la préparation dans le moule et placer le moule dans le panier.

Mode cuisson rapide 15 mn et après cuisson laisser 5 mn dans cookeo couvercle entre ouvert.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

cookeo

Flan Bounty

Virginie Boudevin Boré

Ingrédients :

1 boîte de lait concentré sucré (410gr)
2 fois la valeur en lait
4 oeufs
125 gr de noix de coco râpée
100 gr de chocolat noir 70%

- Battre les blancs en neige
- Faire fondre le chocolat avec le lait
- Mélanger le lait concentré avec les jaunes d'oeufs
- Incorporer le lait chocolaté, puis les blancs en neige
- Verser la préparation dans un moule
- Verser 200 ml d'eau dans le Cookéo
- Poser le moule dans le panier vapeur

- Cuire 15 minutes en cuisson rapide et laisser au chaud 10 minutes
- Laisser refroidir avant de démouler.

Flan d'Automne

Denise Bohnenberger

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 bte de lait concentré sucré
- 4 pommes
- 40g de raisins secs
- beurre
- rhum ou vanille liquide
- même quantité de lait que la boîte vide
- 3 œufs
- caramel liquide

Eplucher les pommes, les couper en dés, les faire revenir dans le beurre. Pendant ce temps mettre les raisins à gonfler dans 2 cs de rhum avec 1 cs d'eau ou de la vanille liquide.

Préparer le flan, mélanger la boîte de lait concentré avec les 3 œufs battre ensuite rajouter la même quantité de lait. Une fois les pommes caramélisées, ajouter les raisins et cuire jusqu'à évaporation du jus.

Mettre ce mélange dans un moule caramélisé allant dans le panier du COOKEO, et ajouter la base de flan.

Mettre 200ml d'eau dans la cuve poser le panier et le moule, mettre en cuisson rapide 13 min et 10min en maintien au chaud.

A ce terme sortir le moule laisser refroidir et mettre 2heures au frigo

Flan des tropiques

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 4 œufs
- ✓ 100 g de sucre
- ✓ 2 cuillères à soupe de maïzena
- ✓ 2 cuillères à soupe de Rhum
- ✓ 1/2 boîte d'ananas
- ✓ 3 cuillères à soupe de Caramel liquide

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Dans une terrine, mettez les oeufs, le sucre, la maïzena, le Rhum. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Égouttez les ananas, mixez-les. Incorporez la purée d'ananas.

Mélangez bien.

Versez le caramel dans un moule à soufflé de 18 cm de diamètre. Remplissez-le avec la crème d'ananas puis mettez-le dans le panier vapeur de Cookeo.

Dans la cuve, versez 75 cl d'eau et placez le panier vapeur. Fermez la cocotte. Passez en mode cuisson rapide pendant 20 mn.

Laissez bien refroidir. Démoulez au moment de servir.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

FLAN MAGIQUE VANILLE

Sandra Colson

Ingrédients :

- 4 œufs
- 150gr de sucre en poudre
- 1 cs d'eau
- 125gr de beurre fondu
- 115gr de farine
- 500ml de lait tiède
- 2 cs d'arôme vanille

Séparer les blancs des jaunes d'œufs, puis monter les blancs en neige et réserver.

A l'aide d'un batteur électrique, mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse, puis ajouter le beurre fondu, et la farine tamisée petit à petit.

Faire tiédir le lait et ajouter l'arôme vanille. Ajouter le lait et l'eau à la préparation (toujours à l'aide du batteur).

Et pour finir ajouter les blancs en neige tout en mélangeant avec un fouet, il faut les casser grossièrement en morceau de la taille d'une noisette maximum.

A ce moment là, votre pâte est aussi liquide qu'une pâte à crêpe, c'est normal.

Verser la pâte dans votre moule beurré (j'ai pris une casserole Tefal), puis mettre 200ml d'eau dans la cuve et mettre votre moule dans le panier vapeur (ne pas filmer le moule).

Cuisson rapide 25 minutes, et à la fin de la cuisson laissez dans votre Cookeo 10 à 15 minutes au repos couvercle entre-ouvert.

Laisser au réfrigérateur minimum 4H00, avant démoulage.

Vous verrez apparaître au démoulage, une couche génoise, une couche crémeuse et une couche flan pâtissier.

Flan a la mexicaine

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 25 cl de lait
- ✓ 50 g de sucre
- ✓ 1 bâton de cannelle
- ✓ 2 clous de girofle
- ✓ 2 graines de Cardamome
- ✓ 2 œufs

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Ajoutez le lait, les épices et le sucre dans Cookeo en mode "dorer". Laissez frémir pendant 5 min.

Dans un saladier, battez les œufs, puis versez le lait (filtré) en mélangeant.

Répartissez dans des ramequins.

Bon appétit ☺

Flan noix de coco

Aurélié Menétrier

Ingédients :

- 400 grammes de lait concentré sucré(350 grs pour ceux qui ne sont pas des bouches sucrées)
- 400 ml de lait de coco ,
- 4 oeufs,
- 100 gr de noix de coco râpée

Mélanger les ingrédients et les mettre dans un moule, choisir le moule à soufflé en abattant les " écailles", on peut couvrir le moule avec du papier cellophane

Mettre le plat dans le panier vapeur sous lequel il faut mettre 300 ml d'eau
15 minutes en cuisson rapide
Démouler, réserver au frais

Réduire une mangue bien mure en purée, ou des fraises ou encore des framboises

Servir bien frais avec le coulis

Flan Rainbow



Cette recette a
été réalisée avec
le Cookeo de
Moulinex.

Nath Nath



Ingrédients :

- ✓ 200g de sucre en poudre
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 1 sachet de levure chimique
- ✓ 180g de beurre ramolli
- ✓ 280g de farine
- ✓ 25 cl de lait
- ✓ 2 œufs
- ✓ Colorant de différentes couleurs

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Dans un saladier, mélanger le beurre, le sucre vanillé et le sucre. Une fois homogène, ajouter les œufs 1 à 1, puis le lait, bien mélanger, et enfin la farine et la levure.

Repartir la préparation dans trois bols et mettre les colorants.

Dans un moule de 18 cm, mettre une cuillère d'un premier bol et par dessus le deuxième et par dessus le troisième et ainsi de suite...

Avec un cure dent faire un dessin sur le dessus.

Filmer.

Mettre 400 ml d'eau dans la cuve, et déposer la panier vapeur avec le moule filmé dedans.

Mettre en cuisson rapide pendant 45 minutes.

Flan traditionnel portugais

Sonia Manuel

Ingrédients

- 10 oeufs (9 entier et un jaune)
- 6 cuilleres a soupe ras de sucre
- un sachet vanillé
- 1 demi litre lait entier
- un bouchon de porto Rouge

on melange le tout on le met dans un moule caramélisé au préalable et 12 mn cuisson rapide , et 20 mn au maintien au chaud , et direction frigo 2 a 3 h



Flan vapeur à la Malaisienne

2

4

6

Œufs	1	2	3
Sucre Brun	48 g	95 g	140 g
Lait concentré non sucré	30 ml	60 ml	90 ml
Beurre fondu	30 g	60 g	90 g
Farine	45 g	90 g	135 g
Levure chimique	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Bicarbonate	1 cc	1,5 cc	2 cc
Crème fouettée			
Sirop d'érable			
Verrines chemisées de beurre	2	4	6

Préparation : 15 mn Cuisson : 12 mn

Fouetter les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment.

Incorporer le lait concentré, beurre, farine, bicarbonate et levure.

Bien mélanger.

Remplir les verrines au 2/3.

Couvrir de film alimentaire (spécial cuisson).

Verser 25 cl d'eau dans la cuve.

Mettre les verrines dans le panier vapeur.

Lancer la cuisson sous pression pendant 12 minutes.



Les Desserts



Les Autres Desserts



Dernière mise à jour le 17/02/2016



Ananas antillais



	2	4	6
Ananas	300 gr	600 gr	900 gr
Cassonade	25 g	50 g	75 g
Citron vert	1/2	1	1
Rhum	5 ml	10 ml	15 ml
Gousse de vanille grattée	1/2	1	1,5

Préparation : 5 mn Cuisson : 1 mn

Préparation :

Préchauffage

Faire caraméliser les quartiers d'ananas avec le sucre.

Arrêter de dorer

Ajouter les grains de vanille, le jus de citron vert et le rhum.

Cuisson

ANANAS AU CAMEL DE LAIT DE CO- CO



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 250 g d'ananas coupé en mor-
ceaux
- ✓ 25 cl de lait de coco (et non de
la crème)
- ✓ 10 cl d'eau
- ✓ vanille bourbon

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

*Faites revenir votre
ananas sans le jus du-
rant quelques minutes.*

*Rajouter le lait de coco
et l'eau .*

*Saupoudrez de sucre va-
nille bourbon.*

Et laisser mijoter 5 min.

