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 éventuelllement

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 émietté

Mode dorer

Déposez le poulet dans la cuve et faites le dorer .

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

Ingrédients 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 émietté.

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

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 mette 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)

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 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 boite 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 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 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