

# Boeuf sauce vin rouge recette cookeo



# Boeuf sauce vin rouge recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes :

600 g de bœuf coupé en morceaux

100 ml de vin rouge

100 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

400 g de champignons de Paris

1 cuillère à soupe de thym

1 cuillères à café de maïzena

1 cube de bouillon de bœuf

Sel et poivre

### **Préparation**

Coupez la viande en morceaux

Décongelez les champignons de Paris

Coupez l'oignon en morceaux si c'est de l'oignon frais

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les oignons et la viande.

Ajoutez les champignons.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin rouge et 100 ml d'eau.

Ajoutez une cuillère à soupe de thym.

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min**

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer

. Ajoutez la maïzena et mélangez jusqu'à ce que la sauce épaisse.

Ajoutez le concentré de tomates

Servez chaud avec un féculent de votre choix

---

# Poireaux lardons Boursin recette cookeo



# Poireaux lardons Boursin recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

1 kg de poireaux

200 g de lardons naturels

1 cuillère à soupe de Boursin

1 cuillère à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml d'eau

Sel

Poivre

### **Préparation**

Lavez et coupez les poireaux en rondelles.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve.

Emiettez le cube de bœuf dans la cuve.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 7 mn

Egouttez la cuve et réservez les rondelles de poireaux.

### **Mode dorer**

Déposez les lardons dans la cuve. Faites dorer 2 à 3 mn.

Ajoutez les poireaux et faites cuire 2 mn.

Ajoutez la crème fraîche et le Boursin la moutarde et mélangez.

Servez chaud.

---

**Potée saucisses fumées maison  
recette cookeo**

# Potée

## saucisses fumées maison recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

6 saucisses fumées

400 g de carottes

200 g de poireaux

1 navet

6 pommes de terre

La moitié d'un cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

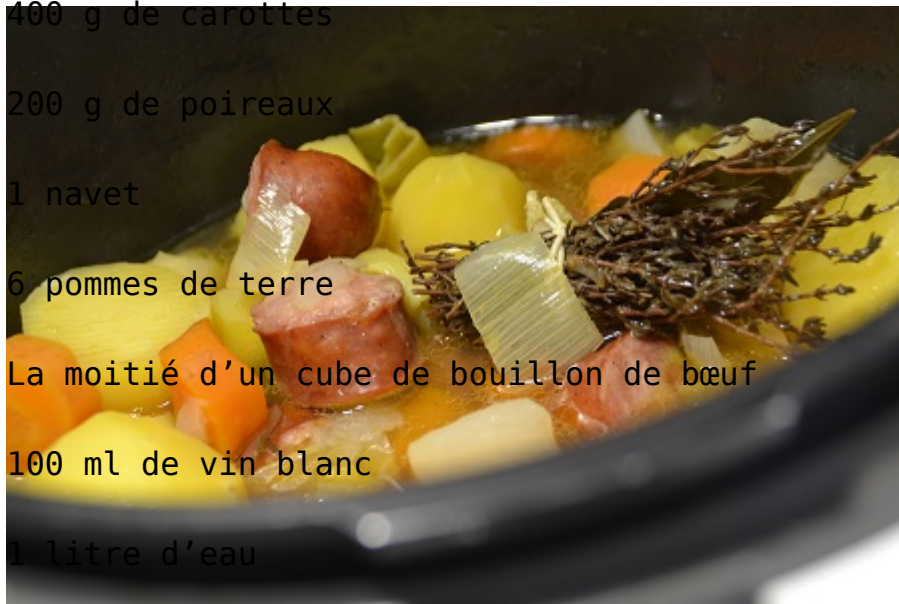
1 litre d'eau

1 oignon

1 cuillère à soupe de curcuma

1 bouquet garni

Sel



Poivre

### **Préparation**

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

Epluchez et coupez le navet en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en rondelles.

Lavez les poireaux et coupez-les en rondelles.

Coupez les saucisses également en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux.

### **Mode dorer**

Faire revenir les saucisses et les morceaux d'oignons quand le préchauffage est terminé.

Ajoutez ensuite les carottes, les pommes de terre, le navet coupé en morceaux, les poireaux

Versez le verre de vin blanc et le bouillon constitué d'un litre d'eau et du cube de bouillon de bœuf émietté

Ajoutez le curcuma

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 10 mn

Servez chaud.

Astuce

On pourrait mettre moins d'eau (200 ml par exemple) mais l'objectif c'est de récupérer le reste du bouillon pour faire une soupe.

---

# Frittata tomates courgettes recette cookeo



Frittata tomates courgettes recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

6 œufs

1 oignon



1 courgettes

2 tomates

3 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

### **Préparation**

Cassez et battez les œufs dans un saladier. Salez et poivrez

Coupez l'oignon en morceaux.

Lavez et coupez les tomates et les courgettes en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de d'oignons, tomates et courgettes pendant 5 mn.

Ajoutez les oignons et faites revenir 2 mn avec les champignons de Paris

Versez les œufs battus dans la cuve et arrêtez la fonction dorer

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 2 mn. Avant les 2 mn un code d'erreur eau va être signalé (voir la vidéo). Arrêter alors tout de suite votre cookeo et ouvrez le couvercle.

Déposez une assiette dessus la cuve et retourner la cuve pour que l'omelette se retrouve dans l'assiette.

Servez chaud.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

---

# Pot au feu côtes de porc recette cookeo



# Pot au feu côtes de porc recette cookeo

275 CALORIES 5 PP 6 SP

## Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de porc

4 pommes de terre

400 g de carottes

200 g de poireaux

1 oignon

1 navet

100 ml de vin blanc

1 l d'eau

Thym déshydraté

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

## Préparation

Coupez les carottes, le navet en morceaux .

