

# Boeuf champignons carottes recette cookeo



## Boeuf champignons carottes recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

800 g de bœuf à bourguignon

500 g de carottes

400 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

10 ml de cognac

Sel

Poivre

30 g de beurre

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau et 100 ml de vin blanc et 10 ml de cognac et un cube de bouillon de boeuf

Epluchez et coupez les carottes en morceaux ou en rondelles

Lavez et coupez les champignons de Paris si ce sont des frais

Emincez l'oignon si c'est du frais

### **Mode dorer**

Déposez le beurre dans la cuve. Faites les morceaux de bœuf et d'oignon quand le beurre a fondu.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon préparé dans la cuve dans la cuve

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de carottes et de les champignons de Paris

Reprogrammez 7 mn de cuisson

Servez chaud

---

# Filet mignon fumé lentilles recette cookeo



## Filet mignon fumé lentilles recette cookeo

### Ingrédients

300 g de lentilles

100 ml de vin blanc

800 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

### **Préparation**

Rincez les lentilles.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc, 800 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

### **Mode dorer**

Versez les lentilles dans la cuve.

Versez le bouillon dans la cuve.

Ajoutez les tomates pelées.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

### **Cuisson rapide ou sous pression Programmez 15mn**

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

Déposez les filets mignon dans la cuve et passez en mode maintien au chaud pour 5 mn

servez chaud.

---

# **Spaghettis dés de jambon**

# recette cookeo



## Spaghettis dés de jambon recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

200 g de dés de jambon

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

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 minutes (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 dés de jambon.

Salez et poivrez.

Versez 600 ml d'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf.

### **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

---

# **Rôti dinde petits pois recette cookeo**



# Rôti dinde petits pois recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de dinde (800g)

400 g petits pois

200 g de champignons de Paris congelés ou frais

600 de pommes de terre

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

Curry

### **Préparation**

Coupez l'oignon et les pommes de terre en morceaux

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

Passez les champignons sous l'eau puis émincez-les. (Pour des champignons frais)

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Faites ensuite dorer les oignons.

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

### **Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les pommes de terre et les petits pois et les champignons de Paris dans la cuve et reprogrammez une cuisson pour 7 Mn.

Coupez le rôti en tranches.

. Servez chaud

---

# Cuisse de dinde riz tomates recette cookeo



## Cuisse de dinde riz tomates recette cookeo

### Ingrédients pour 2/4 personnes

1 cuisse de dinde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

500 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Curry

280 g de riz

1 cube de bouillon de boeuf

1 petite boîte de tomates pelées

Poivre

Sel

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de boeuf émietté

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Faites dorer la cuisse de dinde.

Versez le bouillon que vous avez préparé

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou pression**

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez la boîte de tomates pelées et le riz

Reprogrammer 5 minutes de cuisson servez chaud.

---

# **Rôti de porc lentilles recette cookeo**



# Rôti de porc lentilles recette cookeo

## Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de lentilles vertes

2 carottes

100 ml de vin blanc

800 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

30 g de beurre

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

## **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les carottes en morceaux.

Rincez les lentilles.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc, 800 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

## **Mode dorer**

Déposez le beurre dans la cuve puis faites revenir le rôti de porc et les morceaux d'oignons.

Versez le bouillon dans la cuve.

Salez et poivrez.

## **Cuisson rapide ou sous pression Programmez 35 mn**

Quand la cuisson est terminée ajoutez les carottes et les lentilles dans la cuve du Cookeo.

Reprogrammez une cuisson pour 12 mn.

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

---

# **Potée légumes poulet recette cookeo**



## Potée légumes poulet recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

500g d'escalopes de poulet

200 g de poireaux congelés ou frais

500 g de pommes de terre

500 g de carottes

2 navets

1 oignon

1 demi chou

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

300 ml d'eau

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Curry

## **Préparation**

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Passez vos poireaux sous l'eau et coupez -les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez les navets en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

Effeuillez le chou et passez les feuilles sous l'eau

## **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les steaks de porc.

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

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

Versez l'eau et le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 10 mn.

Servez chaud.

---

# Spaghettis poulet tomates petits pois cookeo



# Spaghettis poulet tomates petits pois cookeo

## Ingédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

400 g d'escalope de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

200 g de petits pois congelés

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volaille

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté et du curry.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

Coupez les escalopes de poulet en morceaux.

### **Mode dorer**

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

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées et les petits pois

Versez le bouillon préparé(l'eau doit recouvrir les spaghettis)

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

---

# Saucisses choucroute express recette cookeo



# Saucisses choucroute express recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

1 grosse de choucroute cuisinée

1 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

## Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les morceaux de saucisses de Toulouse.

Ajoutez la choucroute cuisinée.

Versez l'eau et le vin blanc.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn.

Servez chaud

---

## Potée légumes dés de jambon recette cookeo



Potée légumes dés de jambon recette

# cookeo

## **Ingrédients pour 4 personnes.**

1 oignon

400 g de dès de jambon

600 g de pommes de terre

400 g de carottes

4 poireaux

2 navets

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

1 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 émiétté**

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les navets en moceaux .

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

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons..

Ajoutez les dés de jambon dans la cuve

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

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 12 mn.

Servez chaud.

---

# **Spaghettis poulet champignons recette cookeo**



# Spaghettis poulet champignons recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

500 g de champignons de Paris frais ou congelés

2 cuillères à soupe de crème fraîche de crème fraîche

1 cube de bouillon de volaille

1 oignon

300 g de spaghettis

Eau pour recouvrir

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 verre de vin blanc

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez les champignons de Paris si ce sont des frais (passez les sous l'eau avant)

Coupez l'oignon en morceaux.

Mélangez dans un récipient la moutarde et la crème fraîche.

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir le poulet et les morceaux d'oignons.

Ajoutez les champignons.

Ajoutez le verre de vin blanc

Salez et poivrez.

Versez 600 ml d'eau et émiettez le cube de bouillon de volaille.

### **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

---

# Rôti de porc moutarde ancienne recette cookeo



## Rôti de porc moutarde ancienne recette cookeo

**Ingrédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

1 oignon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

30 g de beurre

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de maïzena

2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Déposez le beurre dans la cuve ,quand le beurre a fondu faites dorer le rôti de porc puis les morceaux d'oignons.

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve, puis ajoutez les morceaux d'oignons.

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.

### **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 40 mn. .

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez la moutarde et la crème fraîche.

Versez la maïzena diluée dans un peu d'eau.

Restez en mode dorer jusqu'à épaississement de la sauce.  
(Pour une sauce plus épaisse ajoutez une cuillère à soupe de maïzena)

Servez chaud avec un légume de votre choix

---

# Potée saucisses Savoie recette cookeo



## Potée saucisses Savoie recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes.**

4 saucisses fumées de Savoie

140 g de lardons naturels

800 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 poireaux

2 navets

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

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 émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les navets en moceaux .

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

Coupez l'oignon en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les lardons et les morceaux d'oignons..

Ajoutez les saucisses dans la cuve.

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

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 12 mn.

Servez chaud.

---

## **Boeuf pommes de terre vin rouge cookeo**



## **Boeuf pommes de terre vin rouge cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes :**

800 g de bœuf

800 g de pommes de terre

200 ml de vin rouge

200 ml d'eau

30 g de beurre

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel et poivre

### **Préparation**

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

Coupez la viande en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,200 ml de vin rouge et un cube de bouillon de bœuf émietté.

### **Mode dorer**

Déposez le beurre dans la cuve puis faites dorer les morceaux de bœuf

Versez un bouillon composé de 200 ml de vin rouge et 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min**

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre

Reprogrammez 6 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

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