Boulettes boeuf carottes vin rouge cookeo



Boulettes boeuf carottes vin rouge cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de carottes

400 g de champignons de Paris frais ou congelés

400 g de viande hachée

1 oignon ou 100 g d’oignons congelés

100 ml de vin rouge

100 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

1 petite boite de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml d’eau et 100 ml de vin rouge

Confectionnez des boulettes de bœuf avec la viande hachée.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux ou en rondelles

Lavez et coupez les champignons de Paris si ce sont des frais

Emincez l’oignon si c’est du frais

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve. Faites revenir les boulettes de bœuf.

Ajoutez ensuite les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les morceaux de champignons de Paris et les rondelles de carottes

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

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

Servez chaud

Boulettes steaks hachés tomates recette cookeo



Boulettes steaks hachés tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

1 petite boite de concentré de tomates

1 cube de bouillon de bœuf émietté

300 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les steaks hachés en quatre et faites des boulettes avec les morceaux.

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les boulettes de steaks hachés.

Versez le bouillon composé de 300 ml d’eau un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la boite de concentré de tomates et mélangez.

Servez chaud avec des pâtes ou du riz.

Rôti de porc moutarde recette cookeo



Rôti de porc moutarde recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc 700 g

100 g d’oignons congelés ou 1 oignon frais

300 g de champignons de Paris congelés ou frais

1 cuillère à soupe de maïzena

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe de crème fraîche

200 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Emincez les champignons après les avoir lavés s’ils sont frais

Coupez l’oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et quand l’huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Ajoutez ensuite les oignons et les champignons faites dorer 2 à 3 mn.

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez le bouquet garni.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée sortez le rôti de porc de la cuve pour le couper en tranches et passez en mode dorer.

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce. Arrêtez le mode dorer quand la sauce a épaissi puis redéposez les tranches de rôti dans la cuve et laissez pendant 2 à 3 mn

Servez chaud.

Chou fleur merguez recette cookeo



Chou fleur merguez recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de chou-fleur congelés

4 merguez

1 oignon

4 tomates cocktail en grappes

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

Préparation

Coupez les merguez en rondelles

Coupez l’oignon en morceaux

Lavez les tomates

Mode dorer

Déposez les rondelles de merguez dans la cuve.

Ajoutez les morceaux d’oignons et faites-les dorer.

Ajoutez les tomates et les fleurettes de chou-fleur.

Versez 200 ml d’eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Farfalles lardons crème fraîche recette cookeo



Farfalles lardons crème fraîche recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 de farfalles

200 g de lardons

4 cuillères à soupe de crème fraîche

Eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Mode dorer

Faites dorer les lardons

Ajoutez les farfalles.

Versez les 100 ml de vin blanc

Versez de l’eau pour recouvrir les farfalles. Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

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

Ajoutez la crème fraîche et mélangez

Servez chaud

Coquillettes poulet fromage cookeo



Coquillettes poulet fromage cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 d’escalopes de poulet

280 g de coquillettes

100 g de tomates cerise

500 ml d’eau

100 g de fromage frais

1 cube de bouillon de volaille

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 g de champignons de Paris

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Lavez les tomates cerises.

Lavez et coupez les champignons de Paris en lamelles.

Préparez un bouillon avec 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 faite revenir les morceaux de poulet.

Ajoutez ensuite les champignons de Paris ,les tomates cerises.

Versez le bouillon dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de coquillettes **divisé par 2**

Quand la cuisson est terminée ajoutez le fromage frais et la cuillère à soupe de moutarde

---

Paupiettes poulet tomates recette cookeo



Paupiettes poulet tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g paupiettes de poulet

1 oignon

400 g de carottes

400 g de champignons de Paris congelés

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

50 ml de vin blanc

150 ml d’eau

1 petite boite de concentré de tomates

Sel, poivre

Préparation

Epluchez les carottes . Coupez les en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux (ou utilisez de l’oignon congelé)

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude ajoutez les paupiettes de poulet. Faites les dorer sur toutes leurs faces.

Ajoutez les morceaux d’oignons et faites les dorer.

Ajoutez les morceaux de carottes et les champignons de Paris ;.

Versez un bouillon composé de 50 ml de vin blanc ,150 ml d’eau et d’un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de crème fraîche et la boite de concentré de tomates

Servez chaud

One pot pasta Pipe Rigate poulet recette cookeo



One pot pasta Pipe Rigate poulet recette cookeo

Pour ceux qui ne connaissent pas le One pot pasta , c’est vraiment une façon de cuisiner très rapide et pour des recettes de qualités.

Pour ceux qui ne connaissent pas , c’est très simple on met tous les ingrédients dans la cuve ,sans passer par le mode dorer et hop direct cuisson rapide ou sous pression .

Ce genre de recettes vous permettent d’utiliser la fonction de programmation du cookeo. Vous mettez les ingrédients dans la cuve . Vous programmez l’heure à laquelle vous souhaitez que la recette soit terminée et voilà le tour est joué.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalopes de poulet

300 g de Pipe rigate

1 petite boite de tomates entières

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

500 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc, un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez dans la cuve les Pipe rigate puis les tomates.

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

Ajoutez les morceaux de poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud

One pot pasta farfalles knackis recette cookeo



One pot pasta farfalles knackis recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de farfalles

8 knackis

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Sel

Poivre

Eau (recouvrir les farfalles)

Préparation

Coupez les knackis en morceaux

Déposez les farfalles dans la cuve

Recouvrez les ingrédients d’eau.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et le concentré de tomates.Mélangez et servez chaud

---

Poulet entier pommes de terre cookeo



Poulet entier pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

800 g de pommes de terre

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

1 cube de bouillon de boeuf

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

Paprika

Préparation

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

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve , quand l’huile est chaude faites dorer le poulet sur toutes ses faces.

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

Saupoudrez de paprika.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou pression

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les pommes de terre et les tomates pelées.

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression

Servez chaud

Dinde lentilles recette cookeo



Dinde lentilles recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de lentilles

400 g d’escalope de dinde

200 g de carottes

100 g d’oignons congelés ou 1 oignon frais

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Sel

Poivre

1,5 l d’eau

1 petite boite de tomates pelées