Saucisses lentilles au cookeo

Saucisses lentilles au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de lentilles

4 saucisses de Toulouse

200 g de carottes

100 g d’oignons congelés

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

1,5 l d’eau

1 petite boite de concentré de tomates

Préparation

Rincez les lentilles sous l’eau

Mode dorer

Versez de l’huile dans le Cookeo et quand l’huile est chaude ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire revenir

Ajoutez Les saucisses.

Au bout de 3mn de fonction dorer versez les lentilles et ajoutez les carottes . Puis recouvrez avec un bouillon composé de 1,5 l d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Ajoutez du sel et du poivre ;

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn

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

Servez chaud

Côtes de porc au Boursin recette cookeo

Côtes de porc au Boursin recette cookeo

305 CALORIES 7 PP 8 SP

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 pot de Boursin

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 g d’oignons congelés ou frais

200 g de champignons de Paris congelés ou frais

Préparation

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve ,quand l’huile est chaude faites revenir pendant 1 mn les oignons .

Ajoutez ensuite les côtes de porc pendant 2 mn

Ajoutez les champignons.

Ajoutez un bouillon composé de 200 ml d’eau,100 ml de vin blanc, un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le Boursin ,mélangez et servez chaud (si vous trouvez qu’il y a trop de liquide vous pouvez en enlever avant de mettre le Boursin

30 RECETTES COOKEO CUISSES POULET CANARD PINTADE DINDE

30 RECETTES COOKEO CUISSES POULET CANARD PINTADE DINDE

Comme il m’est souvent demandé des recettes cookeo de cuisses de poulet ou de dinde je vous propose ce petit PDF gratuit de 30 RECETTES COOKEO CUISSES POULET CANARD PINTADE DINDE. Pour télécharger il suffit de cliquez ICI ou sur l’image .

200 recettes cookeo régime minceur

200 recettes cookeo régime minceur

Vous trouverez ici un PDF qui fait suite au PDF 170 recettes cookeo régime minceur .Ce sont donc 30 recettes de plus qui sont chiffrées :

-en calories

– en smartpoints (selon le nouveau programme liberté) . Les smatpoints sont ds points attribués aux aliments par la méthode weight watchers.

-en propoints : ancien chiffrage des points de la méthode weight watchers

Vous pouvez télécharger ce PDF en cliquant sur l’image ou ICI

Couscous boulettes végétariens au cookeo

Couscous boulettes végétariens au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de légumes à couscous congelés (carottes, oignons, tomates, céleri, navets achetés à Leclerc)

16 boulettes de soja à l’oignon

400 ml d’eau

1 cube de bouillon de légumes

1 cuillère à soupe de ras el hanout

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel poivre

Ingrédients pour 1 personne

300 g de légumes à couscous congelés (carottes, oignons, tomates, céleri, navets

achetés à Leclerc)

4 boulettes de soja à l’oignon

1 cube de bouillon de légumes

1 cuillère à soupe de ras el hanout

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel poivre

200 ml d’eau

Préparation

Déposez dans la cuve les légumes à couscous ;

Versez 200 ml d’eau avec un cube de bouillon de légumes émietté.

Saupoudrez avec la cuillère à soupe de ras el hanout

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand La cuisson est terminée égouttez le contenu de la cuve puis passez en mode dorer

Ajoutez dans la cuve l’huile d’olive puis faites revenir les boulettes de soja .

Ajoutez ensuite les légumes à couscous puis mélangez

Servez Chaud avec de la semoule par exemple

Boeuf champignons oignons cookeo

Boeuf champignons oignons cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de viande de bœuf

100 g d’oignons ou 2 oignons

400 g de champignons de Paris

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

200 ml de vin blanc

100 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Lavez les champignons et coupez les en morceaux

Coupez les oignons en morceaux

Versez l’huile d’olive dans la cuve

Quand l’huile est chaude faites revenir les oignons puis la viande de bœuf coupée en morceaux

Ajoutez les champignons de Paris

Versez un bouillon composé de 200 ml e vin blanc ,100 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Servez chaud

Riz champignons recette cookeo

Riz champignons recette cookeo

100 CALORIES 2 PP 7 SP

Ingrédients pour 4 personnes
280 gr de riz
200 gr de champignons de Paris congelés
1 cube de bouillon de volaille
Curry

Sel

Poivre

400 ml d’eau
100 ml de vin blanc
Préparation

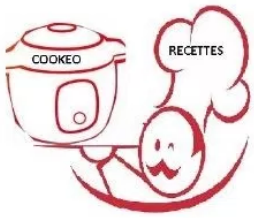
Ajoutez le riz et les champignons dans la cuve
Verser un bouillon composé de 400 millilitres d’eau 100 ml de vin blanc et d’un cube de volaille émietté
Salez et poivrez selon votre convenance
Saupoudrez de curry
Cuisson rapide ou sous pression
Programmer le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2
Servez chaud

---

270 RECETTES COOKEO : les

recettes cookeo de JP

LES RECETTES DE JP



270 RECETTES COOKEO

270 RECETTES COOKEO

Bonjour vous trouverez ici un PDF gratuit à télécharger de 270 recettes cookeo . Ces recettes ont été réalisées et testées par mes soins .

Vous y trouverez des :

- entrées
- Plats de viandes et poissons
- desserts

Pour ceux qui ne le savent pas je vous donne les liens de mes différents sites et blogs ou je me ferai un plaisir de vous accueillir .

COOKEO.NET
http://recettescookeo.net/
APPLICATION COOKEO
http://www.recettesrapidesfaciles.com...
RECETTES FACILES RAPIDES AU COOKEO
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

SPORT ET VIE PRATIQUE ET COOKEO
http://sport-et-regime.com/

Un grand merci à tous ceux et toutes qui me suivent et m’encouragent .

