

# Poulet petits pois pommes de terre cookeo



## Poulet petits pois pdt cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'escalopes de poulet

500 g de petits pois congelés

500 g de pommes de terre

1 oignon ou oignons congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

## **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

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

Préparez un bouillon avec 300 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 escalopes de poulet quand l'huile est chaude.

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer

Saupoudrez de curry

Ajoutez les petits pois et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon composé de 300 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**

---

# Pâtes au chorizo recette cookeo



## Pâtes au chorizo recette cookeo

### Ingrédients pour 1 personne

70 g de pâtes de votre choix

35 g de chorizo

1 cuillère à café de concentré de tomates

40 g d'oignon congelés ou un oignon frais

1 cuillère à café d'huile

300 ml d'eau

### Pour 2,3 ou 4 personnes

multiplier la quantité de chorizo . Exemple 2 personnes 2X35 g.

Ajoutez un peu d'oignon (pas trop)

Pour l'eau il faut recouvrir les pâtes

Ajoutez 1 cuillère de concentré de tomates par personnes

Pour l'huile rajoutez juste une cuillère à café quelque soit le nombre (ce n'est pas la peine d'en mettre trop car le chorizo fait rendre de la graisse)

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve

Déposer les morceaux d'oignons et les rondelles de chorizo dans la cuve du cookeo et faites dorer

Ajoutez les pâtes

Versez l'eau (cela doit recouvrir les pâtes)

#### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmer le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve s'il reste trop d'eau sinon ajoutez le concentré de tomates. Mélangez et servez chaud

---

# **Tomates farcies riz recette cookeo**



# Tomates farcies riz recette cookeo

## Ingrédients pour 5 personnes

300 g de riz

5 tomates

300 g de viande hachée

1 cuillère à soupe de concentré de tomates

Persil

1 petit verre de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

1 oignon

## Préparation

Découpez des chapeaux pour les tomates. Enlever la chair pour vider vos tomates.

Hachez l'oignon puis hachez la chair de tomates.

Mélangez dans un saladier la viande hachée avec l'oignon et la chair de tomates. Mélangez ;

Salez, poivrez, saupoudrez de persil.

Ajoutez la cuillère à soupe de concentré de tomates. Versez la moitié du verre de vin blanc et mélangez.

Garnissez vos tomates de l'ensemble de la préparation. Reposez les chapeaux.

Versez le riz dans la cuve. Déposez ensuite les tomates.

Versez l'eau et le reste du verre de vin blanc.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Servez chaud

---

# **Rôti de porc riz tomates recette cookeo**



# Rôti de porc riz tomates recette cookeo

## Ingrédients

1 rôti de porc

250 g de riz

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

500 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Curry

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Poivre

Sel

## **Préparation**

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,500 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Rincez le riz

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et et les tomates pelées

**Reprogrammez 5 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.  
Mélangez

Servez chaud

---

# **Pâtes au chorizo recette cookeo**





# **Pâtes chorizo crevettes recette cookeo**

## **Ingrédients pour 4 personnes**

280 g de pâtes

120 g de chorizo

150 g d'oignons congelés

Eau pou recouvrir

2 cuillères à soupe d'huile

1 petite boîte de tomates pelées

4 cuillères à café de concentré de tomates

## **Ingrédients pour 1 personne**

70 g de pâtes

35 g de chorizo

50 g d'oignons congelés

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe d'huile

1 cuillère à café de concentré de tomates

### **Préparation**

Coupez le chorizo en rondelles

### **Mode dorer**

Déposez les les rondelles de chorizo et les morceaux d'oignons dans la cuve du cookeo

Versez l'eau (les pâtes doivent être recouvertes au ras)

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates ,mélangez et servez chaud

---

**« Carottiflette » recette  
cookeo**



# Carottiflette recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

3 pommes de terre

700 g de carottes

250 g de fromage à tartiflette

100 g de lardons nature

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

Curry

## Préparation

Epluchez, lavez et coupez vos pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Découpez le fromage en tranches.

Mélangez dans un récipient la crème fraîche et la moutarde.

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

### **Mode dorer**

Déposez les lardons dans la cuve du cookeo

Saupoudrez les lardons de curry

Ajoutez les pommes de terre et les carottes dans la cuve

Versez le bouillon préparé.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve (si nécessaire) et déposez les ingrédients dans un plat qui va au four et dans la cuve du cookeo

Ajoutez le mélange crème fraîche moutarde.

Ajoutez quelques morceaux de fromage et mélangez

Disposez sur le dessus des ingrédients les tranches de fromage

Mettez le plat dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp de cookeo . (ou utilisez un four )

Programmez 180 ° pendant 15 à 20 mn (surveillez de temps en temps la cuisson)

Servez chaud

---

# Rôti de porc flageolets tomates recette cookeo



## Rôti de porc flageolets tomates recette cookeo

### **Ingrédients pour 4 personnes**

1 rôti de porc 800 g

1 petite boîte de tomates pelées

1 gousse d'ail

400 g de flageolets surgelés

1 oignon frais

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel

Poivre

### **Préparation**

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux ainsi que la gousse d'ail

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Faites dorer les oignons

Salez ,poivrez,

Versez le bouillon préparé.

