

Pintade entière champignons cookeo



Pintade entière champignons cookeo

Ingrédients

1 pintade 1,2kg

200 g d'oignons

200 ml de vin blanc

800 ml d'eau

1 grosse boite de champignons de Paris

Curry

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de volaille

Huile d'olive

Préparation

Fonction ingrédients puis viandes puis volailles faites OK

Indiquez le poids de votre pintade

Démarrez la recette en versant de l'huile d'olive dans la cuve .

Faites revenir la pintade sur toutes ses faces puis ajoutez les oignons .

Ajoutez ensuite les champignons de Paris .

Salez et poivrez ,saupoudrez de curry .

Arrêtez la fonction dorer

Versez le bouillon composé de 200 ml de vin blanc , de 800 ml d'eau et d'un cube de volaille émietté.

Programmez 28 mn de cuisson faites ok puis fermez le couvercle du cookeo

Sortez la pintade du cookeo pour la découper en [morceaux](#) .

Côtes de porc tomates recette cookeo



Côtes de porc tomates recette cookeo

Ingrédients pour 5 personnes

5 côtes de porc

1 petite boîte de tomates pelées

1 petite boîte de concentré de tomates

200 g d'oignons

1 cube de bouillon de bœuf

1 verre de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve .Faites dorer les côtes de porc et les oignons

Versez la boîte de tomates pelées, le verre de vin blanc l'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Ouvrez votre cookeo puis ajoutez le concentré de tomates

[Servez chaud](#)

[COTE DE PORC TOMATES au cookeo](#) *par*