

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



Ingédients :

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 boîte 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 la 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

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

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.

cookeo

Pommes de terre aux 2 jambons

Moulinex
cookeo

Pomme de terre boulangere aux 2 jambons

Karine Lauriane Timée



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 comtoise

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 fraîche 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
- Crème Fraîche
- 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