Moulinex
cookeo

Ananas aux palets breton

Elodie Dubus-Demagala



Ingrédients :

pour 4 personnes :

1 ananas (en boîte ou frais) ,
1 citron,
6 palets breton,
100g de sucre roux,
1 baton de vanille
(marche aussi avec de concentrée quelques gouttes)

en mode cuisson rapide 15min :

couper l'ananas en morceaux,
saupoudrer avec le sucre roux, ajouter
la vanille (soit le baton fendu en deux
ou 5 gouttes de concentrée), le jus du
citron, et 200ml d'eau.

laissez tiedir mettre dans une assiette
sans le jus et émiettez les palets
breton dessus .

Brownies aux noix de pécan

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 100 g de chocolat
- ✓ 60 g de beurre
- ✓ 100 g de sucre en poudre
- ✓ 1 cuillères à soupe de farine
- ✓ 1 cuillère à soupe de sucre glace
- ✓ une grosse poignée de cerneaux de noix de pecan
- ✓ 2 œufs frais

Faites fondre le chocolat, le sucre et le beurre pendant 1min30 au micro-ondes.

Ajoutez la farine, la levure et les jaunes d'œufs et mélangez bien.

Ajoutez les noix de pécan.

Beurrez un moule plat et carré adapté à la taille de Cookeo.

Versez-y la préparation et placez le moule dans la cuve.

Mettez 200 ml d'eau dans la cuve.

Mettez à cuire en mode cuisson rapide pendant 30 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler.

Saupoudrer de sucre glace.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Cake Pop Chocolat Bounty



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.

Nath Nath



Ingrédients :

- ✓ 90 gr de beurre
- ✓ 90 gr de chocolat noir ou lait
- ✓ 2 œufs
- ✓ 90 gr de sucre en poudre
- ✓ 50 gr de farine
- ✓ 1/2 paquet de levure chimique

Procédure :

Fondre le chocolat avec le beurre.

Battre les œufs avec le sucre.

Ajoutez la farine et la levure.

Puis le chocolat.

Versez dans le moule à cake pop jusqu'en haut
(moitié)

Mettre 400 ml d'eau dans la cuve.

Le moule dans le panier.

Et cuire en cuisson rapide 20 minutes.

Préparer le glaçage.

Moi j'ai mis du Nutella 30 secondes au micro onde.

J'ai enrobé de Nutella et mis de la noix de coco.

Mettre sur une assiette et mettre au frais avant de
les retourner sur le présentoir.

Bon appétit :)

Cake-burger



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 4 œufs
- ✓ 50g de beurre
- ✓ 100g de farine
- ✓ 125g de sucre en poudre
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ colorants

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Battre le sucre, les jaunes d'œufs et la vanille.

Monter les blancs en neige.

Incorporez les blancs en neige, la farine et le beurre.

Mettre dans un plat (individuel) à coque ronde.

Bien les filmer et mettre 300 ml d'eau dans la cuve.

Mettre en cuisson rapide pendant 30 minutes.

Diviser le reste de pâte en deux.

Mettre du chocolat en poudre dans l'une.

Et dans l'autre du colorant rouge pour tomate.

Mettre dans des moules individuels (moules plat).

Cuire de la même façon.

Faire une pâte à crêpe et diviser en deux.

Une colorant vert pour salade.

Une colorant jaune pour fromage.

Ne pas trop faire cuire.

Cerises aux sirop

Edwige Midon

Ingrédients :

- 1 kg de cerises (pour ma part j'ai dénoyaute pour confort avec les petits enfants)
- 1 bol d'eau,
- 100 g de sucre,

Cuisson rapide.....3 mn
Mettre au frais avant dégustation.



Cerises confites à l'orange

	2	4	6
Cerises burlat	250 g	500 g	750 g
Eau	7 cl	14 cl	20 cl
Mandarine royale (Cointreau ou Grand Marnier)	7 cl	14 cl	20 cl
Sucre	100 g	200 g	300 g
Cannelle en poudre	1/2 cc	1 cc	1,5 cc
Gingembre en poudre	1/2 cc	1 cc	1,5 cc
Vanille, en gousse	1/2	1	1,5
Marmelade d'orange	1 cs	2 cs	3 cs

Préparation : 10 mn Cuisson : 3 mn

Placer tous les ingrédients dans la cuve.

Lancer la cuisson sous pression pendant 3 minutes.

Conserver quelques heures au réfrigérateur.



Chocolat Maison à l'ancienne

Inès Castryck



Ingédients :

- chocolat pâtissier (env.80/90g pour 2 bol)
- un sachet de sucre vanillé
- une bonne demi-bouteille (600 ml) de lait demi-écrémé,
- 1/3 d'une brique de crème fraîche liquide.

Sur la fonction "dorer" (débuter dès le démarrage de l'appareil, ne pas attendre que le préchauffage soit terminé),

déposer les carrés de chocolat pâtissier avec un peu de lait, laisser fondre le chocolat tout en mélangeant pour que ça n'accroche pas.

Une fois fondu, ajouter un sachet de sucre vanillé puis l'équivalent d'une bonne demi-bouteille de lait demi-écrémé, et la crème fraîche liquide.

Mélanger, laisser chauffer moins d'une minute en rabaisant un peu le couvercle.

Ajuster la dose de sucre à votre convenance et déguster Un régal pour le dimanche matin !



Clémentines menthe et pignons

2

4

6

Clémentines (en suprêmes)	300 g	600 g	900 g
Sucre	80 g	160 g	240 g
Feuilles de menthe fraîche	6	12	18
Eau	15 cl	25 cl	40 cl
Pignons de pin	10 g	20 g	30 g
Beurre	5 g	10 g	15 g

Préparation : 5 mn Cuisson : 1 mn

Mettre le beurre dans la cuve

Préchauffage

Dorer quelques instants les pignons.

Les retirer.

Arrêter de dorer.

Mettre l'eau, le sucre, la moitié des feuilles de menthe dans la cuve, avec les suprêmes de clémentines.

Cuisson

Garder au frais, dans le sirop.

Servir avec les pignons et le reste de la menthe ciselée.

Coulis aux fruits rouge

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Pour 8 personnes :

- 300 g de fruits rouges (congelés c'est plus rapide !)
- 100 g de sucre roux
- 1 grand verre d'eau (si vous voulez que votre coulis soit moins épais)

Mettre les fruits encore congelés dans la cuve du cookeo et mettre en cuisson douce

Remuer de temps en temps.

Une fois les fruits bien ramollis rajouter le sucre et remettre 5min en cuisson douce



Couscous poire et miel



	2	4	6
Semoule fine	50 g	100 g	150 g
Eau	11 cl	22 cl	33 cl
Miel liquide	25 g	50 g	74 g
Poires	1	2	3
Cannelle en poudre			

Préparation : 4 mn Cuisson : 5 mn

Préparation :

Placer les cubes de poire, le miel, leau et la cannelle dans la cuve.

Cuisson

Versez le sirop sur la semoule. Laisser reposer 5 mn.

Servir avec les poires.

Crème Pâtissière Express

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.

K-ro Cuisine



Ingrédients :

- ✓ 1 œuf
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ 250ml de lait
- ✓ 30g de farine
- ✓ 50g de sucre

Mettre en mode dorer le Cookeo (ou dans une casserole sur feu vif)

Mettre 1 œuf, 1 jaune d'œuf, 250ml de lait, 30g de farine, 50g de sucre.

Mélanger énergiquement pendant 3 minutes.

Pour la conservation, filmer au contact de la crème pour éviter qu'une croute se forme.



Crêpes tatin

Préparation

Ingédients

6 crêpes
6 pommes
100 gr cassonade
10 gr beurre demi sel
50 gr crème fraîche
épaisse

Commencez d'abord par mettre la cassonade en mode dorer, de votre cookeo, à mi préchauffage. Surveillez car une fois la couleur caramel obtenue, ajoutez le beurre, puis les pommes coupées en gros quartiers et dorez.

Ensuite mettez le tout en cuisson rapide pour une durée de 1 minutes.

Attention: les quartiers de pomme doivent être cuits mais surtout il ne doivent pas s'écraser.

Mettez vos crêpes dans une assiette, puis mettez les quartiers de pomme au milieu de chaque crêpe. Ensuite repliez-les les bords en laissant une fenêtre au milieu.

Puis mettez un peu de sauce au milieu de la crêpe. Ajoutez ensuite une petite cuillère de crème dessus.

Et voilà vos crêpes tatin

régaliez vous bien ... Bon appétit !



