Salade pommes de terre cornichons recette cookeo



Salade pommes de terre cornichons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de pommes de terre

1 oignon rouge

12 cornichons

6 Cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à soupe de vinaigre de vin

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

Persil frais ou congelé

500 ml d’eau

Préparation

Epluchez, passez sous l’eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux

Passez l’oignon rouge au hachoir

Coupez les cornichons en rondelles

Préparez une sauce avec la moutarde, l’huile d’olive et le vinaigre de vin

Lavez votre persil et ciselez le si c’est du frais.

Ajoutez le persil avec la sauce vinaigrette.

Mode dorer

Versez l’eau dans la cuve et programmez mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée égouttez les pommes de terre et réservez les dans un saladier.

Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo pendant une bonne heure.

Sortez le saladier du frigo et versez la sauce vinaigrette et mélangez délicatement. (Rajoutez si nécessaire un peu de sauce vinaigrette.

Salade riz truite fumée recette cookeo



Salade riz truite fumée recette cookeo

Ingrédients

200 g de riz

250 g de tomates cerises

Sel

Poivre

500 ml d’eau

60 g de fromage Boursin ou équivalent

30 ml de citron

Préparation

Rincez le riz et égouttez-le

Coupez les tomates cerises en 2

Coupez les tranches de truite fumée en morceaux

Versez le riz égoutté dans la cuve.

Ajoutez l’eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur l paquet de riz divisé par 2

Quand le riz est cuit égouttez le, déposez le dans un saladier puis laissez refroidir à l’air libre puis au frigo pendant au moins 1 h.

Sortez le saladier du frigo puis ajoutez le fromage, les morceaux de truite fumée et le jus de citron. Mélangez.

Ajoutez les tomates cerises coupées en 2. Salez et poivrez selon votre convenance. Mélangez et servez

---

Oeufs cocotte tomates poulet cookeo



Oeufs cocotte tomates poulet cookeo

Ingrédients pour 2 cocottes

2 œufs

1 tranche de blanc de poulet

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 tomate

Curry

Sel

Poivre

200 ml d’eau

Préparation

Ajoutez le sel, le poivre, le curry avec la crème fraîche et mélangez

Déposez dans chaque ramequin une demi-tranche de blanc de poulet

Déposez ensuite une cuillère à soupe de crème fraîche dans chaque récipient

Déposez ensuite une moitié de tomates dans chaque ramequin

Cassez un œuf par récipient

Déposez les cocottes dans le panier vapeur.

Versez l’eau dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Servez chaud

Salade macédoine jambon recette cookeo



Salade macédoine jambon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de macédoine de légumes congelés

200 g de dés de jambon

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

2 tomates

Sel

Poivre

200 ml d’eau

Préparation

Coupez la tomate en morceaux

Egouttez et émiettez le thon.

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes.

Versez 200 ml d’eau.

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve et passez la sous l’eau.

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

Laissez refroidir à l’air libre puis déposez les dés de jambon et les morceaux de tomates dans le saladier.

Placez le saladier au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez la mayonnaise et la moutarde. Mélangez et servez.

Courgettes pommes de terre recette cookeo



Courgettes pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

600 g de pommes de terre

400 g de courgettes congelées ou fraîches

1 cube de court bouillon herbes vin blanc

Sel

Poivre

300 ml d’eau

4 cuillères à soupe d’huile

Ail semoule

Curry éventuellement

Piment d’Espelette pourquoi pas

Préparation

Epluchez ,passez les pommes de terre sous l’eau et coupez les en morceaux .

Coupez les courgettes en rondelles si elles sont fraîches.

Déposez les courgettes et les morceaux de pommes de terre dans la cuve .

Versez les 300 ml d’eau dans la cuve .

Emiettez le cube de court bouillon .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve . Réservez les légumes.

Passez en mode dorer ,versez l’huile dans la cuve .

Quand l’huile est chaude ,faites dorer les légumes .

Ajoutez l’ail semoule.

Vous pouvez ajouter du curry , du piment d’Espelette par exemple .

Faites dorer 2 mn et servez chaud avec un poisson ou une viande de votre choix

---

Salade composée riz dinde recette cookeo



Salade composée riz dinde recette cookeo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

200 g de riz

400 g d’escalope de dinde

2 cuillères à soupe d’huile pour le dorage

2 tomates

1 petite boîte de maïs

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

600 ml d’eau

Préparation

Dans un bol mélangez le vinaigre , la moutarde, l’huile d’olive . Ajoutez les morceaux d’échalote.Salez et poivrez

Coupez les escalopes de dinde en morceaux

Passez les tomates sous l’eau et coupez les en morceaux

Égouttez la boîte de maïs et rincez le maïs

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve et faites revenir les morceaux d’escalope de poulet

Ajoutez le riz et versez de l’eau dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz / 2

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et laissez refroidir le riz, et les morceaux de dinde à l’air libre

Déposez le riz et les morceaux de dinde, dans un saladier puis ajoutez le maïs , les morceaux de tomates.

Déposez le saladier Sortez le saladier ajoutez la mayonnaise et mélangez

---

Salade presque niçoise recette cookeo



Salade presque niçoise recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de haricots verts frais ou congelés

6 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

12 tomates cerises

2 œufs

Sel

Poivre

300 ml d’eau

Préparation

Epluchez, passez sous l’eau et coupez les pommes e terre en morceaux.

Coupez les tomates cerises en 2.

Passez les œufs sous l’eau

Déposez les haricots verts ,les morceaux de pommes de terre et les œufs dans le cookeo.

Versez 300 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Déposez les œufs dans un récipient rempli d’eau

.Egouttez les haricots verts ,les pommes de terre et laissez refroidir à l’air libre, déposez-les dans un saladier .

