

Comment cuire des betteraves au cookeo



Comment cuire des betteraves au cookeo

Il existe différentes méthodes pour cuire des betteraves au Cookeo . Découvrez-le dans cette vidéo . Je vous souhaite une bonne lecture et un bon appétit avec ces betteraves cuites

Spaghettis fonds d'artichaut recette cookeo



Spaghettis fonds d'artichaut recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 à 3 gousses d'ail

300 g de spaghettis

1 petite boîte de fond d'artichauts

40 ml de jus de citron

Eau pour recouvrir

60 g de parmesan(facultatif)

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes

Préparation

Hachez les gousses d'ail et le persil

Egouttez et passez sous l'eau les cœurs d'artichauts. Coupez-les en morceaux .

Déposez pendant au moins 10 mn les spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir et ne pas avoir à les couper en 2 pour les mettre dans la cuve

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve faites revenir puis les morceaux de fonds d'artichauts

Ajoutez l'ail haché.

Versez l'eau ;

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis et divisez par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve. Redéposez les ingrédients dans la cuve puis ajoutez le jus de citron.

Mélangez et servez chaud avec du parmesan éventuellement.

Ratatouille une recette au cookeo



Ratatouille une recette au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

3 tomates

2 aubergines

4 courgettes

1 oignon

2 poivrons

100 ml d'eau

100ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Épépinez et coupez les poivrons en morceaux

Passez le persil sous l'eau. Ciselez les feuilles

Coupez l'oignon et l'ail en morceaux. Passez-les au hachoir avec les feuilles de persil

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez les aubergines en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml d'eau, 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer les oignons, l'ail et le persil

Ajoutez au bout de 2 mn ajoutez les morceaux de poivron.

Ajoutez ensuite les tomates, les morceaux d'aubergine, les morceaux de courgettes et faites revenir 2 mn

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates et mélangez

Servez chaud

Riz à la tomate au cookeo



Riz à la tomate au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Eau

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Rincez votre riz.

Déposez le riz dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les tomates pelées et ajoutez le vin blanc.

Versez l'eau .

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez.

Servez chaud avec une viande ou un poisson par exemple

Cuisson des betteraves au cookeo



Cuisson des betteraves au cookeo

Découvrez dans cette vidéo comment faire cuire des betteraves

Spaghettis champignons
tomates recette cookeo



Spaghettis champignons tomates recette cookeo (one pot)

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de champignons de Paris

300 g de spaghettis

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Ail semoule

Sel

Poivre

Curry

100 ml de vin blanc

400 ml Eau pour recouvrir

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Passez les champignons de Paris sous l'eau et coupez les en morceaux

Déposez les spaghettis dans un plat et recouvrez les d'eau (pour les ramollir et enlever l'amidon)

Mélangez le concentré de tomates et la cuillère de moutarde

Mode dorer

Déposez dans la cuve les spaghettis ramollis .

Ajoutez les champignons de Paris et la boîte de tomates pelées.

Versez le vin blanc puis de l'eau pour recouvrir les spaghettis.

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez, poivrez , saupoudrez de curry et d'ail semoule.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve le mélange concentré de tomates :moutarde .

Servez chaud

Haricots verts tomates recette cookeo



Haricots verts tomates recette cookeo

Ingrédients

1 kg de haricots verts congelés

1 petite boîte de tomates pelées

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Paprika

1 oignon

2 gousses d'ail

30 g de beurre

Préparation

Coupez l'oignon et les gousses d'ail en morceaux et passez-les au hachoir

Déposez dans la cuve les haricots verts.

Versez l'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Saupoudrez de paprika

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée passer en mode dorer. Egouttez les haricots verts

Déposez le beurre dans la cuve, quand le beurre a fondu faites dorer l'oignon haché et les gousses d'ail hachées.

Ajoutez ensuite les haricots verts et les tomates pelées. Restez en mode dorer pendant 5 mn

Servez chaud avec un poisson ou une viande

Haricots verts pommes de terre recette cookeo



Haricots verts pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

500 g de haricots verts congelés

500 g de pommes de terre

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Curry

1 oignon

2 gousses d'ail

30 g de beurre

Préparation

Coupez les gousses d'ail en morceaux et passez-les au hachoir

Epluchez ,passez sous l'eau et coupez les pommes de terre en morceaux

Déposez dans la cuve les haricots verts.