Croustilles au chocolat



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 15 carambars caramel
- ✓ 15 chamallows
- ✓ 90g de beurre
- ✓ 150 gr de coco pops

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :

- En mode dorer, mettre tous les ingrédients dans la cuve (sauf les coco pops).
- Une fois fondu, ajouter 150g de coco pops
- Bien mélanger.
- Former des petits tas et attendre 30min avant de manger



Faisselles aux fruits rouges

	2	4	6
Faisselles individuelles froides	2	4	6
Fraises, coupées en 4	75 g	150 g	230 g
Mûres	35 g	70 g	105 g
Myrtilles	35 g	70 g	105 g
Sucre	1 cs	2 cs	3 cs
Citron vert (zeste et jus)	1/2	1	1,5
Jus d'orange	5 cl	7 cl	10 cl
Pignons de pin grillés (facultatif)	1 cs	2 cs	3 cs

Préparation : 5 mn Cuisson : 1 mn

Egoutter la faisselle 1 h avant.

Placer les fruits rouges, le sucre, le jus de citron et le jus d'orange dans la cuve

Lancer la cuisson sous pression pendant 1 minute.

Sur les faisselles, poser les fruits tièdes.

Décorer de zeste de citron et pignons.





Fraises « Chantilly » pomme

2

4

6

Feuille de gélatine de 2 g	1	2	3
Fraises, coupées	250 g	500 g	750 g
Feuilles de menthe ciselée	5	10	15
Jus de pomme	15 cl	20 cl	30 cl
Crème liquide entière (30% MG)	5 cl	8 cl	12 cl
Pommes granny, en cubes	120 g	240 g	360 g
Crème fouettée bien froide	10 cl	20 cl	30 cl

Préparation : 20 mn Cuisson : 4 mn

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Mêler les fraises, le sucre et la menthe.

Répartir dans des ramequins.

Garder au frais.

Verser le jus de pommes et la crème dans la cuve

Ajouter la gélatine égouttée.

Remplir le panier de cubes de pommes.

Placer le panier dans la cuve.

Lancer la cuisson sous pression pendant 4 minutes.

Mixer et garder au frais pendant 3 heures.

Ajouter la crème fouettée froide..

Garder au réfrigérateur 1h.

Vous pouvez napper de chantilly



Fromage Blanc



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 L de lait entier
- ✓ 100 gr de fromage blanc
- ✓ 1 cas de citron

Procédure :

Prendre un saladier (qui entre dans la cuve) et y mettre le lait, le fromage blanc et le jus de citron.

Mettre 2 minutes au micro-onde.

Mettre de l'eau chaude dans la cuve, y mettre le saladier (l'eau doit être à 1 cm du bord du saladier).

Fermer le Cookeo pendant 14h...Cookeo éteint !

Transvaser la préparation dans un bac pour égoutter et mettre au frais minimum 4h.

Bon appétit :)

FRUITS AU LAIT DE COCO

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 2 pommes
- ✓ 2 poires ou bananes

60g de sucre

18 cl de lait de coco

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

*Mettez le lait et le
sucre dans le
COOKEO.*

*Coupez les fruits en
morceaux.*

*Rajoutez les et lais-
ser frémir 5 min.*

Génoise

Sandy Duvel



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 mélangez.

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

Glace au Nutella

©Cookeo Entre Amis©



Pour 4 personnes environ

Ingrédients :

- ✓ 1 œuf + 1 jaune
- ✓ 250 ml de lait demi-écrémé
- ✓ 40 gr de sucre en poudre
- ✓ 110 gr de Nutella (ou autre pâte à tartiner)

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

En mode dorer, faire chauffer le lait.

Mélanger dans un saladier l'œuf entier avec le jaune et le sucre.

Mélanger le lait chaud à la préparation.

Remettre le tout dans la cuve en mode dorer.

Faire épaissir jusqu'à ce que la crème nappe votre spatule (genre Crème anglaise).

Une fois la crème à bonne consistance, incorporer le Nutella.

Mélanger jusqu'à obtenir une crème lisse.

Mettre à refroidir au frigo.

Mettre 20 minutes dans une sorbetière pour que la glace se forme.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>



Halwa vanille et cardamome

2

4

6

Semoule fine	65 g	125 g	200 g
Lait	195 ml	375 ml	600 ml
Sucre	35 g	70 g	100 g
Beurre	40 g	80 g	125 g
Capsule de cardamome	0,5	1	1,5
Gousse de vanille grattée	1/4	1/2	1
Noix de cajou non salées	4	6	10
Fleur de sel			
Raisins secs	20 g	50 g	70 g

Préparation : 5 mn Cuisson : 15 mn

Dans la cuve en mode dorer mettre le beurre et torréfier la semoule avec un pincée de fleur de sel quelques minutes tout en la remuant régulièrement.

Ajouter tous les autres ingrédients.

Faire chauffer jusqu'à épaississement en remuant régulièrement.

Quand le mélange se détache de la cuve, c'est prêt !

Aplatir à la spatule dans un plat rectangulaire et laisser refroidir.

Découper en portions (losanges, carrés etc.).

Peux être saupoudré de noix de coco râpées.

Ile flottante

Marie Nowaczyk Dernoncourt

Ingrédients

pour 6 coupes

- 6 oeufs
- pour la creme anglaise :
 - 165 gr de sucre,
 - 80 cl de lait entier,
 - 30 gr de fécule de maïs,
 - un peu d'extrait de vanille

Filmer l'intérieur du panier vapeur, monter en neige 6 blancs d'œufs (garder les jaunes pour la crème anglaise), sucrer au fur et à mesure à votre goût, une fois bien monté, les mettre dans le panier et mettre en cuisson rapide 4 mns, après la cuisson, laissez au maintien au chaud 10 minutes, et ouvrir, laisser refroidir, pour la crème anglaise : mélanger tout ça en démarrant à froid, dès que la crème commence à épaissir ajouter et délayer rapidement les jaunes d'œufs et laisser épaissir....voilà, une fois les deux refroidis, ajouter un peu de caramel liquide



Île flottante

2

4

6

	2	4	6
Oeufs gros extra-frais	2	4	6
Sucre	55 g	110 g	165 g
Lait entier	20 cl	40 cl	60 cl
Fécule de maïs	10 g	20 g	30 g
Gousse de vanille grattée	1/3	2/3	1
Caramel liquide			

Préparation : 10 mn Cuisson : 3 mn

Préparation :

Filmer l'intérieur du panier vapeur.

Dans un grand bol, monter les blancs.

Ajouter le sucre et fouetter.

Verser dans le panier

Préchauffage

Chauffer le mix lait-sucre-fécule, fouetter pour épaissir.

Ajouter les jaunes puis le lait.

Verser dans un bol.

placer au frais.

Arrêter de dorer.

Rincer la cuve.

verser 20 cl d'eau et déposer le panier vapeur contenant les blancs.

Cuisson

Servir la crème froide, avec les blancs en neige coupés en parts.

Napper de caramel .



Lemon curd

©Cookeo Entre Amis©



Ingédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 6 Citrons non traités
- ✓ 6 œufs
- ✓ 250g de beurre
- ✓ 450g de sucre cristallisé spécial confiture

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Lavez les citrons.

Râpez le zestes des citrons et pressez les.

Cassez les œufs dans un saladier et battez les en omelette.

Dans Cookeo, mettez le beurre, le sucre, les zestes et le jus de citron.

Passer en mode mijoter sans cesser de remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Versez alors d'un seul coup les œufs battus. Remuez sans cesse pour faire épaissir le mélange.

Comme une crème anglaise, il doit napper la cuillère.

Versez dans des bocaux.

Gardez en un peu car le lemon curd diminue en refroidissant.

Quand le lemon curd a refroidi, mettez à niveau les bocaux. Fermez les et placez au réfrigérateur.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Mandarines entières confites

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 8 belles mandarines
- ✓ 1 petit verre de Grand Marnier
- ✓ 2 cuil. à soupe de grenadine
- ✓ 75 g de sucre semoule

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Lavez soigneusement les mandarines en veillant à ne pas les percer ni les choquer. Dans Cookeo en mode dorer, versez 1 litre d'eau et plongez-y les mandarines 5 mn pour les blanchir. Égouttez-les.

Dans Cookeo nettoyé, en mode dorer, versez 750 ml d'eau, le sucre, la grenadine et le Grand Marnier. Faites cuire 10 minutes.

Plongez les mandarines dans ce sirop. Passez en mode cuisson rapide pendant 10 minutes. Ouvrez et laissez refroidir.

Versez le contenu de la cuve dans un saladier.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Mangues Caramélisées



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ Beurre
- ✓ Mangues
- ✓ Sucre roux

*En mode dorer, faire fondre le
beurre.*

*Mettre les mangues dans la
cuve et les saupoudrer de sucre
roux.*

Laisser caraméliser doucement.

