



La chandeleur

LA JOURNÉE DES CRÊPES

POUR FÊTER LA CHANDELEUR,
NOUS VOUS PARTAGEONS
QUELQUES RECETTES DE
CONFITURES, DE PÂTE À
TARTINER POUR ACCOMPAGNER
VOS CRÊPES.

VOUS TROUVEREZ AUSSI LA
RECETTE DE LA PÂTE À CRÊPE.

BONNE CHANDELEUR !

RECETTESCOOKEO.COM



PÂTE À CRÊPES

Ingrédients

300 g de farine
3 œufs entiers
3 cas de sucre
2 cas d'huile
50 g de beurre fondu
75 cl de lait
5 cl de rhum (facultatif)

Préparation

Mettre la farine dans un saladier et former un puit.

Y déposer les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

Mélanger délicatement avec un fouet et ajoutant au fur et à mesure le lait.

La pâte obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

Parfumer de rhum si vous le souhaitez.

Faire chauffer votre poêle à crêpes et la huiler légèrement.

Y verser une louche de pâte, répartir dans la poêle et attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner.

(cuire à feu doux).



PÂTE À TARTINER

Ingrédients (Pour un pot de confiture)

120 gr de chocolat au lait
60 gr de chocolat noir
60 gr de noisettes
100g de lait concentré sucré ou non sucré
2 noisettes de beurre
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Préparation

Mixer très finement les noisettes.
En mode dorer, faire revenir le chocolat au lait avec le beurre.
A moitié fondu, ajouter le chocolat noir.
Laisser fondre un peu.
Ajouter le lait concentré.
Continuer de bien remuer pour ne pas que ça accroche.
Ajouter la poudre de noisette.
Ajouter l'huile et laisser épaissir sans cesser de remuer.
Lorsqu'il y a des bulles qui se forment, enlever la cuve et continuer de bien mélanger.
Remixer le tout avant de mettre dans un pot.
Laisser refroidir et mettre au frais.
Sortir du frais 10 minutes avant dégustation.



CONFITURE DE FIGUES

Ingrédients pour 1 pot

500 g de figues
100 g de sucre
1 ccac d'agar agar

Préparation

En mode doré, juste le temps du préchauffage,
faire cuire le sucre et les fruits.

Ajouter l'agar agar.

Mettre en cuisson rapide/sous pression
pendant 10 minutes.

Laisse tiédir et mettre dans le pot.



CONFITURE À LA BANANE

Ingrédients

1,2 kg de bananes pelées et coupées
4 oranges
1 citron
1,2 kg de sucre

Préparation

En mode doré, faire mijoter environ 10 minutes les bananes, les oranges, le jus d'un citron et 50 cl d'eau.

Ensuite mettre en cuisson rapide/sous pression pendant 10 minutes.



CONFITURE D'ANANAS ET VANILLE

Ingrédients

1 ananas coupé en dés
700 gr de sucre spécial confiture
1 gousse de vanille
1 citron
2 pincée de cannelle
1/2 cac de rhum (pas obligatoire)

Préparation

Dans un saladier, verser tous les ingrédients et laisser macérer de vanille.

Verser la préparation dans la cuve et ajouter 60 ml d'eau.

Mettre en mode dorer, juste le temps du préchauffage tout en remuant.

Mettre en cuisson rapide/sous pression pendant 12 minutes.

Une fois la cuisson finie, remuer et remettre en mode dorer pendant 2 minutes.

Laisser refroidir et verser la préparation dans un pot stérilisé.

Ajouter du rhum si vous le souhaitez.

Mettre le couvercle et retourner le pot.



CONFITURE D'ORANGES

Ingrédients

2 kg d'orange donne 1,2kg de chair et jus

1kg de sucre à confiture

50 ml d'eau

1 pincée de vanille en poudre

Préparation

Éplucher les oranges, il ne faut pas garder la peau blanche sur les bords ni celle entre chaque quartier. (Pour une première fois cela prend du temps).

Je vous conseille de le faire dans une assiette creuse pour récupérer le jus.

Garder une orange bien lavée pour faire quelques zestes à rajouter dans votre préparation.

Ensuite brancher le cookéo sur dorer. Après le préchauffage, mettre les 1,2kg d'oranges, le sucre, la vanille et les 50ml d'eau.

