

Rôti de porc flageolets pdt recette cookeo



Rôti de porc flageolets pdt recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

500 g de flageolets congelés

400 g de pommes de terre

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Préparation

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

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,300 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Versez l'huile dans la cuve

Mode dorer

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Salez ,poivrez,

Versez le bouillon préparé.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les flageolets et saupoudrez de curry

Programmez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Quand les 10 mn de cuisson sont terminées ajoutez les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn de cuisson

Réservez votre rôti pour le couper en tranches .

Ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates dans la cuve et mélangez

Servez chaud

Mincernettes riz poireaux recette cookeo



Mincernettes riz poireaux recette cookeo

Ingrédients

150 g de riz

8 mincernettes de porc

500 g de poireaux congelés

1 cube de court bouillon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez dans un bol la crème fraîche la moutarde

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve

Quand le préchauffage est terminée faites dorer les mincerettes de porc

Déposez dans la cuve le riz, les rondelles de poireaux

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

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche moutarde . Mélangez et servez chaud

Fusillis steaks hachés
recette cookeo



Fusillis steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de fusillis

4 steaks hachés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

1 courgette

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez la courgette et les steaks en morceaux

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc, 400 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de steaks hachés.

Versez le bouillon préparé

Ajoutez les tomates pelées.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

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

Servez chaud

Carbonade flamande revisitée au cookeo



Carbonade flamande revisitée au cookeo

Ingrédients

800 g de viande à Bourguignon

500 ml de bière brune

150 g de lardons fumés ou nature

1 cuillère à soupe de sucre

25 g de beurre

1 à 2 cuillères à soupe de maizena diluée dans un peu d'eau

1 oignon

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Dégraissez et coupez la viande en morceaux

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve

Quand le beurre est fondu faites revenir les morceaux d'oignons ,la viande à bourguignon et les lardons

Ajoutez le sucre en poudre et versez les 500 ml de bière

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer

Versez la maizena dans la cuve pour faire épaissir la sauce .

Quand la sauce a épaissi accompagnez votre viande avec des frites par exemple

Carbonade flamande revisitée au cookeo

Ingrédients

800 g de viande à Bourguignon

500 ml de bière brune

150 g de lardons fumés ou nature

1 cuillère à soupe de sucre

25 g de beurre

1 à 2 cuillères à soupe de maizena diluée dans un peu d'eau

1 oignon

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Dégraïsez et coupez la viande en morceaux

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve

Quand le beurre est fondue faites revenir les morceaux d'oignons ,la viande à bourguignon et les lardons

Ajoutez le sucre en poudre et versez les 500 ml de bière

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer

Versez la maizena dans la cuve pour faire épaisir la sauce .

Quand la sauce a

One pot pasta spaghettiis aubergines cookeo



One pot pasta spaghetti aubergines cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghetti

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 petite boîte de tomates pelées

150 g de dés de jambon

1 aubergine

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Faites tremper les spaghettis avec de l'eau(eau chaude) dans un plat au moins 10 mn avant le début de la recette

Coupez l'aubergine en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau ,100ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Ajoutez les dés de jambon et les morceaux d'aubergines

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

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

Servez chaud

Spaghettis

courgettes

saucisses cookeo



Spaghettis courgettes saucisses cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 saucisses ou plus

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d'huile

1 oignon

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau, 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Coupez les courgettes en rondelles

Faites tremper les spaghettis avec de l'eau dans un plat 10 mn avant le début de la recette

Mode dorer

Faites revenir les saucisses quand le préchauffage est terminée

.Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez la boîte de tomates pelées

Ajoutez les morceaux de courgettes

Versez , le vin blanc, l'eau afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates et la cuillère à café de moutarde .Mélangez.

Servez chaud

Poulet haricots pommes de terre recette cookeo



Poulet haricots pommes de terre recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

600 g de haricots verts frais ou congelés

400 g de pommes de terre

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe d'huile

4 gousses d'ail

Persil frais ou déshydraté

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Coupez l'ail en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,200 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude déposez les morceaux de poulet dans la cuve pour les faire revenir .