Bon appétit :)

Oeufs au lait sauce mars

Au DrEy

Ingrédients :

- 1boite de lait concentré
- la meme boite rempli de lait
- 4oeufs
- 1cuillere a café de maïzena
- de la sauce mars
- un moule silicone ou casserole tefal manche amovible

Dans un saladier bien mélanger le lait concentré, le lait, les oeufs, la maïzena, recouvrir le fond du moule ou de la casserole de sauce mars verser le mélange

Dans la cuve du cookeo ajouter 400ml d eau le panier vapeur mettre la casserole dedans et lancer le mode cuisson rapide 15 min

Attendre 5min démouler sur une assiette et placer au frais pr 2/3h

Oeufs au lait

Laure Nce

Ingrédients :

- 2 oeufs
- 1/2l de lait
- 50gr de sucre
- Un peu de cannelle (facultatif)

Battre les oeufs dans un récipient avec le lait
puis ajouter le sucre et l'arôme choisi.
Filmer vos ramequins
10min cuisson rapide
250ml d'eau dans la cuve

OEUF COCOTTE SUCRÉ RECETTE DE BÉA MARIE HUE

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 4 personnes :

4 œufs

60g de poudre d'amande

4 cc a café bombé de sucre caramel au
autre!

fruit en morceaux

4 cc a café d'eau



Procédure:

Mélangez la poudre d'amande ! le sucre ! morceaux de fruit!!! l'eau Cassez les œufs dans chaque pots recouvrir de la préparation mettre le caramel ou autre!! couvrir les pots placez dans le panier vapeur! 200 ml d'eau dans la cuve ! cuisson rapide 5 mn!!

Pain d'Epice



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 75 gr de farine ordinaire
- ✓ 50 gr de farine de seigle
- ✓ 5 gr de levure chimique
- ✓ 2 gr de mélange d'épices à pain d'épices (vous pouvez prendre 4 épices tout prêt à l'emploi)
- ✓ 120 gr de miel
- ✓ 20 gr de cassonade
- ✓ 1 œuf
- ✓ Le zeste d'une 1/2 orange et 1/2 citron

Tiédir le miel et le sucre.

Mélanger ensuite au autres ingrédients.

Mettre la préparation dans des verrines puis les couvrir.

Mettre 200 ml d'eau dans la cuve.

Mettre les verrines dans le panier puis celui ci dans le Cookeo.

Mettre en cuisson rapide pendant 15 minutes.

Bon appétit :)



Panaccotta thym et pamplemousse

2

4

6

Feuille de gélatine de 2 g	1	2	3
Crème liquide entière (30% MG)	16 cl	32 cl	48 cl
Lait	4 cl	8 cl	12 cl
Sucre en poudre	20 g	40 g	60 g
Feuilles de thym lavées	1 cc	2 cc	3 cc
Suprêmes de pamplemousse, en cubes	1/2	1	1,5

Préparation : 10 mn Cuisson : 0 mn

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
Verser le lait, la crème, le sucre, le thym et la gélatine dans la cuve.
En mode dorer :
Remuer et porter à ébullition.
Arrêter le mode dorer.
Répartir dans des ramequins.
Garder au frais pendant 12 heures.
Servir garnies de pamplemousse.





Panacotta

Elise Bigouden



Ingédients :

pour 6 personnes :

- 1 l de crème liquide fleurette allégée
- 300 ml de lait
- 100 g de sucre et un sachet de sucre vanillé
- 6 feuilles de gélatine
- coulis de fruits rouges (ou autre)

Faites chauffer ensemble la crème, le lait, le sucre en ne cessant de tourner avec un fouet souple ,

incorporer les feuilles de gélatine, dès que ça bout, sortir la cuve du cookeo et tourner jusqu'à refroidissement de la crème pour éviter qu'une peau se forme à la surface ,

verser dans des ramequins et faire refroidir toute une nuit au frigo,

servir avec un coulis de fruits rouges ou de fruits exotiques, avec du caramel aussi c'est top !



Panaccotta aux fraises

2

4

6

	1	2	3
Feuilles de gélatines de 2g	1	2	3
Lait	5 cl	10 cl	15 cl
Crème liquide entière (30% MG)	15 cl	30 cl	45 cl
Sucre	15 g	30 g	45 g
Gousse de vanille grattée	1/3	2/3	1
Fraises	200 g	400 g	600 g
Miel liquide	1 cs	2 cs	3 cs

Préparation : 10 mn Cuisson : 0 mn

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Verser le miel dans la cuve.

En mode dorer :

Faire fondre le miel.

Ajouter les fraises.

Compoter 5 minutes.

Retirer les fraises. (Garder le jus dans la cuve)

Verser le lait, la crème, le sucre, la vanille et la gélatine égouttée dans la cuve.

Remuer et porter à ébullition.

Arrêter le mode dorer.

Répartir dans de jolies coupelles.

Garder au froid 12 heures.

Servir avec des fraises.





Pannacotta citron et poires

2

4

6

Crème liquide	20 cl	40 cl	60 cl
Sucre en poudre	4 cs	8 cs	12 cs
Citron vert	0.5	1	1.5
Feuille de gélatine	1.5	3	4.5
Poires	100 g	200 g	300 g
Beurre	5 g	7 g	10 g
Eau	5 cl	4.5 cl	4 cl

2P Préparation : 10 mn cuisson : 5 mn

4P Préparation : 10 mn cuisson : 6 mn

6P Préparation : 10 mn cuisson : 7 mn

Mettre la gélatine à ramollir dans un peu d'eau glacée.

Placer la crème dans la cuve.

Préchauffage

Ajouter le sucre, les zestes et la gélatine, fouetter jusqu'à la totale dissolution.

Répartir dans les verrines.

Placer 6 heures au frais.

Arrêter de dorer.

Placer les cubes de poires dans la cuve avec le beurre, le jus de citron, l'eau et la cassonade.

Cuisson

Servir les pannacotta recouvertes d'une cuillère de compote de poires.



Papillotes banane et sésame

2

4

6

Banane coupées en 2 en largeur	2	4	6
Sucre cassonade	1 cs	2 cs	3 cs
Noix de coco râpée	1 cs	2 cs	3 cs
Graines de sésame grillées	1 cc	2 cc	3 cc
Huile de sésame	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Papier sulfurisé en carré de 30 cm de coté	2	5	6

Préparation : 10 mn Cuisson : 3 mn

- Placer 2 demi-bananes au centre d'un carré de papier sulfurisé.
Parsemer de coco, sucre et sésame.
Verser un filet d'huile de sésame dessus.
Fermer.
Verser 20 cl d'eau dans la cuve.
Placer les papillotes dans le panier vapeur.
Lancer la cuisson sous pression pendant 3 minutes



Pate à Tartiner

Ingrédients

70 g de beurre
100g de pralinoise
70 g de choco patissier
130g de lait concentré sucré
35g de lait 6 carrés de choco noisettes
50 g de poudre de noisettes

J'ai mis en mode maintien au chaud,
mis tous les ingrédients et je laisse fondre.
5 mins de cuisson

PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT

RECETTE PROPOSÉE VANESSA FOURET

Ingrédients (4 personnes)

250 g de sucre fin
250 g de chocolat noir ou au lait
250 g de beurre
2 œufs entiers
7 cl de lait



Procédure:

- 1 Mettre le lait avec le sucre et faire un sirop en mode dorage
- 2 Enlever la cuve et introduire le chocolat et le beurre, bien mélanger le tout. 1 Mettre
- 3 Incorporer les œufs, battre le tout puis mettre en pots.
- 4 Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur.

Pâte à tartiner maison

Juste Murielle

Ingrédients :

- 150 grammes de chocolat noir
- une boîte de lait concentré sucré 390 grammes
- 80 grammes de beurre doux
- 80 grammes de noisette en poudre ou noix de coco comme vous le désirez sinon laisser nature

Faire chauffer juste pour lier tous les ingrédients ensuite mettre en pot laisser refroidir



Pêches pochées et granité au Riesling

2

4

6

Pêches pas trop mûres

2

4

6

Riesling (ou vin blanc doux)

15 cl

30 cl

45 cl

Sucre en poudre

50 g

100 g

150 g

Préparation : 5 mn Cuisson : 5 mn

Inciser les pêches 4 fois sur la hauteur.

Placer le vin, le sucre et les pêches dans la cuve.

Lancer la cuisson sous pression pendant 5 minutes.

Retirer la peau des fruits.

Réserver.

Faire prendre le vin en granité.

Servir avec des biscuits (Langues de chat ou éventails)



Poire belle Hélène

'Abdel Aleoui



Ingrédients :

4 personnes

4 poires mures
1 litre d'eau
150 gr de sucre roux
1 pincée de cannelle
1 pincée de 4 épices
1 gousse de vanille
250 gr de chocolat

Mettre l'eau, la cannelle, le sucre, la vanille et le 4 épices dans le Cookeo.