Ecalez les œufs.

Déposez dans le saladier avec les haricots verts et les pommes de terre, les œufs ,les tomates cerises.

Placez le saladier au frigo pour au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo. Coupez les œufs en 2 .

Servez dans les assiettes avec de la mayonnaise. Vous pouvez aussi mélanger directement dans le saladier avant de servir

Riz moules poivrons recette cookeo



Riz moules poivrons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

1 poivron

250 g de moules décoquillées congelées

200 g de petits pois congelés

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 dose de Safran ou une cuillère à soupe de rizdor

Eau pour recouvrir les ingrédients

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Epépinez le poivron et coupez le morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux .

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude faites dorer les oignons.

Ajoutez les moules décoquillées.

Ajoutez en suite les morceaux de poivrons

Ajoutez le riz et les petits pois.

Versez l’eau pour recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Ajoutez le rizdor.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Servez chaud

Rouelle aux 3 légumes recette cookeo



Rouelle aux 3 légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc

1 petite boite de tomates pelées

500 g de courgettes fraîches ou congelées

600 g de pommes de terre

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon et les courgettes en morceaux

Epluchez, passez et coupez les pommes de terre en morceaux

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir la rouelle de porc.

Faites ensuite dorer les morceaux d’oignon

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 38 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les courgettes,les pommes de terre coupées en morceaux et la boite de tomates pelées

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Salade chou fleur oeufs

recette cookeo



Salade chou fleur oeufs recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de chou-fleur frais ou congelés

2 œufs

Persil quelques feuilles

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

4 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à soupe de vinaigre

Préparation

Ciselez le persil

Passez les œufs sous l’eau.

Découpez les fleurettes de chou-fleur.

Préparez votre vinaigrette avec le vinaigre, la cuillère à soupe de moutarde, les cuillères d’huile ,le sel ,le poivre, les feuilles de persil.

Déposez dans la cuve les fleurettes de chou-fleur et les œufs.

Versez l’eau dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée, plongez les œufs dans un saladier d’eau froide.

Ecalez les œufs.

Egouttez les fleurettes de chou, placez-les dans un saladier avec les œufs écalés et laissez refroidir à l’air libre.

Déposez le saladier dans le frigo pendant au moins 2 bonnes heures.

Sortez le saladier, coupez les œufs en morceaux.

Ajoutez le persil.

Servez avec la sauce vinaigrette.

Artichauts sauce vinaigrette recette cookeo



Artichauts sauce vinaigrette recette cookeo

Ingrédients pour 2 artichauts

2 artichauts

300 ml d’eau

Sel

Poivre

Pour la vinaigrette

6 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à soupe de vinaigre de vin

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Coupez les queues des artichauts.

Passez vos artichauts sous l’eau

Déposez les artichauts passés sous l’eau dans le panier vapeur

Versez 300 ml d’eau dans la cuve.

Déposez le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l’air libre puis au frigo au moins 2 h.

Préparez la vinaigrette avec les 6 cuillères à soupe d’huile d’olive, le vinaigre, la moutarde. Salez et poivrez.

Salade macédoine au thon recette cookeo



Salade macédoine au thon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de macédoine de légumes congelés

1 boite de thon

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

1 tomate

Sel

Poivre

200 ml d’eau

Préparation

Coupez la tomate en morceaux

Egouttez et émiettez le thon.

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes.

Versez 200 ml d’eau.

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve.

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

Laissez refroidir à l’air libre puis déposez les miettes de thon et les morceaux de tomates dans le saladier.

Placez le saladier au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez la mayonnaise et la moutarde. Mélangez et servez.

Salade brocolis pommes de terre recette cookeo



Salade brocolis pommes de terre recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de brocolis congelés

4 pommes de terre

2 échalotes

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

Quelques feuilles de mâche

2 cuillère à café de vinaigre de cidre

Sel

Poivre

200 ml d’eau

Préparation

Coupez les échalotes en morceaux .

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

Déposez les brocolis et les morceaux de pommes de terre dans la cuve.

Nettoyez votre mâche.

Préparez une sauce avec 4 cuillères à soupe d’huile d’olive , 1 cuillère à café de vinaigre et 1 cuillère à café de vinaigre balsamique. Ajoutez du sel et du poivre

Versez 200 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et réservez les brocolis et les pommes de terre dans un saladier (Vous pouvez plonger les brocolis dans un saladier d’eau froide pour les refroidir et garder leur couleur bien verte.)

.Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo pendant au moins 2 h .

Déposez dans le frigo le saladier pommes de terre brocolis ,les morceaux d’échalote, la vinaigrette et la mâche. (je filme chaque récipients)

Sortez le saladier au moment de déguster.

Ajoutez dans le saladier les échalotes, la sauce vinaigrette et mélanger.

Déposez dans chaque assiette de la mâche et servez les ingrédients du saladier sur la mâche.

Servez .

Salade thon pommes de terre recette cookeo



Salade thon pommes de terre recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 boite de thon au naturel

800 g de pommes de terre

2 tomates

2 échalotes

4 cuillères à soupe de mayonnaise

Sel

Poivre

300 ml d’eau

Préparation

Coupez les échalotes en morceaux .

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

Coupez les tomates en morceaux

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve.

Versez 300 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et réservez les pommes de terre dans un saladier .

Ajoutez les morceaux d’échalote et de tomates dans le saladier.

.Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo pendant au moins 2 h .

Sortez le saladier au moment de déguster.

Ajoutez les cuillères de mayonnaise .

Salez et poivrez et mélangez

Servez .