Ajoutez l'ail coupée en morceaux

Saupoudrez de curry et de persil déshydraté

Ajoutez les haricots verts et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Palette demi sel aux légumes recette cookeo



Palette pommes de terre carottes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 Palette demi-sel

200 g de poireaux

400 g de carottes

700 g de pommes de terre

1 navet

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

2 cuillères à soupe d 'huile

Préparation

Faites dessalez votre palette dans de l'eau éventuellement.

Epluchez et coupez les pommes de terre, les carottes, les poireaux et le navet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons et la palette sur toutes ses faces quand l'huile est chaude.

Versez l'eau, le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve.

Poivrez (pour le sel à ajuster au moment de déguster)

Cuisson rapide ou sous pression programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson

Découpez votre palette en morceaux ;

Servez chaud

Rôti porc demi sel choucroute recette cookeo



Rôti porc demi sel choucroute recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boîte de choucroute

1 rôti de porc demi sel

500 g pommes de terre

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez ,passez et coupez les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau et 100 ml de vin blanc et un cube

Déposez le rôti demi sel dans la cuve du cookeo

Versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn .

Quand la cuisson est terminée coupez le rôti en tranches

Déposez la choucroute dans la cuve du cookeo

Ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux

Ajoutez le rôti de porc coupé en tranches

Reprogrammez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 10 mn

Spaghettis porc tomates recette cookeo



Spaghettis porc tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 petite boîte de tomates pelées

500 g de sautés de porc

1 oignon

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

1 cuillère à café de moutarde

Curry

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Faites tremper les spaghettis avec de l'eau (eau chaude) dans un plat au moins 10 mn avant le début de la recette

Coupez l'oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau , 100ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les émincés de porc avec l'ail et le persil haché

Versez le bouillon préparé dans la cuve du Cookeo

Saupoudrez de curry (facultatif) .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et la cuillère à café de moutarde et mélangez .

Servez chaud

0z6RRqn5e-0" title= »YouTube video player » frameborder= »0" allow= »accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-

media; gyroscope; picture-in-picture; web-share »
allowfullscreen>

Rôti de porc haricots riz recette cookeo



Rôti de porc haricots riz recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

200 g de riz

200 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Faites dorer le rôti quand l'huile est chaude

Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les haricots verts et le riz

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

Poulet flageolets tomates

recette cookeo



Poulet flageolets tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

600 g de flageolets surgelés

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 carottes

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,,300ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté.

Mode dorer

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

Ajoutez les flageolets

Versez le bouillon que vous avez préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 10 mn

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

Servez chaud

Riz hauts de cuisse crevettes recette cookeo



Riz hauts de cuisses crevettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

10 crevettes

5 hauts de cuisses de poulet

100 g d'oignons congelés

1 dose de safran ou 2 cuillères à café de Rizdor

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

150 g de petits pois congelés

1 petite boîte de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

1 cube de bouillon de bœuf

500 ml d'eau

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

Préparation

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Faites revenir les hauts de cuisse et les oignons dans la cuve avec 2 cuillères à café d'huile '

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de rizdor ou safran

Ajoutez les crevettes ,la boîte de tomates pelées et le riz.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 13 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les petits pois ,les tomates pelées ,les crevettes et le riz

Programmez une cuisson rapide ou sous pression selon le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2.Servez chaud

Rôti de porc fumé aux légumes recette cookeo



Rôti de porc fumé aux légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

1 rôti de porc fumé prêt à cuire

1 oignon

700 g de pommes de terre

500 g de carottes

200 g de poireaux

1 navet

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et le navet en morceaux .

Passez les poireaux sous l'eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez le rôti en tranches

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons et les tranches de rôti

Versez le bouillon préparé dans la cuve

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre, de navets, de carottes et les rondelles de poireaux

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les légumes dans la cuve (carottes,poireaux ,navet,pommes de terre) et reprogrammez 7mn

Servez chaud.