Y plonger les poires épluchées et mettre en cuisson rapide 4 minutes.

Une fois la cuisson terminée, retirer les poires et les dresser dans une assiette,

prélever 2 louches de sirop de cuisson et y faire fondre le chocolat (la chaleur de la cuisson suffit à le faire fondre),

napper les poires de chocolat et servir avec une petite fleur de crème chantilly.

Poires pochées au vin blanc et aux épices

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1/2 litre de vin blanc moelleux
- ✓ 4 poires d'automne
- ✓ 30 g de sucre brun
- ✓ 2 cuillères de miel liquide
- ✓ 2 clous de girofle
- ✓ 3 graines de cardamome
- ✓ 1 bâton de Cannelle
- ✓ 1 badiane

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Dans la cuve de Cookeo, versez le vin blanc, le sucre, le miel et les épices.

Épluchez les poires en gardant la queue. Déposez les poires dans le panier vapeur.

Passez en mode cuisson rapide pendant 4 minutes.

Retirez les poires. Puis, faites réduire le jus en mode mijoter ou dorer jusqu'à ce qu'il soit nappant. Versez-le sur les poires. Servez tiède

Bon appétit ☺



Poires au vin et aux épices

proposée par celinesab



Ingrédients

pour 4 personnes

4 poires

400ml de vin

100ml d'hypocras

100g de sucre en poudre

1 baton de cannelle

4 anis étoilé

épocher les poires en laissant la queue de la poire

en mode manuel fonction dorer :

mettre le vin, l'hypocras et les épices dans le bol du cookéo ajouter

les poires

faire cuire 10 minutes au cookéo

au bout des 10 minutes retourner les poires et mettre maintien au

chaud pendant 10 minutes pour que les poires prennent bien la

couleur

servez les poires tièdes ou froides comme vous préférez

résultat : des poires fondantes et bien épicées

le jus non consommé peut être conservé et bu plus tard comme un

vin chaud



Poires belle-Hélène

2

4

6

Poires conférence mûres	2	4	6
Eau	10 cl	15 cl	20 cl
Sucre	30 g	45 g	60 g
Gousse de vanille grattée	1/2	1	1.5
Chocolat 50 %	100 g	150 g	200 g
Beurre demi-sel	5 g	10 g	15 g
Crème fraîche épaisse	20 g	30 g	40 g
Glace à la vanille et Chantilly			

Préparation : 10 mn Cuisson : 7 mn

Préparation :

Placer les poires, l'eau, les graines de vanille et le sucre dans la cuve.

Cuisson

Sortir les poires.

Couvrir le chocolat du sirop obtenu.

Fouetter et servir !



Poires Belle Hélène revisitées

Emilie Henry

Ingrédients

Pour 2 personnes

- 2 poires
- sucre
- cannelle
- glace vanille
- chocolat chaud
- caramel coulant

En mode DORER : faire revenir les poires coupées en morceaux avec 1 verre d'eau, un peu de sucre et une c à c de cannelle.

Laisser dorer jusqu'à ce que la sauce réduise et que les poires se caramélisent légèrement.

Servir dans une assiette les poires encore chaudes avec une boule de glace vanille, napper de chocolat chaud. Verser le restant du jus de cuisson sur les poires.

Ajouter de la chantilly et une pointe de caramel.

Pommes confites au cidre et miel

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 12 tranches de pain d'épices taillées en petits dés
- ✓ 60 cl de cidre doux
- ✓ 50 g de miel liquide
- ✓ 30 g de noix de macadamia
- ✓ 3 pommes Golden pelées et coupées en dés

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Tassez le pain d'épices dans le fond des verrines. Placez les pommes sur le pain d'épices.

Détendez le miel liquide au cidre. Versez sur les pommes. ajoutez également les noix de macadamia.

Filmez les verrines, placez les dans le panier vapeur. Versez 200ml d'eau dans la cuve. Passez en mode cuisson rapide 15 min.

Bon appétit ☺

POMMES EN TIMBALE

RECETTE DE MONTE CHRED

COOKEO DANS LA MIE ET LA Brioche sucrée

Ingrédients (4 personnes)

250g de pain de mie ou brioché
100g de beurre
100g de sucre
1/2 verre d'eau
3 CS de rhum
500g de pommes
Pralines



Procédure:

Couper le pain en tranches fines. Peler les pommes et les couper en rondelles. Beurrer le moule.

Déposer une couche de pain au fond du moule. Couvrir de pommes, de sucre et quelques noix de beurre. Continuer dans cet ordre. Tassez bien.

Arrosez d'un demi verre d'eau et de rhum et parsemez de pralines. Couvrez hermétiquement d'une feuille d'alu.

Placez le moule dans le panier vapeur, mettez 500ml d'eau dans la cuve et mettez le panier.

Cuisson rapide 30mn.

Démouler tiède.



Prunes en crumble de muesli

2

4

6

Flocons d'avoine, épeautre, orge	30 g	60 g	90 g
Beurre	10 g	20 g	30 g
Prunes rouges	4	8	12
POmmes	1	2	3
Sucre	50 g	100 g	150 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl

Préparation : 15 mn Cuisson : 3 mn

Préparation :

Préchauffage

Dorer les flocons. Ajouter le sucre et le faire fondre en mélangeant de temps en temps.

Ajouter le beurre et bien enrober les flocons.

Laisser refroidir sur du papier sulfurisé.

Remplacer par les fruits, le sucre et l'eau.

Cuisson

Préléver les fruits et les tasser dans un plat ou des verrines.

Recouvrir du muesli.



Pudding amandes et abricots

2

4

6

Œufs	1	2	3
Financiers émiettés	75 g	150 g	225 g
Poudre d'amande	25 g	50 g	75 g
Lait	10 cl	20 cl	30 cl
Oreillons d'abricot au sirop	4	8	12
Amandes effilées grillées pour décorer			

Préparation : 10 mn Cuisson : 20 mn

Préparation : 10 mn Cuisson : 30 mn

Préparation : 10 mn Cuisson : 40 mn

Dans un bol séparer :

Mélanger l'œuf, les financiers émiettés, la poudre d'amande, le lait et les abricots.

Verser la préparation dans un moule à charlotte chemisé de papier cuisson et recouvert de film alimentaire spécial cuisson.

Placer le dans la cuve.

Ajouter 40 cl d'eau.

Lancer la cuisson sous pression pendant 20/30/40 minutes.

Garder au froid pendant 8 heures.

Démouler.

Décorer d'amandes effilées.



PUDDING AU CHOCOLAT

RECETTE DE FLOFLOPS

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients :

300 g de pain
1 sachet de sucre vanillé
3 oeufs
500 ml de lait
100 g de cacao
100 gr de sucre



Procédure:

Faire chauffer le lait avec le cacao émietté le pain dans un saladier dans un autre saladier mélanger les œufs le sucre vanillé ou 1 cuillère à café de vanille ensuite verser le lait chaud chocolaté ajouter le mélange œuf sucre verser dans le moule filmer le moule et le mettre dans le panier vapeur cuisson rapide 30 min on peut mettre à la place du chocolat

Pudding au gingembre et ses fruits secs

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

1ère préparation :

- ✓ 60 g de farine
- ✓ 60 g de pain dur réduit en poudre ou chapelure
- ✓ 50 g de beurre mou coupé en morceaux
- ✓ 60 g de sucre
- ✓ 180 g de fruits secs coupés en petits morceaux (exemple : raisins secs, dattes, pruneaux, abricots secs, figues ou autres fruits secs)
- ✓ une pincée de sel
- ✓ Zeste d'une orange
- ✓ 1 Cuillère à soupe de gingembre frais râpé

2ème préparation :

- ✓ 1 œuf battu en omelette
- ✓ 7,5 cl de lait

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Mélanger tout les ingrédients de la 1ère préparation.

Mélanger 1 œuf battu à 7,5 cl de lait (2ème préparation).

Ajouter ce mélange à la préparation précédente.

Beurrer un moule de 18cm ou 4 ramequins supportant la chaleur. Verser la préparation et lisser le dessus. Couvrir d'un papier alu afin de bien souder les bords. Déposez dans le panier vapeur.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve de Cookeo, déposez le panier vapeur. Passez en mode cuisson rapide pendant 35 minutes.

Bon appétit ☺



Pudding gingembre coco

2

4

6

Sucre en poudre	40 g	75 g	115 g
Jus de citron vert	0,5 cs	1 cs	2 cs
Œuf	30 g	60 g	90 g
Beurre mou	40 g	80 g	120 g
Farine à levure incorporé	52 g	105 g	155 g
Sucre Brun	40 g	75 g	115 g
Gingembre confit	1/4 cs	1/2 cs	1 cs
Lait de coco	40 ml	80 ml	120 ml
Gingembre moulu	0,5 cc	1 cc	2 cc
Crème fouettée (facultatif)			

Préparation : 20 mn Cuisson : 12 mn

Fouetter le beurre et le sucre brun, puis l'œuf.

