One pot pasta steaks hachés cookeo

One pot pasta steaks hachés cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

300 g de pâtes

1 petite boite de tomates pelées

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

600 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les steaks hachés en morceaux .

Préparez un bouillon avec 600 ml d’eau ,un cube de bouillon de bœuf et 50 ml de vin blanc.

Déposez les pâtes dans la cuve .

Ajoutez les morceaux de steaks hachés.

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon composé de 50 ml de vin blanc,600 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf.

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

Poulet pommes de terre recette cookeo

Poulet pommes de terre recette cookeo

250 CALORIES 5 PP 4 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalope de poulet

400 g de pommes de terre

200 g de champignons de Paris frais ou congelé

50 ml de vin blanc

150 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Epluchez les pommes de terre et passez les sous l’eau.

Coupez les pommes de terre en morceaux.

Coupez les champignons de Paris en morceaux s’ils sont frais

Coupez les escalopes de poulet en morceaux également.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux de poulet pendant 2 à 3 mn puis ajoutez les champignons de Paris en morceaux .

Ajoutez les morceaux de pommes de terre .

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 5 mn .

Servez chaud .

Astuce

Vous pouvez mettre tous les ingrédients dans un plat qui va au four quand la cuisson est terminée . Cela permet de maintenir au chaud et de donner un aspect doré à votre plat .

Sauté de porc carottes Boursin cookeo

Sauté de porc carottes Boursin cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de sauté de porc

800 g de carottes

Quelques feuilles de persil

1 oignon

1 cuillère à soupe ‘huile d’olive

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

2 cuillères soupe de Boursin cuisine

200 ml d’eau

Préparation

Dégraissé les morceaux de sauté de porc.

Coupez les carottes en rondelles.

Coupez l’oignon en morceaux

Lavez et ciselé le persil

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis quand l’huiles et chaude faites dorer les morceaux de sauté de porc .

Au bout de 2 mn ajoutez les oignons pour les faire dorer également.

Ajoutez les carottes au bout de 2 mn de dorage des oignons.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez l’eau dans la cuve . Ajoutez un cube de bouillon de

volaille émietté dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de Boursin cuisine.

Mélangez et servez chaud

CLIQUEZ SUR L’IMAGE POUR TELECHARGER

Sauté porc artichauts haricots verts cookeo

Sauté porc artichauts haricots verts cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 de sauté de porc

250 g d’haricots verts congelés

1 boite de Cœurs d’artichaut 170 g

2 oignons

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

100 g de crème fraîche

50 ml de vin blanc

150 ml d’eau

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les sautés de porc en morceaux

Emincez les oignons.

Coupez les cœurs d’artichaut en morceaux également

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à soupe d’huile d’olive dans la cuve. Quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux de sauté de porc pendant 2 à 3 mn.

Ajoutez les morceaux d’oignons puis faites les dorer avec la viande.

Ajoutez les cœurs ‘ artichauts coupés en 2.

Déposez les haricots verts dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance

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

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez une cuillère à soupe de moutarde.

Ajoutez ensuite la crème fraîche.

Mélangez et servez chaud

CLIQUEZ SUR L’IMAGE POUR TELECHARGER

Oeufs brouillés jambon cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

100 g d’oignons

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 g de jambon de pays

Sel

Poivre

Persil frais ou déshydraté

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux.

Coupez le jambon de pays en morceaux

Lavez les tomates et coupez-les en morceaux.

Battez les œufs dans un récipient.

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve. Faites revenir les morceaux de jambon et les morceaux d’oignons .

Ajoutez les œufs battus.

Saupoudrez de persil frais ou déshydraté

Mélangez jusqu’à la cuisson des œufs.

Tartiflette maison recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme

200 g de fromage à tartiflette

200 g de lardons

200 g de crème fraîche

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

1 oignon

Préparation

Epluchez, lavez et coupez vos pommes de terre.

Découpez le fromage en tranches

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve pour les faire dorer. Puis faites dorer les morceaux d’oignons

Déposez les pommes de terre dans la cuve.

Versez 100 ml de vin blanc ,100 ml d’eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

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

- Pour faire fondre le fromage 2 solutions :
- Soit vous passez en maintien au chaud pour faire fondre le fromage
- Soit-vous placez les pommes de terre et les lardons dans un plat qui va four et vous disposez les tranches de fromage dessus. Vous enfournez à 180° pendant 30 mn.

par exemple.

Côtes de porc champignons moutarde cookeo

Ingrédients pour 5 personnes

5 côtes de porc sans os

200 g de champignons de Paris congelés

100 g d’oignons congelés

1 Cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de maizena

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les côtes de porc dans l’huile d’olive puis ajoutez les oignons.

Ajoutez ensuite les champignons.

Versez l’eau et le cube de bouillon de bœuf émietté ainsi que le vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche, la moutarde.

Passez en mode dorer

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena et faites épaissir la sauce

Servez chaud

Gratin pommes de terre jambon cookeo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1,2 kg de pommes de terre

100 g de gruyère râpé

125 g Dés de jambon

4 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml de lait

Sel

Poivre

400 ml d’eau

Préparation

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

Déposez les pommes de terre dans la cuve .

Versez 400 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn .

Pendant la cuisson préparez une sauce avec 4 cuillères à soupe de crème fraîche , 1 cuillère à soupe de moutarde, et 100 ml de lait .
Salez,poivrez et mélangez.

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve .

Déposez les pommes de terre dans un plat qui va au four .Ajoutez les dés de jambon sur les pommes de terre.

Versez la sauce crème fraîche moutarde sur les pommes terre et les dés de jambon . Saupoudrez de gruyère

Enfournez et passez en mode grill pendant 10 à 15 mn .