Laisser mijoter environ 3/4 d'heure à 1h.

Bien surveiller car le sucre mélangé au jus à tendance à buller et à monter donc mélanger régulièrement.

Si vous avez oublier de mettre de l'eau et que ça cristallise, remettez dans une casserole avec un petit peu d'eau (vraiment pas beaucoup) et mélanger jusqu'à la texture souhaitée.

Mettre en pot.

Retourner le pot et laisser au repos 24h.

Ensuite et bien régalez-vous.



CONFITURE ABRICOTS-VANILLE

Ingrédients

550 gr d'abricots
250 gr de sucre
1 demie gousse de vanille
4 cas d'eau
2 pointe de couteau d'agar-agar (facultatif)

Préparation

Laver et dénoyauter les abricots, les couper en 4, les 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, faire revenir les abricots, sucre, vanille avec de l'eau.

À la 1ère ébullition, ajouter l'agar-agar et les brins de gousse de vanille.

À la fin du préchauffage, passer en mode cuisson rapide pendant 10 minutes.

Laisser refroidir en retirant la cuve.

Pour la mise en bocaux, mettre la confiture dedans, fermer avec le couvercle et retourner le pot le temps qu'ils refroidissent.



CONFITURE DE FRAMBOISES

Ingrédients

700 g de sucre
framboises

Préparation

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 stérilisés.

Après avoir mis le couvercle, mettre les pots tête en bas.

Laisser refroidir 24h.



CONFITURE DE FRAISES

Ingrédients

1 kg de fraise
950 gr de sucre spécial confiture

Préparation

Équeuter les fraises, les laver et les couper en dèes.

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 stérilisés.

Après avoir mis le couvercle, mettre les pots tête en bas.

Laisser refroidir 24h.



CONFITURE DE FRAISE À LA MENTHE

Ingrédients

500 g de fraises

440 g de sucre spécial confiture

7/8 feuilles de menthe ciselées

Préparation

Couper les fraises en cubes.

Mettre en mode doré, une fois le préchauffage terminé, mettre tous les ingrédients.

Remuer de temps en temps.

Laisser cuire environ 10 minutes, mais à vous de juger la cuisson des fruits à votre convenance.

Mettre ensuite en pot, les retourner et laisser refroidir 24h.



CONFITURE DE FRAISES EXPRESS

Ingrédients

800 g de fraise nettoyées et coupées

800 g de sucre

Préparation

Mettre les fraises dans le Cookeo en mode doré. Les écraser selon votre gout.

Porter à ébullition et ajouter le sucre.

Mélanger sans arrêter 6/7 minutes.

Une fois bien à consistance, remplir les pots.

Les mettre à l'envers.



CONFITURE DE MIRABELLE

Ingrédients

2 kg de mirabelles
600 g de sucre spécial confiture
50 ml d'eau

Préparation

Dénoyauter les mirabelles et les mettre dans la cuve, les recouvrir de sucre et ajouter 50 ml d'eau.

Mettre le Cookeo en mode dorer, laisser juste le temps du préchauffage et remuer régulièrement.

Mettre en cuisson rapide/sous pression pendant 12 minutes.

Laisser refroidir et remplir les pots.

Mettre le couvercle et les retourner.



CONFITURE DE MÛRES

Ingrédients

500 g de pulpe de fruits (presser les fruits et retirer les pépins).

250 g de sucre

1 g d'agar agar

Préparation

Mélanger tous les ingrédients avec 40 ml d'eau.

Mettre en cuisson rapide/sous pression pendant 15 minutes.

Mettre dans les pots et les retourner.



CONFITURE DE PRUNES ROUGES

Ingrédients

2 kg de prunes rouges
250 g de sucre gélifiant spécial confiture
250 g de sucré spécial confiture
jus d'un citron
40 ml d'eau
3/4 pointes de couteau d'agar agar

Préparation

Dénoyauter 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 Cookeo.
Ajouter le citron et l'eau et mettre en mode dorer.
Après la première ébullition, ajouter l'agar agar.
Laisser dorer le temps du préchauffage.
Lancer la cuisson rapide/sous pression pendant 12 minutes.
Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir et mettre en pot.
Les retourner après et laisser refroidir complètement.