Ajouter la faine, les gingembres et le lait de coco.

Réserver la pâte.

Mettre le sucre en poudre, la même quantité d'eau et le jus de citron dans la cuve.

Porter à ébullition (en mode dorer).

Après 5 minutes, débarrasser le sirop.

Remplir des verrines au 2/3 de pâte.

Couvrir de film alimentaire spécial cuisson et placer les dans le panier vapeur.

Verser 25 cl d'eau dans la cuve.

Lancer la cuisson sous pression pendant 12 minutes.



Pudding portugais

©Cookeo Entre Amis®



Ingédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 moule (ou une Casserole)
- ✓ 11 jaune d'œufs
- ✓ 1 oeufs entier
- ✓ 12 CAS de sucre
- ✓ 3 CAS de maizena
- ✓ 1 demi litre de lait
- ✓ Caramel liquide
- ✓ 1 petite Verre de porto
- ✓ 400ml d'eau

Procédure :

©Cookeo Entre Amis®

verser le Caramel dans le moule en nappant bien les bords.

Battre les jaunes d'œufs, l'œuf entier et le sucre.

Diluer le lait avec la maizena et verser sur la préparation.

Ajouter le porto (pas obligatoire) et bien mélanger.

Verser dans le moule et couvrir correctement avec du film alimentaire spécial micro onde.

Mettre l'eau dans la Cuve(400ml) puis le moule Cuisson rapide ou sous pression 15mn.

Sortir le moule, bien laisser refroidir puis placer au Frigidaire 1hr minimum puis démouler.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>



Pudding rose et framboises

2

4

6

Biscuits roses de Reims	8	16	24
Oeuf	1	2	3
LAit entier	27 cl	55 cl	85 cl
Sirop de rose (ou de grenadine)	40 g	80 g	120 g
Framboises	80 g	150 g	250 g
Framboises, pour décorer	45 g	100 g	125 g
Sucre glace, pour décorer			
Moule de charlotte chemisé de papier cuisson			

2P Préparation : 15 mn Cuisson : 20 mn

4P Préparation : 15 mn Cuisson : 35 mn

6P Préparation : 15 mn Cuisson : 40 mn

Préparation :

Mélanger oeuf, sirop, lait.

Y ramolir les biscuits

Verser dans le moule avec les framboises.

Filmer le moule et placer le dans le panier vapeur.

Verser 40 cl d'eau dans la cuve puis y placer le panier vapeur.

Cuisson

Après la cuisson

Garder au froid 8 h. Passer un couteau autour.

Démouler

Décorer

Servir !

Moulinex
cookeo

Semoule au lait

Cécile Maréchal



Ingrédients :

200gr de semoule
100gr de sucre + selon les goûts
700ml de lait entier

Mettre cuisson rapide pendant 7 min

En fin de cuisson rajouter du lait et mélanger pour obtenir la consistance voulu



Soupe Coco et Fruits

proposée par Abdel Alaoui



Ingrédients

pour 2 personnes :

- Lait de coco 180ml
- Sucre semoule 60g
- Eau 70ml
- Ananas frais en morceaux 50g
- Morceaux de banane 70g
- 1 fruit du dragon

En mode recette "dessert " soupe coco"
recette en vidéo



Soupe de fraises aux agrumes

2

4

6

Fraises	200 g	400 g	600 g
Sucre	50 g	100 g	150 g
Orange (zestes et suprêmes)	1	2	3
Eau	5 cl	10 cl	15 cl
Citron vert (zestes)	1/2	1	1.5
Feuilles de basilic	6	12	18

Préparation : 10 mn Cuisson : 1 mn

Mettre l'eau et le sucre dans la cuve.

Préchauffage

Ajouter les fraises, les feuilles de basilic et les zestes d'orange et de citron vert.

Cuisson

Mixer, refroidir.

Au moment de servir, ajouter les suprêmes d'oranges.



Soupe de fruits ou thé jasmin

2

4

6

Fruits exotiques en dés (ananas, mangue, banane)	300 gr	600 g	900 g
Eau	20 cl	40 cl	60 cl
Sucre	30 g	60 g	90 g
Sachets de thé jasmin	2	4	6

Préparation : 10 mn Cuisson : 10 mn

Préparation :

Préchauffage

Verser l'eau dans la cuve. Ajouter le sucre et les sachets de thé.

Mélanger et infuser à votre gout.

Retirer les sachets de thé.

Verser les fruits.

Cuisson

Garder au froid une nuit

Servir très froid avec des langues de chat

Tajine d'oranges sanguines au Campari et miel



Cette recette a été réalisée avec le Cookéo de Moulinex.



Ingrédients :

- 4 oranges sanguines
- 40 cl de Campari
- 3 cs de miel d'oranger
- 1 feuille de laurier
- 1/2 cac de gingembre en poudre

Procédure :

1. Versez le Campari et 20 cl d'eau dans le tagine ou plutôt la cuve du cookéo. Ajoutez le miel, le laurier et la 1/2 cac de poudre de gingembre .
 2. pelez les oranges à vif en veillant à retirer toutes les membranes blanches.
- Déposez les oranges dans la cuve, fermer le couvercle et démarrer la cuisson mode manuel sous pression 7mn

Verrines choco mangue

©Cookeo Entre Amis©

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 mangue coupée en morceaux
- ✓ 100 g de chocolat à pâtisser noir fondu
- ✓ 3 œufs
- ✓ 40 g de sucre
- ✓ 30 g de farine

Procédure :

Mélangez le sucre, les œufs et la farine.
Ajoutez le chocolat.

Versez dans les verrines et ajoutez la mangue.

Filmez les verrines avec un film alimentaire. Placez les dans le panier vapeur.

Versez 200ml d'eau dans la cuve et passez en mode cuisson rapide 10 minutes.

Servez tiède ou froid

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

VERRINES DE MANGUE CARAMÉLISÉE RICOTTA SPECULOSS

DE NINOUS KHALED

POUR 2 PERS

*1/2 MANGUE COUPÉ EN PETITS MORCEAUX
2 C À S DE RICOTTA
1 C À S DE CRÈME FRAÎCHE
1 C À S DE JUS DE CITRON
4 SPECULOSS
2 C À S DE CASSONADE
UNE NOISETTE DE BEURRE*

PRÉPARATION

*MÉLANGEZ LA CRÈME FRAÎCHE LA RICOTTA LES
SPECULOSS BIEN ÉMIETTÉ MÉLANGÉ LA
PRÉPARATION ET RÉPARTI DANS 2 VERRINES ET
AU FRAIS
FAIRE REVENIR LES MORCEAUX DE MANGUE AVEC
UNE NOISETTE DE BEURRE MODE DORÉ AU
COOKEO
RAJOUTEZ LA CASSONADE ET LAISSEZ
CARAMÉLISÉES PENDANT 3 MIN EN MÉLANGEANT
TOUT LE TEMPS PUIS RAJOUTEZ LE JUS DE CITRON
LAISSEZ REFROIDIR DANS UNE ASSIETTE ET PUIS
RAJOUTEZ LA PRÉPARATION À LA CRÈME ET AU
FRAIS*

Yaourt

Edwige Duchauvelle-Thueux

Ingédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 ferment
- sirop/confiture
- sucre

pas de mode de cuisson

Chauffer la moitié du lait 2min au micro-onde.

Mélanger l'autre moitié avec le sucre et le ferment (+ sirop au choix)

Mélanger le lait chaud avec le lait froid.

Déposer la confiture au fond des pots et les remplir avec la préparation laitière.

Déposer les pots sans couvercle dans la cuve et mettre de l'eau bouillante jusqu'à hauteur des pots.

Fermer le cookeo pour la nuit (8-10h selon la fermeté souhaitée)

Couvrir et mettre au frais

Les Desserts



Les Confitures



Dernière mise à jour le 17/02/2016

Confiture de framboises



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

700 g de sucre
framboises

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Laver et mixer les framboises.

*Les mettre dans la cuve avec le
sucre.*

*Mettre en mode dorer pendant
1h en remuant régulièrement.*

*Mettre votre confiture en
chaude dans des pots stérili-
sés.*

*Après avoir mis le couvercle,
mettre les pots tête en bas.*

cookeo

Confiture abricots/vanille

Nathalie Ameyoud

Ingrédients :

Ingrédients: pour 2 bocaux

- 550 gr d'abricots frais bien mûrs
- 250 gr de sucre cristal
- 1 demie gousse de vanille de Madagascar
- 4 cuillères à soupe d'eau
- 2 pointes de couteau d'agar-agar (facultatif)

Laver les abricots, les dénoyauter et les couper en 4, mettre dans un récipient et recouvrir du sucre. Couper la demie gousse de vanille en 2, gratter l'intérieur pour récupérer les grains et ajouter aux fruits.

