Rôti de porc pommes de terre tomates cookeo

Rôti de porc pommes de terre tomates cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

400 g de pommes de terre

1 grosse boite de champignons de Paris

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

Origan

Préparation

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

Egouttez et passez sous les champignons de Paris

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’origan.

Versez le bouillon préparé.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 50 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les pommes de terre les champignons de Paris et les tomates pelées .

Programmez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud

One pot spaghettis jambon citron cookeo

One pot spaghettis jambon citron cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

200 g de dès de jambon

300 g de champignons de Paris congelés

Ail semoule

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez dans un récipient la moutarde et la crème fraîche.

Déposez les spaghettis dans un plat avec de l’eau pendant au moins quinze minute (pour les ramollir et ne pas les couper pour les mettre dans la cuve du Cookeo)

Déposez les spaghettis ramollis dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les dés de jambon.

Salez et poivrez.

Saupoudrez d’ail semoule

Versez de l’eau pour recouvrir les spaghettis

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve(si trop d’eau) , ajoutez la préparation de crème fraîche et de moutarde.

Servez chaud avec du gruyère ou du parmesan

Lapin pommes de terre tomates

recette cookeo

Lapin pommes de terre tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

8 râbles de lapin

1 petite boite de tomates pelées

800 g de pommes de terre

Origan

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

1 oignon ou 100 g d’oignons congelés

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel/ Poivre

Préparation

Mode dorer

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

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

Versez l’huile d’olive dans la cuve quand l’huile est chaude faites revenir les oignons pendant une minute puis les râbles de lapin.

Ajoutez les tomates pelées

Salez, poivrez.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc, 300 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre dans la cuve et reprogrammez 6 mn de cuisson

Servez chaud

Rôti porc lardons riz recette

cookeo

Rôti porc lardons riz recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

140 g de lardons

280 de riz

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe d’huile

Curry

Sel

Poivre

Origan

Préparation

Rincez le riz

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les lardons puis 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 la boite de tomates pelées.

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Riz haché de porc tomates recette cookeo

Riz haché de porc tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de viande hachée de porc

200 g de champignons de Paris

200 g de riz

1 petite boite de tomates pelées

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de boeuf

200 ml d’eau

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Curry

Eau pour recouvrir le riz

Préparation

Passez les champignons sous l’eau et émincez les .

Rincez le riz

Versez l’huile d’olive dans la cuve ,quand l’huile est chaude déposez la viande hachée de porc dans la cuve.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau et d’un cube de bouillon de volailles.

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

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

Servez chaud

Boulettes boeuf petits pois pommes de terre cookeo

Boulettes boeuf petits pois pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

12 boulettes de bœuf

500 g de petits pois congelés

500 g de pommes de terre

1 cube de bouillon de boeuf

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Curry

Préparation

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

Coupez l’oignon en morceaux puis passez le hachoir éventuellement

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites revenir les boulettes de bœuf.

Faites ensuite revenir l’oignon haché ou en morceaux

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Ajoutez les petits pois et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon que vous avez préparé

Cuisson rapide ou pression

Programmez 8 mn de cuisson

Servez chaud.

Spaghettis poulet carottes tomates recette cookeo

Spaghettis poulet carottes tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de carottes

250 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf ou 600 g d’escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite 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

Epluchez et coupez les carottes en morceaux ou en rondelles

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

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

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

Déposez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les morceaux ou rondelles de carottes

Ajoutez la boite de tomates pelées

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

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 6 mn de cuisson

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

Servez chaud

Emincés de porc haricots beurre recette cookeo

Emincés de porc haricots beurre recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’émincés de porc

600 g de haricots beurre congelés

400 ml d’eau

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

3 gousses d’ail

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les gousses d’ail en morceaux (vous pouvez les passer au hachoir avec le persil)

Versez l’huile d’olive dans la cuve quand l’huile est chaude déposez les émincés de porc dans la cuve pour les faire revenir .

Ajoutez l’ail haché pour le faire dorer

Ajoutez les haricots beurre

Versez les 400 ml d’eau avec un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Servez chaud

Rôti de porc aux champignons recette cookeo

Rôti de porc aux champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 de champignons de Paris

200 g de carottes

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

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

Passez les champignons sous l’eau puis coupez-les en morceaux.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites dorer votre rôti

Versez un bouillon composé de 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 45 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les champignons de Paris. Reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.

Spaghettis steaks hachés recette cookeo

Spaghettis steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

3 steaks hachés

1 oignon rouge

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l’oignon rouge en morceaux et hachez le

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Faites tremper les spaghettis dans de l’eau

Mode dorer

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

Faites dorer ensuite l’oignon rouge haché

Versez le vin blanc

Ajoutez les tomates pelées.

Versez l’eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté afin de recouvrir les ingrédients.

Saupoudrez de curry

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, la moutarde Mélangez.

Servez chaud

Paupiettes canard vin rouge recette cookeo

Paupiettes canard vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de canard

1 oignon

800 g de pommes de terre

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile

100 ml de vin rouge

300 ml d’eau

400 g de champignons de Paris

Concentré de tomates

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

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

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin rouge ,300 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf.

Passez les champignons sous l’eau et émincez les

Passez un oignon au hachoir ou coupez le en morceaux

Versez la cuillère à soupe d’huile dans le Cookeo

Déposez les paupiettes de canard dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez l’oignon haché ou les morceaux d’oignon.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les champignons de Paris émincées et les morceaux de pommes de terre dans la cuve.

Quand la seconde cuisson est terminée passez en mode dorer

et ajoutez la cuillère de maïzena diluée dans de l’eau. Quand la sauce a épaissi servez chaud

---

Poulet pommes de terre tomates recette cookeo

Poulet pommes de terre tomates recette cookeo

Ingrédients 4 personnes

600 g d’escalopes de poulet

1 oignon rouge

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volailles

200 ml d’eau

Sel

Poivre

Curry

Préparation

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

Coupez les escalopes en morceaux

Hachez votre oignon rouge.

Saupoudrez de curry

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau ,100mld e vin blanc et un cube de bouillon de volailles émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’escalopes de poulet et l’oignon haché.

Versez le bouillon dans la cuve.

Salez et poivrez.

Ajoutez les tomates pelées.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, mélangez et servez chaud

---

Boeuf au vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

1kg de bœuf à Bourguignon

300 g de champignons de Paris congelées ou frais

200 ml de vin rouge

200 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 g d’oignon congelé ou un oignon frais

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel et poivre

Curry

Préparation

Coupez la viande en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux si c’est de l’oignon frais

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites dorer les morceaux de bœuf

Ajoutez les morceaux d’oignon.

Ajoutez les champignons de Paris

Versez un bouillon composé de 200 ml de vin rouge et 200 ml d’eau et d’un cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 40 min

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée. Servez chaud

Pour une sauce plus épaisse repassez en mode dorer

. Ajoutez une cuillère à soupe de maïzena (mélangez avant avec un peu d’eau pour éviter les grumeaux)et mélangez jusqu’à ce que la sauce épaississe.

Servez chaud avec un féculent de votre choix

Rôti de porc haricots pommes de terre cookeo

Rôti de porc haricots pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

200 g de carottes

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes en rondelles.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude faites dorer votre rôti

Versez un bouillon composé de 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc .

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry éventuellement.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les pommes de terre ,les haricots verts et les carottes .Reprogrammez 8 mn de cuisson

Servez chaud.