Blanquette poulet recette cookeo

Blanquette poulet recette cookeo

Pour cette recette cookeo de blanquette de poulet vous avez possibilité de la consommer sans ajouter de féculents ou au contraire de la consommer avec des pâtes ou du riz.Si vous souhaitez consommer la recette sans rajouter de féculents, vous pouvez alors augmenter la quantité de légumes sans changer le temps de cuisson ni la quantité de liquide (eau et vin blanc)

Ingrédients pour 4 personnes

600 g d’escalopes de poulet

200 g de carottes

400 g de poireaux frais ou congelés

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de maïzena ou de farine diluée dans de l’eau.

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de volaille

200 ml d’eau

100 g de crème fraîche

20 g de moutarde (1 cuillère à soupe)

1 oignon

2 cuillères soupe d’huile

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux

Coupez les carottes en rondelles

Passez sous l’eau et coupez les poireaux en rondelles si ce sont des poireaux frais

Mode dorer

Faites fondre le beurre dans la cuve ,quand le beurre est fondu et bien chaud faites dorer les oignons et ajoutez ensuite les morceaux d’escalopes de poulet.

Ajoutez les rondelles de poireaux et de carottes dans la cuve

Versez un bouillon composé de 200ml d’eau et d’un cube de bouillon de volaille émietté et d’un verre de vin blanc.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le crème fraîche et la moutarde mélangez.

Repassez en mode dorer puis ajoutez la cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce . Quand la sauce a épaissi arrêter votre cookeo et servez chaud

//stawhoph.com/afu.php?zoneid=4039636

Côtes de porc tomates cookeo

Côtes de porc tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de tomates pelées

1 petite boite de champignons de Paris

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Persil déshydraté ou frais

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux.

Egouttez la petite boite de champignons de Paris

Mode dorer

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

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer

Ajoutez les morceaux de tomates pelées et les champignons de Paris

Salez et poivrez selon votre convenance .

Versez 100 ml de vin blanc et émiettez un cube de bouillon de bœuf

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée. Mélangez et servez chaud.

Riz lardons poireaux recette cookeo

Riz lardons poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lardons nature

200 g de poireaux frais ou congelés

1 oignon

280 g de riz incollable

100 ml vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel, poivre

1 cuillère à café de curry

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Lavez et coupez le poireaux en morceaux

Versez l’huile dans la cuve. Quand l’huile est chaude faites revenir les lardons puis faites dorer les morceaux d’ oignons.

Saupoudrez avec la cuillère de curry

Versez le riz et ajoutez les morceaux de poireaux

Versez le vin blanc.

Versez l’eau.(recouvrez au ras des aliments)

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde. Mélangez.

Servez chaud

Pâtes lardons crème fraîche recette cookeo

Pâtes lardons crème fraîche recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes
300 de farfalles
200 g de lardons nature

1 cuillère à soupe d’huile

1cube de bouillon de bœuf

1 oignon

Sel

Poivre

100 g ou 100 ml de crème fraîche

100 ml de vin blanc

Eau

Curry

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer *

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites dorer les lardons puis les morceaux d’oignon.

Ajoutez les farfalles. Recouvrez d’eau.

Emiettez le cube de bœuf dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le vin blanc.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraiche et mélangez.

Servez chaud

Rôti porc bière légumes recette cookeo

Rôti porc bière légumes recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

200 g de poireaux

400 g de pommes de terre

400 g de carottes

1 navets

1 oignon

250 ml de bière

1 cube de bœuf

250 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

Préparation

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

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

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez le navet en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux.

Préparez un bouillon avec 250 ml de bière ,250 mld’eau et d’un cube de bouillon de boeuf émiétté

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

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 38 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes dans la cuve et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Emincés porc tomates riz recette cookeo

Emincés porc tomates riz recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

400 g d’émincés de porc

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boite de tomates pelées

1 petite boite de champignons de Paris

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez et coupez l’oignon en morceaux.

Egouttez les champignons et passez les sous l’eau

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites dorer les morceaux d’oignons quand l’huile est chaude.