En mode dorer et pendant le préchauffage faire revenir les abricots-sucre-vanille additionnés d'eau. À la 1ère ébullition ajouter l'agar-agar pour ceux qui veulent en mettre et les brins de gousse de vanille. À la fin du préchauffage passer en "mode cuisson" rapide pour 10 minutes.

Laisser refroidir un peu en retirant la cuve de l'appareil.

Pour la mise en bocaux, mettre la confiture dans les bocaux, fermer avec le couvercle et retourner le pot le temps qu'ils refroidissent, ranger dans un placard aux frais.

cookeo

Confiture Ananas / Vanille

1 Ananas coupé en dés
700g de sucre "spéciale confiture
allégée Begin Say"
1 gousse de vanille
1 citron
2 pincée de cannelle
1/2 cuillère à café de rhum
(facultatif)

Dans un saladier verser tous les ingrédients
et laisser macérer au minimum 1 heure.

Enlever la gousse de vanille et verser la
préparation dans le cookeo.

Ajouter 60 ml d'eau.

Mettre le cookeo en mode dorer juste le
temps du préchauffage en remuant
régulièrement.

Passer en mode cuisson rapide pendant 12
minutes. Remuer.

Remettre en mode dorer pendant 2 minutes.
Laisser refroidir un peu la préparation et
verser dans un pot stérilisé.

Ajouter si l'on veut de rhum.

Mettre le couvercle et retourner le pot.

Confiture de banane



Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ Pour 2 pots de 500 g
- ✓ 1 kg 2 de bananes pelées et coupées
- ✓ 4 oranges
- ✓ 1 citron
- ✓ 1k 2 de sucre.

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Positionnez le cookéo en mode dorer. Attendre que le préchauffage se termine et versez vos bananes oranges, et le jus du citron dedans. Laissez mijoter 10 min avec 5 cl d'eau.

Pour cette confiture , j'ai utilisé le sucre ALSA VITPRIS riche en pectine et qui diminue par conséquent le temps de cuisson.

Positionnez le cookéo mode Cuisson rapide 10 min

Confiture de figue

Jenny Flavigni-Bahfir

Ingrédients :

- 500g de figues,
- 100g de sucre,
- 1cc d'agar agar.

Mettre à pré cuire le sucre et les fruits juste le temps du préchauffage,
Ajouter l'agar agar.
Et mettre en cuisson rapide 10 min.
Laissez tiédir et mettre dans le pot de confiture.

confiture de fraises

- 1 kg de fraises
- 950 g de sucre spécial confiture

Équeuter les fraises, les laver et les couper en dés. Les mettre dans le cookeo avec le sucre en mode dorer. Laisser cuire pendant 1h en remuant régulièrement avec une cuillère en bois. Stériliser vos pots en verre, les remplir avec la confiture chaude, mettre le couvercle. Retourner les pots tête en bas, refroidir 24 heures.

cookeo

Confitures de fraise à la menthe

Corinne Costa

Ingédients :

Pour 2 pots :

- 500g de fraises,
- 440g de sucre special confiture,
- 7/8 feuilles de menthe ciselées

Couper les fraises en cube de 1cm maxi, quand le mode dorée est prêt mettre les ingrédients.

Remuer avec une spatule en bois de temps en temps

Laisser cuire 10 min environ (juger de la cuisson des fruits).

Faire bouillir les pots afin de les stériliser, remplir avec la préparation, bien fermer les couvercles et retourner le pot.

Laisser refroidir 24h

cookeo

Confiture de fraises express

Claire Charruault

Ingrédients :

Pour 4pots :

- 800g de fraises (une fois nettoyer et coupé)
- 800g de sucre gelifiant.

1. Laver et couper les fraises
2. Les mettre dans le cookeo en mode dorer. Les écrasés plus ou moins selon votre goût.
3. Porter à ébullition et ajouter le sucre.
4. Mélanger sans arrêt pendant 6-7min.
5. Remplir vos pots aussitôt. Fermer les bien et mettez les à l'envers pendant 5-10min pour la stérilisation.

(vos pots devront être mis dans l'eau bouillante pendant quelques minutes avant et bien essuyer).

cookeo



Confiture de fraise

Préparation

Ingédients

1 kg de fraise
900 gr de sucre
spécial confiture

Commencez par équeuter les fraises, lavez-les et coupez-les en dè.

Ensuite mettez-les dans la cuve de votre cookeo avec le sucre.

Mettez en mode dorer pour une durée de 1h en remuant régulièrement.

A la fin mettez votre confiture en chaude dans des pots stérilisés.

Apès avoir fermé les pots, mettez les pots tête en bas.

Mettez en frigo pour 24h.

régaléz vous bien ... Bon appétit !



Confiture de lait

Sophie Lobet

1 boîte de lait concentré
(de préférence Nestlé)

Penser à enlever le papier
entourant la boîte conserve avant
de la mettre dans le cookéo pour
les autres marques

Mettre du papier cuisson plié en 6 au
fond de la cuve afin d'avoir une
bonne épaisseur.

Poser la boîte de lait concentré SANS
l'ouvrir.

Remplir d'eau jusqu'à couvrir la
boîte.

Passer en cuisson rapide pendant 25
minutes.

Laisser refroidir au moins 1 heure
avant d'ouvrir la boîte.

Mélanger et conserver dans un pot
stérilisé.

confiture de mirabelle



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

pour 4Kg de confiture

2,7 kg de Mirabelles dénoyautées

1,350Kg de sucre normal

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Procédure :

mettre les mirabelles dénoyautées dans la cuve avec le sucre, couvrir et laisser macérer toute la nuit.

Le lendemain, enlever le couvercle et mettre le cookéo en mode dorer et laisser juste le temps du préchauffage, remuer régulièrement.

Passer en mode cuisson rapide et cuire 12 minutes.

CONFITURE DE MIRABELLE

Nathalie Fischer

Ingrédients :

- 2kg de Mirabelles
- 600 gr de Sucre Le « spécial
- confitures allégées » de Béghin-Say
- 50 ml d'eau

Dénoyer les mirabelles et les mettre dans la cuve, les recouvrir du sucre et ajouter 50 ml d'eau

Mettre le cookéo en mode dorer et laisser juste le temps du préchauffage, remuer régulièrement
Passer en mode cuisson rapide et cuire 12 minutes.

Laisser un peu refroidir et remplir des verrines de confitures, mettre le couvercle et les retourner

Confitures de mûres

Natacha Treille

Ingrédients :

Pour 2 pots de 250ml de confiture

- 500gr de pulpe de fruit (je presse les fruits pour en retirer les pépins)
- 250gr de sucre
- 1 gr d agar agar

Tout mélanger avec 40ml d'eau en cuisson rapide 15 minutes

Mettre dans des pots stériles et les retourner pour la stérilisation.

confiture de pastèque



Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.



Ingrédients :

Quatre bocaux

1750 g de pastèque

soit 1/2 pastèque

750 g de sucre

un bâton de vanille

Un citron

Une pomme verte

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Peler et couper la pastèque elle est levé les graines

Rincer et couper le citron en tranches puis les couper en quatre

Fondé la gousse de vanille récupérer les graines ne pas jeter la gousse

Épluché et coupé la pomme en cubes

Mettre dans la cuve la pastèque le sucre les graines de vanille coupée en deux et la pomme.

Mélanger.

Faire cuire en mode doré pendant environ une heure mélanger souvent.

Faire le test prélever une cuillère à café de sirop si elle perle la confiture est cuite.

Si vous n'aimez pas les morceaux mixer la confiture.

Mettre dans les bocaux et laissez refroidir.

Confiture de prunes rouges

Catherine Felt

Ingrédients :

Environ 5-6 pots :

- 2 kg de prunes rouges
- 250g de sucre gélifiant spécial confitures
- 250g de sucre spécial confitures allégées
- Le jus d'1 citron
- 40ml d'eau
- 3-4 pointes de couteau d'agar agar

Dénoyer les prunes et les couper en 4

Ajouter le sucre dessus et laisser macérer 1 à 2 heures

Après macération, mettre les fruits dans la cuve du cookéo

Ajouter le citron et l'eau et mettre en mode dorer

À la première ébullition, rajouter l'agar agar

Laisser dorer le temps du préchauffage + 1-2 min

Passer ensuite en cuisson rapide 12 min

Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir 1 peu puis mettre dans les pots et les retourner jusqu'à ce que les confitures refroidissent

Confiture Melon menthe



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

✓ Pour 4 bouches

Ingrédients

2 gros melon bien mûr

700 g de sucre cristallisé

Un jus de citron

Deux branches de menthe

<https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis>

Procédure :

La veille :

Dans un grand saladier:

*couper les melons en cubes ajouter le sucre, le
jus de citron et la menthe. Remuez.*

*Laisser infuser pendant environ 20 minutes. Re-
muez.*

*Filmer et laisser infuser pendant une nuit au
frigo.*

*Mettre dans la cuve en mode doré cuire environ
une heure en remuant souvent.*

*Vérifier la cuisson en versant une goutte de
confiture sur une assiette. (Si elle ne coule pas
c'est qu'elle est cuite)*

Si vous la mixer enlever la menthe.