Pour télécharger le PDF cliquez ICI ou sur l’image

Clafoutis ananas recette cookeo

Clafoutis ananas recette cookeo

Ingrédients

3 œufs

1 petite boite d’ananas au sirop

50 g de sucre

50 g de farine

200 ml de lait

Film alimentaire

Préparation

Coupez les rondelles d’ananas en morceaux

Dans un saladier cassez les œufs et fouettez

Ajoutez le sucre et mélangez

Ajoutez la farine et mélangez

Ajoutez le lait .

Déposez les rondelles d’ananas dans un moule qui va dans le panier vapeur .

Versez la préparation sur les morceaux d’ananas

Filmez votre moule

Versez 200 ml d’eau dans la cuve .

Déposez le panier vapeur dans la cuve et déposez le moule dans le panier vapeur .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et laissez refroidir à l’air libre

Placez ensuite le moule au frigo quelques heures

Soupe pommes de terre carottes cookeo

Soupe pommes de terre carottes cookeo

185 CALORIES 4 PP 3 SP

Ingrédients pour 4 personnes

750 grammes de carottes/250 g de pommes de terre /1 litre et demi d’eau/1 cube de bouillon de boeuf/1 oignon /Sel et poivre/2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Épluchez les carottes et coupez-les en morceaux

Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve et faites dorer les oignons quand l’huile est chaude

Ajoutez les morceaux de carottes et de pommes de terre
Versez le bouillon composé de un litre et demi d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 10 minutes
Mixez l’ensemble de la préparation quand la cuisson est terminée .
Salez et poivrez selon votre convenance

Gratin poireaux vache qui rit cookeo

Gratin poireaux vache qui rit cookeo

370 CALORIES 9 PP 9 SP

Voici un plat que j’ai réalisé pour une personne mais qui peut se réaliser pour 4 à 6 personnes

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de poireaux frais ou congelés

4 portions de vache qui rit

4 tranches de jambon blanc

100 g de gruyère

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation

Lavez les poireaux et coupez les en rondelles

Coupez le jambon blanc en morceaux

Déposez les rondelles de poireaux dans la cuve

Versez 200 ml d’eau .

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve puis déposez les rondelles de poireaux dans un plat qui va au four

.Ajoutez les portion s de vache qui rit puis la crème fraîche et mélangez .

Ajoutez les morceaux de jambon .

Saupoudrez de gruyère râpé

Enfournez pour 10 mn à 210 degré puis 5 mn en position grill

Servez chaud

Tomates farcies cookeo style weight watchers

Tomates farcies cookeo style weight watchers

315 CALORIES 8 PP 5 SP NEW LIBERTE

Ingrédients pour 4 personnes

4 tomates à farcir

300 gr de viande hachée

150 gr de jambon blanc.

Sel, poivre,

Persil

Curry

2 cuillères à soupe de crème fraîche

200 ml d’eau

Préparez la farce en mélangeant la viande hachée et le jambon blanc que vous avez haché.

Ajoutez l’œuf et la crème fraîche .Mélangez

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry et de persil déshydraté.

Faites des chapeaux avec les tomates et evidez -les .

Garnissez les tomates de farce .

Déposez les tomates garnies dans la cuve puis versez 200 ml d’eau .

Si vous le souhaitez vous pouvez faire cuire du riz en même temps en déposant le riz dans la cuve avant de déposer les tomates. Il faudra alors mettre 400 ml d’eau au lieu de 200 ml

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn et servez chaud

Recette originale weight watchers Pour 4

Préparer la farce en mélangeant 300 gr de viande hachée et 150 gr de jambon blanc. Ajouter sel, poivre, épices, beaucoup de persil et de ciboulette, 1 gousse d’ail haché, 1 blanc d’œuf et 1 cuillerée à soupe de fromage blanc à 0%. Faire revenir légèrement la farce à la poêle. Evidez les tomates et les remplir de farce.

Velouté champignons échalotes weight watchers cookeo

Velouté champignons échalotes weight watchers cookeo

220 CALORIES 5 PP 4 SP

Une recette weight watchers au départ , adaptée pour le cookeo. J’ai légerment modifié les ingrédients . La recette originale préconise 16 échalotes et de la margarine que j’ai remplacée par de l’huile

d’olive.

Ingrédients pour 4 personnes

6 échalotes

500 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

4 cuillères à soupe de crème fraîche

1 l d’eau

1 cube de bouillon de volaille

2 tranches de pain de campagne

Sel et poivre

Préparation

Epluchez les échalotes et coupez les en morceaux

Coupez les champignons en lamelles et passez les sous l’eau

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve gamset.net puis faites dorer les échalotes

Ajoutez les champignons au bout de 2 mn environ de fonction dorer

Versez un bouillon composé d’un litre d’eau et d’un cube de bouillon de volaille émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée passez l’ensemble des ingrédients au

mixeur

Ajoutez ensuite la crème et servez chaud

Escalope poulet tomate recette cookeo

Escalope poulet tomate recette cookeo

Voici une recette que mes enfants adorent car il faut avouer qu'ils sont des fanas du concentré de tomates. Alors je prépare les escalopes de poulet à part que je combine avec bien sûr des pâtes cuites traditionnellement.

160 CALORIES 3 PP 1 SP (chiffrage nouveau programme liberté weight watchers)

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Persil

1 petite boite de concentré de tomates

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux . Déposez les dans la cuve .

Versez le bouillon composé de 200 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté. (vous pouvez si vous le souhaitez ajoutez au bouillon du vin blanc)

Salez ,poivrez . Saupoudrez de persil déshydraté .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ajoutez le contenu de la boite de concentré de tomates.

Servez chaud avec des pâtes ou des spaghettis par exemple ou pourquoi pas du riz.