Versez l'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Saupoudrez de paprika

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée passer en mode dorer. Egouttez les haricots verts

Déposez le beurre dans la cuve, quand le beurre a fondu faites dorer l'oignon haché et les gousses d'ail hachées.

Ajoutez ensuite les haricots verts et les tomates pelées. Restez en mode dorer pendant 5 mn

Servez chaud avec un poisson ou une viande

Chou fleur viande hachée tomates cookeo



Chou fleur viande hachée tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 chou-fleur

300 g de viande hachée

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

3 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez le chou- fleur en fleurettes

Passez les fleurettes sous l'eau

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir la viande hachée

Versez les tomates pelées dans la cuve

Déposez les fleurettes de chou-fleur dans la cuve.

Versez le vin blanc et l'eau.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée, ajoutez la moutarde et le concentré de tomates. Mélangez et servez chaud

Courgettes pommes de terre recette cookeo



Courgettes pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

600 g de pommes de terre

400 g de courgettes congelées ou fraîches

1 cube de court bouillon herbes vin blanc

Sel

Poivre

300 ml d'eau

4 cuillères à soupe d'huile

Ail semoule

Curry éventuellement

Piment d'Espelette pourquoi pas

Préparation

Epluchez ,passez les pommes de terre sous l'eau et coupez les en morceaux .

Coupez les courgettes en rondelles si elles sont fraîches.

Déposez les courgettes et les morceaux de pommes de terre dans la cuve .

Versez les 300 ml d'eau dans la cuve .

Emiettez le cube de court bouillon .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve . Réservez les légumes.

Passez en mode dorer ,versez l'huile dans la cuve .

Quand l'huile est chaude ,faites dorer les légumes .

Ajoutez l'ail semoule.

Vous pouvez ajouter du curry , du piment d'Espelette par exemple .

Faites dorer 2 mn et servez chaud avec un poisson ou une viande de votre choix

Pommes de terre à la purée de tomates cookeo



Pommes de terre à la purée de tomates cookeo

Ingédients pour 4 personnes

800 g de pommes de terre

1 oignon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 petite boîte purée de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°

Pelez et lavez les pommes de terre. Coupez-les ensuite en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Mélangez la moutarde avec la purée de tomates

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignon.

Ajoutez les pommes de terre .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Versez l'eau et le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn.

Quand la cuisson est terminée , égouttez la cuve .

Déposez les pommes de terre dans un plat qui va au four .

Versez sur les pommes de terre la purée de tomates mélangée avec la cuillère à soupe de moutarde.

Enfournez 15 mn à 180°.

Servez chaud avec une viande ou un poisson .

One pot riz tomates champignons recette cookeo



One pot riz tomates champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

1 petite boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

1 cube de court bouillon

Eau pour recouvrir les ingrédients

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Egouttez les champignons de Paris et passez les sous l'eau.

Déposez dans la cuve le riz.

Versez les tomates pelées.

Ajoutez les champignons de Paris.

Emiettez le cube de court bouillon

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Servez chaud

Riz haricots verts (cuisson en même temps) cookeo



Riz haricots verts cuisson en même temps cookeo

Avec cet article et cette vidéo découvrez comment faire du riz et des haricots en même temps pour un gain de temps.

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz (incollable pour ma part)

200 g d'haricots verts congelés

Eau

1 cube de court bouillon ou bouillon de légumes ou autres selon votre convenance

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Déposez le riz dans la cuve.

Ajoutez les haricots verts

Emiettez le cube de court bouillon

Recouvrez d'eau les aliments Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2.

Si en fin de cuisson il reste trop d'eau, égouttez votre cuve et servez chaud

Spaghettis artichauts recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

225 g Cœurs d'artichauts en boîte(égouttés)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Parmesan

Préparation

Coupez les artichauts en morceaux.

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d'eau (il s'agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le cookeo)

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'artichauts

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve) servez chaud avec du parmesan.