

# Rôti de porc légumes recette cookeo



## Rôti de porc légumes recette cookeo

**Ingrédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

600 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 poireaux

2 navets

200 g de champignons de Paris congelés

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

**Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté**

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les poireaux passés sous l'eau en rondelles.

Mode dorer

Versez l'huile quand l'huile est chaude faites dorer votre rôti

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc .

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

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

Programmez 35 mn. Ajoutez tous les légumes, et reprogrammez 8 mn de cuisson

Servez chaud.

---

# Rôti porc chou pdt recette cookeo



## Rôti porc chou pdt recette cookeo

**Ingrédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

600 g de pommes de terre

1 demi chou

1 oignon

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

## **Préparation**

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Passez le demi chou sous l'eau et coupez le en morceau

Coupez l'oignon en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l'huile dans la cuve, puis ajoutez les oignons.

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre,le chou

Reprogrammez 10mn mn de cuisson rapide ou pression

Servez chaud.

---

**Saucisse    Morceau    lardons**  
**lentilles    cookeo**



# Saucisse Morteau lardons lentilles cookeo

## Ingrédients

Une saucisse de Morteau (ou plus si gros mangeurs)

250 g de lentilles sèches

100 g de lardons

1 cuillère à café d'huile

1 petite boîte de tomates pelées

600 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

1 oignon

## **Préparation**

Préparez un bouillon avec l'eau, le vin blanc et le cube de bœuf.

Coupez la saucisse de Morteau en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux et passez-le au hachoir.

Rincez les lentilles.

## **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faite revenir les lardons puis ajoutez l'oignon haché et les rondelles de saucisse.

Ajoutez dans la cuve les lentilles et les tomates pelées.

Versez un bouillon composé de 600 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance (pour ma part je sale à la dégustation)

Saupoudrez de curry.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 12 mn.

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

---

# Blanquette de veau maison cookeo



## Blanquette de veau maison cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de blanquette de veau

400 g de carottes

200 g de poireaux

600 g de pommes de terre

200 g de champignons de Paris frais ou congelés

100 g de crème fraîche

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de maïzena

Sel

Poivre

10 ml de jus de citron

1 jaune d'œuf

Préparation

Coupez l'oignon et les carottes en morceaux.

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

Passez les poireaux sous l'eau et coupez-les en rondelles.

Séparez le blanc du jaune d'œuf.

Mélangez dans un récipient l'œuf, le jus e citron et la crème fraîche.

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

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faite revenir la viande et les morceaux d'oignon.

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 30 mn

Quan la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve :

Les rondelles de poireaux

Les morceaux de pommes de terre

Les champignons de Paris

Les morceaux de carottes

**Reprogrammez une cuisson rapide pour 8 mn**

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez dans la cuve le mélange œuf, citron, crème fraîche.

Ajoutez la maïzena diluée dans un peu d'eau. Restez en mode dorer jusqu'à épaississement de la sauce.

Servez chaud

---

## **Riz boulettes boeuf tomates recette cookeo**



# Riz boulettes boeuf tomates recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

270 g de riz

18 boulettes de bœuf

400 g de champignons de Paris congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

500 ml d'eau

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curcuma

1 cube de bouillon de bœuf

## Préparation

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

## Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de boulettes de boeuf

Ajoutez le riz ,les champignons de Paris et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curcuma

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

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

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

Servez chaud

---

## **Palette saucisses légumes recette cookeo**



# Palette saucisses légumes recette cookeo

## Ingrédients

1 Palette demi-sel

300 g de carottes

800 g de pommes de terre

1 oignon

1 navet

200 g de poireaux

1 navet

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d 'huile

## Préparation

Faites dessalez votre palette dans de l'eau éventuellement.

Epluchez et coupez les pommes de terre, les carottes et le navet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Passez les poireaux sous l'eau et coupez-les en rondelles.

## Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons et la palette sur toutes ses faces quand l'huile est chaude.

Versez l'eau, le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve.

Poivrez (pour le sel à ajuster au moment de déguster)

**Cuisson rapide ou sous pression programmez 25 mn**

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson ;

Servez chaud

---

## **Rôti dinde pdt tomates recette cookeo**



**Rôti dinde pdt tomates recette**

# cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de dinde (800g)

600 de pommes de terre

1 petite boîte de tomates pelées

300 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

Curry

## Préparation

Coupez l'oignon et les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volailles.

## Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Faites ensuite dorer les oignons .

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

**Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les pommes de terre et les tomates pelées dans la cuve et reprogrammez une cuisson pour 7 Mn .

Coupez le rôti en tranches.

.Servez chaud

---

## **Spaghettis poulet artichauts recette cookeo**



# Spaghettis poulet artichauts

## recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'escalope de poulet

2 à 3 gousses d'ail

250 g de spaghettis

225 g de Cœur d'artichaut en conserve

40 ml de jus de citron

Eau pour recouvrir

60 g de parmesan

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes

### Préparation

Hachez les gousses d'ail

Coupez le poulet en morceaux

Egouttez et passez sous l'eau les cœurs d'artichauts. Coupez-les en 2.

Déposez pendant au moins 10 mn les spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir et ne pas avoir à les couper en 2 pour les mettre dans la cuve

### Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve faites revenir les morceaux de poulet puis les cœurs d'artichaut coupés en morceaux.

Ajoutez l'ail haché.

Versez l'eau ;

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

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

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis et divisez par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve. Redéposez les ingrédients dans la cuve puis ajoutez le jus de citron.

Mélangez et servez chaud avec du parmesan.

---

**Spaghettis saucisses**  
**courgettes recette cookeo**



# Spaghettis saucisses courgettes recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile

2 saucisses de Toulouse

1 courgette

2 tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Eau pour recouvrir

Sel

Poivre

## Préparation

Coupez la courgette et les tomates en morceaux .

Coupez les saucisses en tronçons

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d'eau (il s'agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le Cookeo)

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les saucisses

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les morceaux de courgettes et de tomates

Versez le vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

Saupoudrez de curry

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

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve)

Servez chaud

---

# Riz poulet citron recette cookeo



## Riz poulet citron recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

400 g d'escalopes de poulet

300 g de champignons de Paris frais ou congelés ou en boîte

1 cube de bouillon de bœuf

1 oignon

30 ml de jus de citron

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir

## Préparation\*

Coupez le poulet et l'oignon en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer vos morceaux d'oignon puis les morceaux de poulet .

Ajoutez le riz et les champignons de Paris dans la cuve.

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients et emiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

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

Quand la cuisson est terminée, ouvrez votre Cookeo . Egouttez la cuve si nécessaire.

Ajoutez le jus de citron ,mélangez et servez chaud.

---

# **Poulet rôti basilic cookeo extra crisp**



# **Poulet rôti basilic cookeo extra crisp**

## **Ingrédients**

1 poulet

6 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de basilic déshydraté

1 cuillère à soupe de curry

Sel

Poivre

## **Préparation**

Dans un récipient versez l'huile, saupoudrez avec le curry. Ajoutez le basilic et mélangez ;

A l'aide d'un pinceau badigeonnez votre poulet avec la préparation.

Salez et poivrez selon votre convenance

## Cuisson

Sélectionnez le menu 1. « Rôtir ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Pour ma part j'au un poulet de 1,3 kg je programme 50 mn.

Quand la cuisson est terminée servez chaud

---

# Rôti de porc pdt champignons cookeo



# Rôti de porc pdt champignons cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

300 g de champignons de Paris

1 oignon

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Passez les champignons de Paris sous l'eau puis émincez les.

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve, puis ajoutez les morceaux d'oignons.

Versez un bouillon composé de 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 35 mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre, les champignons de Paris et reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

---

# Spaghettis carottes viande hachée cookeo



## Spaghettis carottes viande hachée cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

400 g de Viande hachée

200 g de carottes fraiches ou congelés

250 g de tomates cerises

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

1 oignon

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d'eau (il s'agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le Cookeo)

### **Mode doré**

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'oignon.

Ajoutez la viande hachée

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les carottes et les tomates cerises

Versez le vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

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

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve) ajoutez le concentré de tomates et mélangez

Servez chaud

---

# Lardons petits pois pdt carottes cookeo



# Lardons petits pois pdt carottes cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lardons naturels ou fumés

500 g de petits pois congelés

200 g de carottes congelées ou fraîches

400 g de pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

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

Coupez les carottes en rondelles si ce sont des fraîches

Préparez un bouillon avec 100 ml d'eau ,100 ml de vin blanc 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 lardons quand l'huile est chaude.

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer

Ajoutez les petits pois , les rondelles de carottes et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 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**