### **Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les flageolets et les tomates pelées

Reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates dans la cuve et mélangez

Coupez votre rôti en tranches

Servez chaud

---

# Spaghettis vache qui rit recette cookeo



## Spaghettis vache qui rit recette cookeo

### **Ingrédients pour 4 personnes**

240 grammes de spaghettis  
150 gr de râpé de jambon  
1 petite boîte de tomates pelées  
3 portions de vache qui rit  
1 cube de bouillon de bœuf  
Sel et poivre  
400 ml d'eau

### **Préparation**

Déposez dans la cuve les spaghettis coupés en deux  
Ajoutez le jambon râpé  
Ajoutez la petite boîte de tomates pelées  
Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté. Salez et poivrez selon votre convenance

**Cuisson rapide ou sous pression**



Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis / 2  
Quand la cuisson est terminée ajoutez les portions de vache  
qui rit et mélangez  
Servez chaud

---

## **Poulet entier sauce moutarde recette cookeo**



## **Poulet entier sauce moutarde recette cookeo**

### **Ingrédients**

1 poulet

1 oignon

2 cuillères à soupe de moutarde



4 cuillères à soupe de crème fraîche

3 cuillères à soupe de farine

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

Huile d'olive

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté.

Diluez les cuillères de farine dans un peu d'eau

### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir le poulet sur toutes ses faces .

Versez le bouillon composé d'eau , de vin blanc et du cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 45 mn

Quand la cuisson est terminée réservez le poulet dans un plat qui va au four . Enfournez à 180° pour maintenir le poulet au chaud

Réservez également le bouillon dans un récipient

### **Repassez en mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les oignons

Versez le bouillon dans la cuve ajoutez la crème fraîche et la moutarde et les cuillères de farine diluées dans un peu d'eau

Remuez de temps en temps . Quand la sauce a épaissi

Versez la sauce dans le plat qui va au four avec le poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud

---

## **Pommes de terre steaks hachés recette cookeo**



# Pommes de terre steaks hachés recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

10 pommes de terre

4 steaks hachés

100 g d'oignons congelés

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Huile d'olive

## Préparation

Faites des boulettes de steaks hachés.

Epluchez, coupez les pommes de terre en morceaux. Lavez et égouttez-les.

## Mode dorer

Faites dorer les oignons dans la cuve avec de l'huile d'olive.

Ajoutez les boulettes de steaks hachés.

Ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux.

Salez, poivrez.

Versez le bouillon composé du cube de bouillon de bœuf émietté, de l'eau et du vin blanc.

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

Servez chaud

---

# **Rôti boeuf champignons moutarde au cookeo**



## **Rôti boeuf champignons moutarde au cookeo**

**Ingrédients pour 1 rôti de 600 g**

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d'eau

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

### **Ingrédients pour un rôti de 800 g**

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d'eau

2 cuillères à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

### **Ingrédients pour un rôti de 1kg**

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d'eau

3 cuillères à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et faite revenir les morceaux d'oignons.

Faites dorer le rôti sur toutes ses faces

Ajoutez les champignons et faites revenir 2 mn.

Versez le verre de vin blanc. Salez et poivrez

#### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 16 mn pour un rôti de 600 g

Programmez 18 mn pour un rôti de 800 g

Programmez 20 mn pour un rôti de 1 kg

Quand la cuisson est terminée réservez le rôti pour le couper en tranches.

Ajoutez la moutarde et mélangez avec le bouillon dans la cuve.

Redéposez les tranches de rôti dans la sauce et servez chaud.

---

# Riz chorizo recette cookeo



## Riz chorizo recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

240 g de riz

12 mini chorizo (25 g par personnes)

400 g de poêlée champêtre surgelée

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

### Préparation

### **Mode dorer**

Faites revenir les mini chorizos ou le chorizo quand le préchauffage de l'appareil est terminé. (Pendant une minute)

Ajoutez ensuite le mélange de légumes champêtres. (Faites dorer 2mn)

Ajoutez le riz.

Saupoudrez de curry. Salez et poivrez

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2. Pour mon riz 10 mn divisé par 2 soit 5 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates

Servez chaud

---

# **Poiriflette cookeo et extra crisp ou four**





## **Poiriflette coker et extra crisp ou four**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

400 g de pommes de terre

600 g de poireaux congelés

250 g de fromage à tartiflette

70 g de dés de jambon

100 g de dés de jambon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

### **Préparation**

Epluchez, lavez et coupez vos pommes de terre.

Découpez le fromage en tranches

Mélangez dans un récipient la crème fraîche et la moutarde.

### **Mode dorer**

Déposez les rondelles de poireaux et les morceaux de pommes de terre dans la cuve du cookeo

Versez les 200 ml d'eau et les 100 ml de vin blanc

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve (si nécessaire) et ajoutez le mélange crème fraîche moutarde)

Ajoutez les dés de jambon.

Découpez quelques morceaux d'une tranche de fromage et mélangez dans la cuve du cookeo

Versez le contenu de la cuve dans un plat qui va dans le cookeo (plat qui va au four)

Déposez le fromage coupé en tranche sur le dessus du plat .

Déposez le plat dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp de cookeo . (ou utilisez un four )

Programmez 180 ° pendant 15 à 20 mn (surveillez de temps en temps la cuisson)

Servez chaud

---

# Spaghettis jambon Boursin recette cookeo



## Spaghettis jambon Boursin recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

280 de spaghettis

100 g de Boursin

200 g de dés de jambon

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

### Préparation

Coupez les spaghettis en 2 et déposez les dans la cuve .

Versez de l'eau pour recouvrir les spaghettis .(entre 300 ml

et 400 ml d'eau)

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le Paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le Boursin , les dés de jambon . Salez et poivrez .

Servez chaud