Saupoudrez de curry

Ajoutez les émincés de porc pour les faire dorer.

Ajoutez les champignons de Paris et la purée de tomates

Versez 100 ml de vin blanc.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Recouvrez le riz avec de l’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn de cuisson.

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

Servez chaud.

Allumettes canard pommes de terre cookeo

Allumettes canard pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g d’allumettes de canard

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe de vinaigre

3 cuillères à soupe de miel

300 ml d’eau

Préparation

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

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve .

Versez 200 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 .

Rincez et essuyez votre cuve et replacer la dans le cookeo

Passez en mode dorer

Versez l’huile ,quand l’huile est chaude déposez les allumettes de canard. Laissez revenir une minute ou 2 .

Versez le miel et le vinaigre dans la cuve ,mélangez.

Ajoutez les pommes de terre et laissez revenir une ou 2 minutes.

Servez chaud .

Palette bière légumes recette

cookeo

Palette bière légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 palette de porc

1 oignon rouge

2 poireaux

600 g de pommes de terre

1 bouquet garni

250 ml de bière

150 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Passez sous l’eau les poireaux et coupez les en rondelles.

Coupez l’oignon rouge en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve te faites colorer la palette.

Ajoutez les morceaux d’oignons rouges et faites les revenir

Versez la bière et l’eau dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ajoutez les poireaux et les morceaux de pommes de terre dans la cuve .Reprogrammez 10 mn de cuisson rapide .

Servez chaud

Rouelle chou pommes de terre cookeo

Rouelle chou pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc 800 g

1 chou vert

600 g de pommes de terre

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

500 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

Préparation

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

Coupez le chou en morceaux et passez les sous l’eau

Coupez l’oignon en morceaux.

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

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes les morceaux de chou vert et de pommes de terre et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Jambon sauce madère recette cookeo

Jambon sauce madère recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de jambon à poëler

500 g de champignons

100 ml de madère

100 ml d’eau

1 oignon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 g de beurre

1 cuillère à soupe de maïzena

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Passez les champignons sous l ‘eau puis émincez les

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve, quand le beurre a fondu faites revenir les morceaux d’oignons.

Ajoutez les tranches de jambon

Ajoutez les champignons de paris émincés

Versez un bouillon compose d’un cube de bouillon de bœuf émietté ,100 ml de madère et 100 ml d’eau.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Repassez en mode dorer ajoutez la crème fraîche et la cuillère de maïzena diluée dans de l’eau pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi servez chaud avec des pâtes ou du riz ou pourquoi pas des frites

---

Paupiettes porc petits pois recette cookeo

Paupiettes porc petits pois recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

800 g de petits pois congelés

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 pincée de piment d’Espelette

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau et un cube de bouillon de volaille

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites dorer les paupiettes de porc quand l’huile est chaude.

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer

Ajoutez les petits pois

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d’eau et d’un cube de boeuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 minutes

Quand la cuisson est terminée servez chaud

>

Potée saucisses poitrine recette cookeo

Potée saucisses poitrine recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

4 tranches de poitrine fumée

200 g de poireaux

600 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 navets

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 l d’eau

1 bouquet garni

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

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

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

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez les navets en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux.

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir la les saucisses et la poitrine fumée.

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Ajoutez le bouquet garni

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et le bouquet garni et 200 ml d’eau et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Rouelle porc à la bière recette cookeo

Rouelle porc à la bière recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc 800 g

800 g de pommes de terre

400 g de carottes

1 oignon

1 bouteille de bière de 33 cl

500 ml d’eau

1 cube de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

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

Epluchez et coupez le navet en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux.

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

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Versez dans la cuve un bouillon composé de 330 ml de bière,500 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et 200 ml d’eau et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Haricots blancs viande hachée au cookeo

Haricots blancs viande hachée au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de viande hachée

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

400 g de haricots blancs congelés

1 oignon

1 gousse d’ail

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Coupez l’oignon et l’ail en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faite revenir la viande hachée

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer

Ajoutez les haricots blancs et la boite de tomates pelées

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.

Servez chaud