Pommes de terre crème fraîche au cookeo

Pommes de terre crème fraîche au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 de pommes de terre à chair ferme

400 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

100 g de crème fraîche

125 g de yaourt

1 cuillère à soupe de moutarde

40 g de gruyère râpé

Préparation

Mélangez le yaourt et la crème fraîche

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Déposez les pommes de terre dans la cuve.

Versez un bouillon composé de 400 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et replacez les pommes de terre dans la cuve.

Ajoutez le mélange crème fraîche yaourt et la moutarde.

Mélangez délicatement.

Ajoutez le gruyère et faites-le fondre.

Servez chaud

Poulet pommes de terre recette cookeo

Poulet pommes de terre recette cookeo

250 CALORIES 5 PP 4 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalope de poulet

400 g de pommes de terre

200 g de champignons de Paris frais ou congelé

50 ml de vin blanc

150 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Epluchez les pommes de terre et passez les sous l’eau.

Coupez les pommes de terre en morceaux.

Coupez les champignons de Paris en morceaux s’ils sont frais

Coupez les escalopes de poulet en morceaux également.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux de poulet pendant 2 à 3 mn puis ajoutez les champignons de Paris en morceaux .

Ajoutez les morceaux de pommes de terre .

Versez un bouillon composé de 50 ml de vin blanc ,150 ml d’eau et d’un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn .

Servez chaud .

Astuce

Vous pouvez mettre tous les ingrédients dans un plat qui va au four quand la cuisson est terminée . Cela permet de maintenir au chaud et de donner un aspect doré à votre plat .

Pommes de terre sautées cookeo

Pommes de terre sautées au cookeo

Une recette de notre site partenaire RECETTE 360

---

10 recettes cookeo pommes de terre et viandes

10 recettes cookeo pommes de terre et viandes

Pommes de terre au lard

Moulinex cookeo

Pommes de terre au lard

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 2 personnes

Huile d'olives, 1 barquette de lardons fumés, 1 oignon émincé, 4 pommes de terre coupées en 4, 1 cas de farine, 1 verre de vin blanc et 1 verre d'eau.

Faire dorer l'oignon et les lardons dans l'huile d'olives, ajouter les pommes de terre, saupoudrer de farine, bien remuer, ajouter le vin blanc et l'eau.

Cuire 8 mns en cuisson rapide.

Bon appétit !

Pommes de terre corned beef

moulinex cookeo

Pomme de terre corned beef

Frédérique le Roux

Ingrédients :

pour 2 personnes

6 pommes de terre moyennes
1 boite de corned beef
1 oignon
200cl de fond de veau
sel poivre

Faire revenir dans 1 cuillère d huile pimentée l'oignon et les pommes de terre puis ajouter le liquide le sel et le poivre mettre en cuisson rapide pendant 24 mn

Quand c est terminé rajouter le corned beef coupé en morceaux refermer et laisser 5 bonnes minutes le boeuf va fondre doucement.

Accompagner d'une salade.
bon appétit.

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Pommes de terre bacon

cookeo

pdt/bacon

-2paquets d'allumettes bacon
-1boîte de fromage Elle et Vire à la ciboulette
-échalotte en poudre
-60ml de vin blanc
-150ml d'eau
-Poivre
-pdt

Faire revenir les pdt coupées et les allumettes.
Ajouter les autres ingrédients, remuer.
Cuisson rapide 10 minutes.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Pommes de terre farcies

cookeo

pommes de terre farcies

- 6 à 8 pdt
- lardons/dés de jambon
- champignons
- 6 à 8 vache qui rit
- Crème fraîche
- farce

Faire revenir lardons, dés de jambon et champignons. Ajouter les "vache qui rit " et laisser fondre.Réserver au réfrigérateur.
Faire cuire les pdt à la vapeur, 20 mins maxi.
Une fois refroidies, les couper en 2, les creuser, et remplir de farce.
Mettre au four avec un peu de crème.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Pommes de terre au viandox

cookeo

PDT au viandox

- 250 g de hachis de boeuf
- 5 ou 6 pdt
- 1 verre de viandox
- 3 verres d'eau
- 2 oeufs
- ail en poudre
- Persil
- Poivre