Servez chaud

Poulet entier sauce paysanne cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet entier de 1,5 kg environ

1 sachet papillote Maggi ou équivalent recette paysanne

1 cube de bouillon de poule

2 cuillères à soupe d ‘huile

300 ml d’eau

1 cuillère à soupe de maïzena

Sel

Poivre

Préparation

Diluez la maïzena dans de l’eau (cela évite les grumeaux)

Versez l’huile dans la cuve et faites dorer le poulet sur toutes ses faces.

Saupoudrez le poulet de la préparation recette paysanne.

Versez un bouillon composé de 300 ml d’eau et d’un cube de bouillon de poule.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn.

Quand la cuisson est terminée réservez votre poulet dans un plat qui va au four.

Mettez le four en position grill et enfournez le plat.

Passez en mode dorer

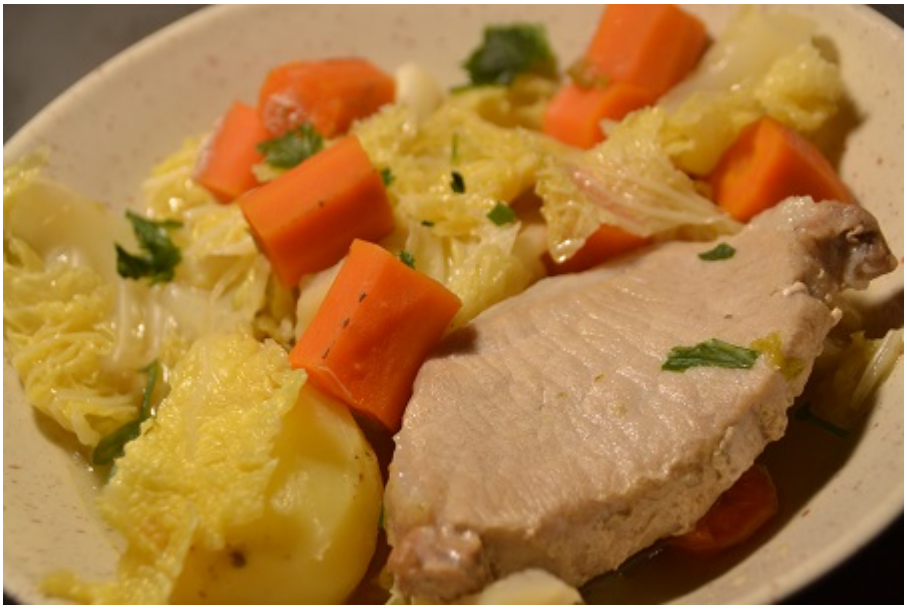
Versez la maïzena diluée dans l’eau dans la cuve.

Restez en mode dorer jusqu’à ce que la sauce épaississe.

Quand la sauce a épaissi, sortez le poulet du four et versez la sauce sur le poulet.

Servez avec de pommes de terre par exemple.

Potée chou côtes de porc cookeo



260 CALORIES 5 PP 5 SP

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc ou escalopes de porc

500 g de chou vert

300 g de pommes de terre

400 g de carottes

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les carottes en morceaux.

Epluchez l’oignon et coupez le en morceaux.

Epluchez coupez, lavez les pommes de terre.

Effeuillez et lavez le chou.

Préparation

Déposez dans la cuve les carottes, les feuilles de choux ,les pommes de terre et les côtes de porc.

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Servez chaud

Poireaux pommes de terre dés de jambon cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

150 g de dés de jambon

100 g d’oignons congelés ou un oignon

4 pommes de terre coupées en morceaux

600 g de poireaux congelés ou frais

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l’oignon si c’est un frais .

Lavez et coupez les poireaux en rondelles si ce sont des poireaux frais .

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

Déposez dans la cuve les rondelles de poireaux et les morceaux de pommes de terre

Versez un bouillon composé de 100 ml d’eau et 100 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les poireaux et pommes de terre. Réservez les .

Passez en Mode dorer

Versez 2 cuillères à soupe d’huile d’olive pour faire revenir les oignons

Quand les oignons sont dorés ajoutez les dés de jambon puis les rondelles de poireaux et les morceaux de pommes de terre.

Ajoutez la crème fraîche et la cuillère à soupe de moutarde. Mélangez .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Filet mignon Boursin recette cookeo

Filet mignon Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 filet mignon

1 grosse boite de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de Boursin

50 ml d’eau

50 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

Coupez votre filet mignon en tranche

Mode dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve et faites revenir le filet mignon sur toutes ses faces quand l’huile est chaude.

Ajoutez les tomates pelées au bout de 2 minutes.

Ajoutez un bouillon composé de 50 ml de vin blanc,50 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la cuillère à soupe de moutarde.

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de Boursin. Mélangez

Servez chaud ensuite

Cuisse de dinde pommes de terre moutarde cookeo

Cuisse de dinde pommes de terre moutarde cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 cuisse de dinde
1 petit verre de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Poivre

Sel

400 ml d’eau

1 cube de bouillon de volaille

1 kg de pommes de terre

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre
Versez de l’huile d’olive dans la cuve puis faites revenir la cuisse de dinde.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc (un petit verre),400 ml d’eau et d’un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 20 minutes
Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez les pommes de terre

Reprogrammer 5 minutes de cuisson

Au bout des 5 mn de cuisson ouvrez votre cookeo.

Passez en mode dorer. Réservez la cuisse de dinde

Ajoutez la cuillère à soupe de moutarde et la cuillère à soupe de maïzena dans la cuve.

Faites épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi remettez la cuisse de dinde dans la cuve et laissez quelques minutes en mode dorer.