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.

One pot pasta viande hachée recette cookeo

One pot pasta viande hachée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de viande hachée

300 g de spaghettis

1 petite boite de tomates pelées

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Eau pou recouvrir les spaghettis

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans un récipient ou un plat les spaghettis avec de l’eau pour les ramollir et les mettre facilement dans la cuve du cookeo sans les couper en 2

Déposez les spaghettis dans la cuve .

Ajoutez la viande hachée

Ajoutez les tomates pelées.

Ajoutez le vin blanc et émiettez le cube de bouillon de boeuf dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et la cuillère à café de moutarde. Mélangez et Servez chaud

Riz rôti de porc champignons recette cookeo

Rôti de porc riz champignons recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

1 grosse boite de champignons de Paris

10 g de riz

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

400 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

Curry

1 petite boite de tomates pelées

Poivre

Sel

Préparation

Rincez le riz

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et les champignons de Paris et les tomates pelées

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche /moutarde

Servez chaud.

Poulet rôti petits pois extra

crisp cookeo

Poulet rôti petits pois extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

1 grosse boite de petits pois carottes

1 cuillère à soupe d’huile

50 ml de vin blanc

50 ml d’eau

1 cube de bouillon de boeuf

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec 50 ml d’eau,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Versez l’huile dans la cuve faites revenir le poulet sur toutes ses faces.

Installez le couvercle extra crisp et programmez 50 mn à 200 degrés

A 30 mn de cuisson retournez le poulet faites le cuire 10 mn dans cette position

Retournez à nouveau le poulet et finissez la cuisson

Quand le temps de cuisson est terminé ,ajoutez les petits pois carottes que vous avez égouttés

Versez le bouillon préparé

Reprogrammez 5 mn de cuisson à 200°

Salez et poivrez selon votre convenance

Paupiettes porc moutarde recette cookeo

Paupiettes porc moutarde recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe d’huile

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d’eau

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc puis ajoutez les morceaux d’oignon.

Versez l’eau, le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée, repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche, la cuillère à soupe de moutarde et de maïzena pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud

---

Rôti de porc riz champignons recette cookeo

Rôti de porc riz champignons recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de champignons de Paris congelés
140 g de lardons

280 de riz

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

400 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

Curry

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

Poivre

Sel

Préparation

Rincez le riz

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et les champignons de Paris

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche /moutarde

Servez chaud.

Spaghettis viande hachée recette cookeo

Spaghettis viande hachée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile

400 g de Viande hachée

200 g de carottes fraiches ou congelés

2 gousses d’ail

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’ail 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 Cooke)

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les la viande hachée et l’ail

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les carottes et la boite de tomates pelées

Versez le vin blanc

Versez de l’eau pour recouvrir les ingrédients.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

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) ajoutez le concentré de tomates et mélangez

Servez chaud

Poulet petits pois carottes recette cookeo

Poulet petits pois carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d’escalopes de poulet

500 g de petits pois congelés

300 g de carottes congelées ou fraiches

400 g de pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

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

Coupez les carottes en rondelles si ce sont des fraîches

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau et un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites dorer les morceaux d’escalopes de poulet quand l’huile est chaude.

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer

Ajoutez les petits pois , les rondelles de carottes et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d’eau et d’un cube de boeuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

servez chaud

Rôti porc haricots pommes de terre cookeo

Rôti porc haricots pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

600 g de pommes de terre

500 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l’huile dans la cuve

Versez un bouillon composé de 200 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. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et les haricots verts

 Reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

Bouillon légumes aux lardons recette cookeo

Bouillon légumes aux lardons recette cookeo

Ingrédients

200 g de lardons

100 ml de vin blanc

La moitié d’un chou vert

200 g de champignons de Paris congelés

2 pommes de terre

200 g d’haricots verts congelés

4 carottes

1 l d’eau

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les carottes, l’oignon, le chou vert et les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 1l d’eau,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de légumes ou autre émietté

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve du Cookeo

Ajoutez les morceaux d’oignon

Ajoutez ensuite les morceaux de carottes, pommes de terre.

Ajoutez les champignons de Paris et les haricots verts et le chou vert

Versez le verre de vin blanc

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression ou cuisson rapide

Programmez 10 mn de cuisson

Servez chaud ensuite

Escalopes poulet paprika

extra crisp cookeo

Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo

Ingrédients

3 escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Paprika

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez le concentré de tomates avec l’eau

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Versez l’huile dans la cuve

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

Cuisson

Programmez 200° pour 20 n

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Quand il reste 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika et versez la préparation eau concentré de tomates

Salez et poivrez selon votre convenance.

Servez chaud avec un féculent de votre choix .

Haricots blancs lardons carottes recette cookeo

Haricots blancs lardons carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lardons nature

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

500 g de haricots blancs congelés

500 g de carottes

1 oignon

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Coupez l’oignon et les carottes en morceaux

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

Mode dorer

Faites revenir les lardons et les oignons

Ajoutez les haricots blancs et les carottes coupés en morceaux

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.

Servez chaud

Boeuf pommes de terre carottes recette cookeo

Boeuf pommes de terre carottes recette cookeo

Ingrédients

500 g de bœuf à Bourguignon

800 g de carottes

400 g de carottes

25 g de beurre

200 ml de vin rouge

300 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Préparez un bouillon avec 20 ml de vin rouge,300 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve du cookeo

Quand le beurre est fondu faites revenir la viande

Versez le bouillon préparé

Poivrez

Cuisson rapide oui sous pression programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les légumes dans la cuve et **reprogrammez 6 mn de cuisson**

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

Servez chaud

Rôti porc pdt carottes recette cookeo

Rôti porc pdt carottes recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Herbes de Provence

Préparation

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

Epluchez les carottes et coupez-les en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 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, saupoudrez d’herbes de Provence

Versez le bouillon préparé.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les pommes de terre et les carottes coupées en morceaux

Reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud