# 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

# Pommes de terre noisettes extra crisp cookeo



## Pommes de terre noisettes extra crisp cookeo

#### **Ingrédients**

700 g de pommes de terre noisette congelées

2 cuillère à soupe d'huile

#### **Préparation**

Versez l'huile dans la cuve

Ajoutez les pommes de terre noisettes dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Programmez 30 mn de cuisson à 200° noisettes toutes les 5 mn

environ

Ajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée 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 11 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

# 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

### Saucisses Roquefort pdt rissolées extra crisp



Saucisses Roquefort pdt rissolées extra crisp

#### **Ingrédients**

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

4 à 6 saucisses au Roquefort ou autre

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

#### Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 30 mn de cuisson (ou choisissez 200° pour 30 mn)

Toutes les 5mn mélangez vos pommes de terre pour une cuisson homogène

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez les saucisses

Mélangez vos pommes de terre et saucisses toutes les 5 mn environ

Ouand la cuisson est terminée salez et servez chaud

# Compote pommes orange recette cookeo



### Compote pommes orange recette cookeo

#### **Ingrédients**

800 g de pommes coupées en morceaux

200 g d'orange coupée en morceaux (1 orange)

20 g de beurre

100 ml d'eau

#### **Préparation**

Epluchez et coupez les pommes et l'orange en morceaux.

Déposez les morceaux de pommes et d'orange dans la cuve

Ajoutez le beurre

Versez l'eau

#### Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez les pommes et les morceaux d'orange cuits

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

# Bouillon poulet recette cookeo



### Bouillon poulet recette cookeo

#### **Ingrédients**

250 g de tomates

300 g d'escalopes de poulet

1 oignon

200 g de courgettes

2 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

50 g de coquillettes

1 poivron

1 l d'eau

1 cube de bouillon de volaille

#### Poivre

#### Préparation

Coupez les escalopes, l'oignon et les courgettes en morceaux

Epépinez et coupez le poivron en morceaux

Préparez un bouillon avec 11 d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

#### Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux de poulet et d'oignon.

Ajoutez les morceaux de poivron et de courgettes

Ajoutez les tomates cerises et le verre de vin blanc

Ajoutez les coquillettes

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

#### Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson

### Saucisses lardons choucroute

### recette cookeo



## Saucisses lardons choucroute recette cookeo

#### Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boite de chou (de choucroute préparé ) ( environ 800 g de chou) ou 1 kg de choucroute crue cuite au cookeo (voir cette vidéo https://youtu.be/Rpe65YJxGC8

4 saucisses de Strasbourg

200 g de lardons nature

6 pommes de terre

100 ml d'eau

#### **Préparation**

Coupez les pommes de terre en morceaux

#### Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve.

Ajoutez la choucroute les saucisses ,les pommes de terre coupées en morceaux.

Versez l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn.

Servez chaud

# Saucisses Toulouse sauce moutarde recette cookeo



Saucisses Toulouse sauce moutarde recette cookeo

#### **Ingrédients**

4 saucisses de Toulouse

Sel

Poivre

100 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

#### **Préparation**

Mélangez la moutarde avec la crème fraîche

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

#### Mode dorer

Déposez les saucisses dans la cuve du Cooke et faites-les revenir. (Vous pouvez piquer les saucisses)

Versez le bouillon préparé dans la cuve du Cookeo

#### Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 3 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée réservez les saucisses.

Enlevez un peu de bouillon (100 ml environ).

Ajoutez dans la cuve la préparation crème fraîche moutarde et mélangez.

#### Repassez en mode dorer

Redéposez les saucisses dans la cuve du Cooke et laissez cuire pendant 2 à 3 mn

Pour une sauce plus épaisse ajoutez dans un premier temps une

cuillère à soupe de maïzena et laissez épaissir.

Servez avec un féculent ou légume de votre choix

# 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

# Compote pommes poires recette cookeo



### Compote pommes poires recette cookeo

#### **Ingrédients**

600 g de pommes coupées en morceaux

400g de poires coupées en morceaux

20 g de beurre

100 ml d'eau

#### **Préparation**

Epluchez et coupez les pommes et les poires en morceaux.

Déposez les morceaux de pommes et de poires dans la cuve

Ajoutez le beurre

Versez l'eau

#### Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez les pommes et les poires cuites

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

# Spaghettis fonds d'artichaut recette cookeo



## Spaghettis fonds d'artichaut recette cookeo

#### Ingrédients pour 4 personnes

2 à 3 gousses d'ail

300 g de spaghettis

1 petite boite de fond d'artichauts

40 ml de jus de citron

Eau pour recouvrir

60 g de parmesan(facultatif)

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de légumes

#### **Préparation**

Hachez les gousses d'ail et le persil

Egouttez et passez sous l'eau les cœurs d'artichauts. Coupezles en morceaux .

Déposez pendant au moins 10 mn les spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir et ne pas avoir à les couper en 2 pour les mettre dans la cuve

#### Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve faites revenir puis les morceaux de fonds d'artichauts

Ajoutez l'ail haché.

Versez l'eau ;

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

#### Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis et divisez par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve. Redéposez les ingrédients dans la cuve puis ajoutez le jus de citron.

Mélangez et servez chaud avec du parmesan éventuelllement.

# Pommes de terre rissolées poitrine extra crisp



## Pommes de terre rissolées poitrine extra crisp

#### **Ingrédients**

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

4 tranches de poitrine

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

#### **Préparation**

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Programmez 30 mn de cuisson à 200°

Mélangez les pommes de terre toutes les 10 mn pour une cuisson homogène

Au bout de 25 mn de cuisson ajoutez les tranches de poitrine Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée salez et servez chaud