

# 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 boîte 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 boîte 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](http://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](http://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 boîte de tomates pelées

1 petite boîte 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 boîte 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 fraîche 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 boîte de tomates pelées

1 petite boîte 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 et 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 composé d'un cube de bouillon de bœuf émietté ,100 ml de mère 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**

**>**