*Mettre dans les bouches stérilisés. Bon appé-
tit :)*

Confiture Mirabelles & Vanille

<https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

pour 6 pots de confiture

1 kg de Mirabelles

750 gr de sucre cristal

1 sachet de sucre vanillé

2 cuillères à café de vanille en poudre

Laver, dénoyauter et couper les mirabelles en 2, les mettre dans un récipient et recouvrir avec le sucre cristal et le sucre vanillé, ajouter la vanille en poudre et mélanger le tout

Mettre l'appareil en « mode dorer » attendre la fin du préchauffage, ensuite vider le contenu de votre récipient contenant les fruits et faire dorer pendant 3-4mn
Ensuite passer en « mode cuisson rapide » pour 12mn

Confiture ou gelée fraises ou framboises (allégée en sucre)

Par Mechri Doucet

Christine

©Cookeo Entre Amis©



Pour 3/4 personnes environ

Ingrédients :

- ✓ 800 grammes de pommes + Citron pour éviter qu'elles noircissent
- ✓ 500 grammes de fraises ou framboises congelées
- ✓ 150 grammes de sucre mais suivez votre goût
- ✓ 200 ml d'eau (ou plus car cela dépend de la texture après mixage)
- ✓ 6 grammes d'agar agar

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Epluchez les pommes et mettre du citron et au fur et à mesure mélangez.

En fonction dorer, mettre les fruits, le sucre et l'eau dans Cookeo.

Laissez cuire pendant environ 10 minutes tout en remuant et mixez le tout, il faut que la texture ne soit pas trop solide ni trop liquide.

Remettre en cuisson tout en remuant avec l'agar agar car il agit à chaud. A ébullition, Laissez cuire pendant 1 minute.

Mettre en pot et les mettre à l'envers jusqu'à refroidissement.

Bon appétit 😊

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

CONFITURE PECHÉ/REINE CLAUDE

<https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients :

- ✓ 2 kg de pêches et reine claudes confondues
- ✓ 600 g de sucre pour confiture
- ✓ 5 cl d'eau

Dénoyautez les fruits. Coupez les.

Versez le sucre dessus et l'eau.

*Position du Cookeo sur dorer
juste le temps du préchauffage.*

*Une fois bien mélanger, position
cuisson rapide durant 12 min.*

*Pendant ce temps, stériliser les
pots.*

*Une fois les fruits cuits, versez
dans les pots, remettez le cou-
vercle et retournez les.*

Confiture Pommes - Fraises à la Cannelle

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1kg de fraises lavées et équeutées
- ✓ 2 pommes épluchées et coupées en morceaux
- ✓ 800g de sucre spécial confiture (pour le côté gélifié)
- ✓ 50ml d'eau
- ✓ Cannelle moulue

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Mettre les fruits, le sucre et la cannelle dans la cuve du cookeo en mode "dorer", mélanger pendant toute la durée du préchauffage.

Mettre en mode cuisson rapide pour 10 min, vérifiez si les fruits sont bien cuits sinon ajouter 2 min de temps de cuisson supplémentaire.

Répartissez la confiture encore chaude dans des pots avec couvercle préalablement lavés et stérilisés soigneusement (dans l'eau bouillante 15 min) et refermez immédiatement.

Laissez les pots refroidir la tête en bas.

Bon appétit ☺

Confiture pommes et poires

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ Ingrédients pour 2 pots
- ✓ 4 poires de type conférence
- ✓ 1 pomme
- ✓ 300 g de sucre à confiture
- ✓ 150 g de sucre cassonade
- ✓ 250 g de sucre
- ✓ 4 cuil. à soupe de jus de Citron
- ✓ 2 pots de confiture stérilisés

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Pelez les poires, coupez-les en deux puis retirez le Cœur et le filament Central.

Coupez la chair en dés et mettez-les dans la Cuve de Cookeo.

Pelez la pomme, coupez-la en quartiers, retirez le Cœur puis coupez en dés, Versez-les dans la Cuve.

Ajoutez le jus de Citron, les sucres et mélangez.

Passez en mode dorer pendant 2 minutes. Bien mélanger.

Ajoutez 4 cuillère à soupe d'eau et passez en mode cuisson rapide pendant 10 minutes.

Laissez refroidir la cuve puis mettre la confiture dans les bocaux, fermez avec le couvercle et retournez le pot le temps qu'ils refroidissent

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>

Les Desserts



Les Compotes



Dernière mise à jour le 17/02/2016

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

Compote d'abricots à la lavande



Cette recette a
été réalisée
avec le
Cookeo de
Moulinex.



Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 800 gr d'abricots mûrs
- 5 fleurs de lavande
- 50 gr de sucre
- 1 cas huile
- 4 cas de muscat
- 2 cas de miel de lavande

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>
Procédure :

Rincer les abricots.

Dénoyer les abricots et les rouler dans le sucre.

En mode dorer, faire revenir dans un peu d'huile les abricots avec quelques noyaux.

Ajouter le muscat.

Laisser compoter environ 15 minutes en remuant très régulièrement.

Ajouter les fleurs de lavande.

Laisser dorer environ 5 minutes supplémentaire.

Retirer le tous de la cuve et ajouter le miel.

Laisser refroidir et retirer les fleurs et noyaux..



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 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 à soupe de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

1/2 cuillère à café de cannelle

en mode Dorer >>> mettre les pommes coupées en morceaux
+ citron + eau + sucre + sucre vanillé (commencer à le faire en
mode préchauffage)

jusqu'au moment où le cookeo vous demande de mettre tout
les ingrédients dites OK

ajouter la cannelle (remuez à 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 !

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.

Compote pomme ananas

Emilie Debuissy



Ingrédients :

- 3 pommes jonagold
- 1 ananas
- 1 sachet de sucre vanillé
- 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.



Compote pomme/banane

Emilie Debuissy



Ingrédients :

- 3 pommes jonagold
- 2 bananes
- 1 sachet de sucre vanillé
- 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.

Moulinex
cookeo

Compote de pomme et cerise

Cécile Ruchon German



Ingédients :

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

Moulinex
cookeo

Compote pomme fraise

Emilie Debuissy



Ingédients :

500g de pommes jonagold
250g de fraises
1 sachet de sucre vanillé
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!

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 pomme/groseilles

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

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.

Moulinex
cookeo

Compote pomme/kiwi

Emilie Debaissy



Ingédients :

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 pomme/mangue



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 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.

compote pomme/pêche

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

Couper les fruits, mettre en mode dorer.

Verser l'eau.

Cuisson rapide 5 minutes.

Mixer

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

Moulinex
cookeo

Compote de pommes & Pruneaux

Laëtitia Coutelle



Ingédients :

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

- 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!

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.



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)

Compotée de bananes et Caramel au beurre salé

©Cookeo Entre Amis©



Pour 4 personnes environ

Ingrédients :

- ✓ 1 banane
- ✓ 10g de beurre
- ✓ 2 Cuillère à Café de Vergeoise blonde
- ✓ 1 Cuillère à Café de beurre salé

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Coupez la banane en rondelle.

Dans Cookeo en mode dorer, faire fondre le beurre. Déposez les rondelles de banane ajoutez la Vergeoise.

Passez en mode mijoter, laissez compoter 10 minutes puis incorporer la cuillère de Caramel, bien mélanger.

Bon appétit ☺

Compotée pomme et pain d'épices

©Cookeo Entre Amis©



Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 2 pommes
- ✓ 3 tranches de pain d'épices
- ✓ 20g de beurre
- ✓ 10cl de jus de pomme
- ✓ 1 cuillère à soupe de sucre

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Coupez les pommes et le pain d'épices en petits dés

Dans Cookeo en mode dorer, faire fondre le beurre, ajoutez les dés de pommes.

Laissez cuire 2 minutes en remuant de temps en temps.

Ajoutez le pain d'épices, le sucre, le jus de pomme.

Laissez mijoter 10 minutes jusqu'à ce que les pommes soient fondantes.

Bon appétit ☺

<http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/>