

# Pâtes multicolores au poulet recette cookeo



# Pâtes multicolores au poulet recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'aiguillettes de poulet

400 g de pâtes multicolores

1 petite boite de champignons de Paris

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

100 ml de vin blanc

300 ml l d'eau

Sel

Poivre

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez de l'huile dans la cuve et faites dorer les aiguillettes de poulet .

Ajoutez les champignons

Ajoutez ensuite les pâtes ,les tomates pelées et versez le vin blanc et l'eau dans la cuve du cookeo

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry éventuellement

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

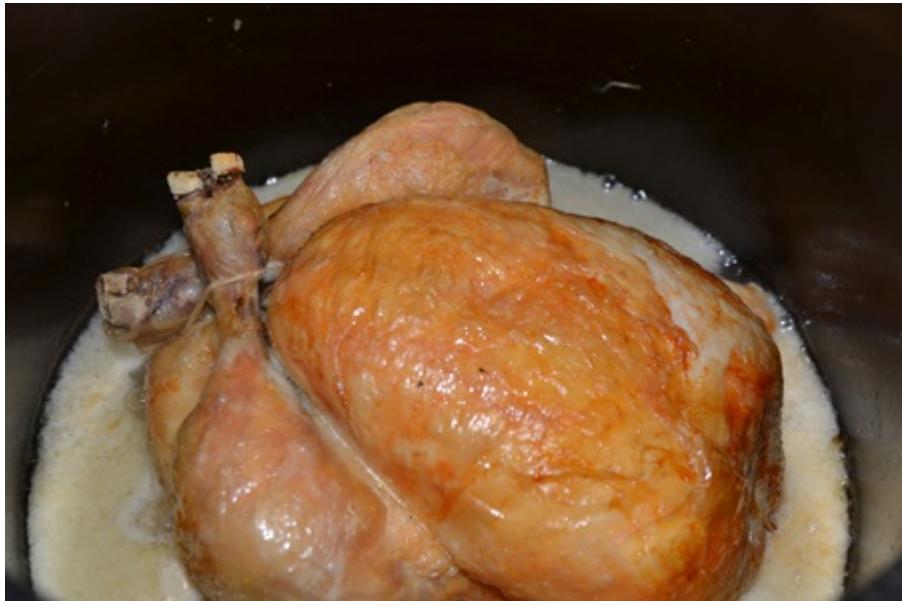
Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

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

Servez chaud .

---

# **Poulet rôti cookeo et extra crisp ou four**



# Poulet rôti cookeo et extra crisp

## Ingrédients

1 poulet

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de boeuf ou volailles

Sel

Poivre

## Préparation

Badigeonnez votre poulet avec de l'huile de votre choix

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc, un cube de bouillon de volailles émiellé

## Mode doré

Déposez le poulet dans la cuve et faites le doré .

Versez le bouillon préparé

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

Programmez 15 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (ou mettez votre poulet dans un plat puis finissez la cuisson au four )

Programmez 20 mn de cuisson à 200°

---

## **Cuisse de dinde petits pois recette cookeo**



## **Cuisse de dinde petits pois recette cookeo**

### **Ingrédients**

1 cuisse de dinde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon ou 40 g d'oignons congelés

400 ml d'eau

Curry

1 cube de bouillon de boeuf

400 g de petits pois congelés

200 g de champignons de Paris frais ou congelés

Poivre

Sel

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux si c'est du frais .

Coupez les champignons en morceaux si ce sont des champignons frais

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau et d'un cube de boeuf émietté

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Faites dorer la cuisse de dinde.

Faites dorer ensuite les oignons

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon que vous avez préparé

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

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

Programmez 20 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez les petits pois et les champignons

Reprogrammer 6 minutes de cuisson servez chaud.

---

## **Boulettes de boeuf en ratatouille recette cookeo**



## **Boulettes de boeuf en ratatouille recette cookeo**

**Ingédients pour 4 personnes**

12 boulettes de boeuf

400 g de tomates

400 g d'aubergines

600 g de courgettes

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

1 poivron rouge

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive ou autre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

## **Préparation**

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

Epépinez et coupez les poivrons en morceaux

Coupez les oignons et l'ail en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez les aubergines en morceaux

Mélangez le concentré de tomates et la moutarde

## **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve . Quand l'huile est chaude faites dorer les boulettes de boeuf

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Déposez dans la cuve les morceaux de courgettes, poivrons, aubergines et tomates.

Versez 100 ml de vin blanc avec un cube de bouillon de volaille émiellé.

Salez et poivrez .

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

Programmez 6 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange concentré de tomates et moutarde servez chaud

---

## **Poulet petits pois pommes de terre cookeo**



# **Poulet petits pois pdt cookeo**

## **Ingédients 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

## Ingédients 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 doré

Versez l'huile dans la cuve

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

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**

**Ingédients 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 boite 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 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 pour recouvrir

2 cuillères à soupe d'huile

1 petite boîte de tomates pelées

4 cuillères à café de concentré de tomates

## **Ingédients 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 boite 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 boite 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 émiellé.

### **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**

### **Ingédients 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**

### **Ingédients**

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

**Repasser en mode doré**

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 émiellé, de l'eau et du vin blanc.

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

Programmez 5 mn

Servez chaud