Creuser les pdt, mélanger le hachis, l'ail, les oeufs, le persil et le poivre. Fourrer les pdt avec ce mélange.Mettre les pdt farcies dans le cuve.
Verser le viandox, puis l'eau.
Cuisson rapide 18 minutes.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Pommes de terre farcies de Sandrine

cookeo

Pommes de terre farcies de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 3 grosses pommes de terre ou 6 petites :
- 3 grosses pommes de terre ou 6 petites
- 1 barquette de lardons allumettes
- 2 tranches de jambon haché
- 1 gros champignon de Paris haché
- 1 oignon frais haché
- 6 Vache Qui Rit
- 100 ml de crème liquide
- un peu de lait
- chapelure, thym
- 6 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive + 1 cuillère à café de beurre
- sel, poivre

Mettre les pommes de terre lavées et avec leur peau dans le panier vapeur, 20 minutes cuisson rapide. Les réserver.
En mode dorer, faire fondre le beurre dans l'huile, et mettre les oignons/lardons/champignons/jambon à dorer en remuant régulièrement. Quand les oignons sont translucides, arrêter la cuisson rapide, mettre les Vache Qui Rit, fermer le couvercle et laisser fondre.
Pendant ce temps, couper les pommes de terre en deux dans la longueur et les évider à l'aide d'une petite cuillère, en prenant soin de ne pas abîmer la peau. Mélanger la chair des patates à la garniture oignons/lardons/champignons/jambon/Vache Qui Rit, ajouter la crème liquide et du lait jusqu'à obtenir une texture crémeuse mais avec de la tenue. Mettre le basilic, saler, poivrer.
Remplir les pommes de terre avec la garniture, saupoudrer de chapelure, puis de thym, et mettre au four sous le grill jusqu'à ce que la chapelure soit bien dorée.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Pommes de terre aux 2 jambons

Moulinex cookeo

Pomme de terre boulangere aux 2 jambons

Karine Lauriane Timéo

Ingrédients :

Pour 4 personnes

500g pommes de terre
4 tranche jambon cuit
4 tranche jambon de savoie
3 oignon
2 gousses d ail
1 branche de thym
5cl de vin blanc
25cl de bouillon de legume
1 trait d huile
sel poivre

Eplucher oignons ,ails et pdt couper les pdt en rondelles.

Faire dorer l oignon l ail et le thym avec de l huile verser le vin porter a ebullition ajouter les pdt et le bouillon retirer le thym.

Couper le jambon en lamelle puis mettre dans la cuve avec les pdt cuire en mode cuisson rapide 10min .

Pommes de terre vin blanc franc comtoise

cookeo

PDT au vin blanc façon franc comptoise

Pour 6 pers.
-1, 2 kg de pdt
-2 oignons
-750 ml de vin blanc sec
-250 g de lardons allumettes fumés
-Saucisse de Montbéliard
-Saucisse de Morteau
-Sel et poivre

Alterner une couche de pdt, quelques lardons et oignons coupés en lamelles ni trop fines ni trop épaisses.
Sel poivre entre chaque couche.
Au dessus y déposer vos saucisses (saucisse de morteau coupées en rondelles).Arroser le tout de vin blanc.Cuisson rapide 15 mins.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Pommes de terre à la savoyarde

cookeo

Pommes de terre à la savoyarde

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 6 pommes de terre
- 125g de lardons
- 125g de fromage à raclette
- 40 cl de crème fraiche liquide
- 100 ml d'eau
- 250g de mascarpone
- sel, poivre

Eplucher et couper les pommes de terre en rondelles.
Couper en dès le fromage à raclette.
Mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Mélanger
Cuisson rapide 10 min.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Pommes de terre sauce cheddar

cookeo

pdt sauce cheddar

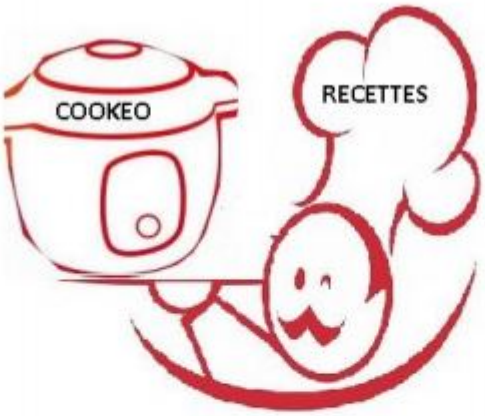
-6pdt
-6 Tranches de Jambon Cru
-4 Tranches de Cheddar Fondu (Fromages a hamburger)
-1 Oignon
-Crême Fraiche
-Huile d'olive
-Sel et Poivre

Faire dorer l'oignon.
Mettre tous les ingrédients.
Cuisson rapide 15 mins.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

RecettesCookeo.net



1000 RECETTES COOKEO