Oeufs cocotte tomates sauce soja cookeo



Oeufs cocotte tomates sauce soja cookeo

Ingrédients pour 2 cocottes

2 œufs

8 tomates cerises

2 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

Préparation

Passez les tomates cerises sous l’eau puis coupez -les en 2.

Déposez les tomates cerises dans les ramequins.

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez une cuillère de sauce soja et de crème fraîche dans chaque ramequins.

Cassez un œufs dans chaque récipients

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 ou 4 mn selon votre goût

Servez chaud avec une salade par exemple

Rouelle carottes tomates recette cookeo



Rouelle carottes tomates recette

cookeo

Ingrédients 4 personnes

1 rouelle de porc

2 cuillères à café de concentré de tomates

300 g de carottes

1 petite boite de tomates pelées

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 bouillon cube de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez, les carottes et coupez-les en morceaux.

Mode dorer

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

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

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée déposez les carottes et les tomates pelées dans la cuve et **reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.**

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

Saucisses pommes de terre lentilles cookeo



Saucisses pommes de terre lentilles cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

100 g de lentilles

600 g de pommes de terre

4 saucisses de Toulouse

2 oignons

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

500 ml d’eau

100 ml de vin blanc

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Rincez les lentilles sous l’eau

Coupez les oignons et les pommes de terre (passez les sous l’eau) en morceaux

Mode dorer

Versez de l’huile dans le Cookeo et quand l’huile est chaude ajoutez les saucisses puyis les morceaux d’oignons pour les faire revenir

Ajoutez Les saucisses.

Au bout de 3mn de fonction dorer versez les lentilles et ajoutez morceaux de pommes de terre . Puis recouvrez avec un bouillon composé de 500 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Saupoudrez de curry

Ajoutez du sel et du poivre ;

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 15 mn

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

Servez chaud

Paupiettes poireaux pdt recette cookeo



Paupiettes poireaux pdt recette cookeo

Ingrédients pour 4personnes

4 paupiettes de porc

800 g de poireaux

8 pommes de terre

200 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

2cuillères à soupe d’huile d’olive

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

1 oignon

Curry

Préparation

Coupez l’oignon morceaux

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

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

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve quand l’huile est chaude faites revenir les paupiettes puis les oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les poireaux et les morceaux de pommes de terre.

Versez l’eau, le vin blanc avec le cube de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Servez chaud

Poulet petits pois pdt carottes cookeo



Poulet petits pois pdt carottes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g d’escalopes de poulet

500 g de petits pois congelés

200 g de carottes congelées ou fraiches

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 200 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

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 8 mn

servez chaud

>

Riz poulet tomates recette cookeo



Riz poulet tomates recette cookeo

Avec cette recette cookeo de riz et de poulet tomates vous trouverez un plat complet ,rapide et facile à réaliser. Cette recette devrait plaire à toute la famille.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de sauté de poulet

300 g de riz

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boite de tomates pelées ou concassées

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez et coupez l’oignon en morceaux.

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 sautés e poulet pour les faire dorer.

Ajoutez 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 7 mn de cuisson.

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

Servez chaud.

Farfalles poulet citron recette cookeo



Farfalles poulet citron recette cookeo

Voilà une recette que je réalise souvent car je la trouve simple et facile à réaliser et en plus je la trouve de bon

goût.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de médaillon de poulet

1 petite boite de champignons de Paris

30 ml de jus de citron

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

280 g de farfalles

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Eau pour recouvrir les farfalles

2 cuillères à soupe Huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez et passez sous l’eau les champignons de Paris

Mode dorer

Faites revenir les morceaux oignons dans la cuve avec de l’huile d’olive.

Ajoutez au bout de 2 mn les médaillons d’escalope de poulet.

Ajoutez les champignons.

Salez et poivrez.

Versez le verre de vin blanc

Versez de l’eau pour recouvrir les farfalles.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

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

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

Servez chaud

Paupiettes poulet crème fraîche au cookeo



Paupiettes poulet crème fraîche au cookeo

C’est peut-être une recette que l’on trouve classique avec ces paupiettes à la crème fraîche mais personnellement je ne m’en lasse pas.

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

2 échalotes

2 carottes

1 cuillère à soupe de moutarde

100 g de crème fraîche

25g de beurre

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc puis ajoutez les morceaux d’oignon.

Versez l’eau, le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée, repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche, la cuillère à soupe de moutarde et de maïzena pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud

//whugesto.net/afu.php?zoneid=4039759

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.