Epluchez l'oignon et coupez le en morceaux .

Epluchez ,coupez ,lavez les pommes de terre.

Lavez les poireaux et coupez les en rondelles.

## **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faite dorer les morceaux d'oignons .

Ajoutez au bout de 2 mn les côtes de porc et faites les dorer .

Ajoutez les carottes,le navet,les pommes de terre et les poireaux .

Versez un bouillon composé de 1 l 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

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

---

# Escalope porc flageolets au cookeo



## Escalope porc flageolets au cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

600 g d'escalopes de porc

800 g de tomates

200 g de poivrons

1 grosse boîte de flageolets

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe d'huile

50 ml de vin blanc

100 ml d'eau

1 petite boîte de concentré de tomates

1 cuillère à soupe d'épices tex mex

Sel

Poivre

### **Préparation**

Lavez et coupez les tomates en morceaux.

Lavez ,épépinez coupez les poivrons en morceaux.

Ouvrez la boîte de flageolets et égouttez.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve . Quand l'huile est chaude faites dorer les escalopes de porc.

Ajoutez ensuite les tomates et les poivrons coupés en morceaux . Salez et poivrez selon convenance.

Ajoutez les flageolets .

Saupoudrez d'épices tex mex.

Versez 50 ml de vin blanc et 50 ml d'eau. Emietter votre cube de bouillon de bœuf 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 .

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

---

# Farfalles poulet Boursin recette cookeo



# Farfalles poulet Boursin recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

280 g de Farfalles

400 g Escalopes de poulet

20 tomates cerises

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de Boursin ou équivalent

500 ml d'eau

## Préparation

Lavez et coupez les tomates cerises en 2.

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

## Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux de poulet.

Ajoutez ensuite les tomates cerises puis les farfalles.

Versez un bouillon composé de 500 ml d'eau et d'un cube de bouillon émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

## Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à soupe de fromage



,mélangez et servez chaud .

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

---

**One pot pasta poulet tomates  
recette cookeo**



# One pot pasta poulet tomates recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

250 g de pâtes de votre choix

300 g de tomates fraîches ou de tomates pelées en conserve. (Selon la saison)

600 g d'escalope de poulet

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Persil

## Préparation

Lavez et ciselez le persil.

Lavez et coupez les tomates en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc et 300 ml d'eau ainsi qu'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez les pâtes, les morceaux de tomates, les morceaux d'escalopes de poulet dans la cuve.

Ajoutez également le persil ciselé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon dans la cuve.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée mélangez les ingrédients puis servez chaud.

---

# Saucisses courgettes tomates recette cookeo (style rougail)



## Saucisses courgettes tomates recette cookeo

Cette recette cookeo s'inspire d'une recette Moulinex de rougail saucisses:ce plat typiquement réunionnais .Il s'agit donc d'une adaptation ,une variante. En tout cas le résultat est plutôt sympathique .

### Ingrédients pour 4 personnes

6 saucisses fumées

400 g de courgettes

200 g de tomates

1 oignon

1 gousse d'ail

1 cuillère à café de curcuma

1 cuillère à café de gingembre

1 cuillère à café de piment de Cayenne

1 cuillère à café de thym

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

200 ml d'eau

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux.

Lavez et coupez les courgettes et les tomates en morceaux.

Coupez les saucisses en rondelles.

Coupez l'ail en morceaux.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons et d'ail.

Puis ajoutez les rondelles de saucisses. Faites dorer 2 mn.

Ajoutez les morceaux de courgettes, de tomates.

Versez un bouillon composé de 200 ml d'eau.

Ajoutez les épices (curcuma, gingembre), le piment, le thym.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 7 mn. Servez chaud

### **Astuces**

Vous pouvez servir avec du riz par exemple .

Une autre idée avec des saucisses :Saucisses lentilles

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

---

# Tomates poivrons chorizo recette cookeo



## Tomates poivrons chorizo recette cookeo

Une recette cookeo rapide à réaliser avec moins de 5 mn de cuisson rapide. Les amateurs de tomates et de plats un peu relevés vont trouver certainement leur compte avec cette recette.

### Ingrédients pour 4 personnes

800 g de tomates

100 g de chorizo

200 g de poivrons

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

50 ml de vin blanc

Sel

Poivre

## **Préparation**

Lavez et coupez les tomates en morceaux.

Coupez le chorizo en rondelles

Coupez l'oignon en morceaux.

Épépinez et coupez le ou les poivrons en morceaux. Pour ma part ce sont des poivrons que j'avais coupés et placés au congélateur (trio de poivron rouge, jaune, vert).

## **Mode dorer**

Déposez les rondelles de chorizo dans la cuve et laissez revenir 2 mn puis ajoutez les morceaux d'oignons.

Au bout de 2 mn ajoutez les poivrons et laissez dorer 2 mn puis ajoutez les morceaux de tomates.

Versez le vin blanc et émiettez un cube de bouillon de bœuf dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance. (Pour ma part j'attends la dégustation car le cube de bœuf et le chorizo sont déjà assez assaisonner.)

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 3 mn

Servez chaud



---

# Saucisses 2 légumes recette cookeo



## Saucisses 2 légumes recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

600 g de courgettes

400 g de tomates

50 ml de vin blanc

150 ml d'eau

4 à 8 saucisses (selon vos mangeurs)

1 oignon

1 cuillère à soupe de ras el hanout

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

Lavez les tomates, les courgettes puis coupez-les en morceaux.

Coupez également l'oignon en morceaux.

### **Mode dorer**

Déposez les saucisses dans la cuve (soit entières, soit coupées en morceaux). Faites les bien dorer puis ajoutez les morceaux d'oignons.

Quand les oignons et les saucisses sont bien dorés ajoutez les morceaux de tomates et de courgettes dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance (pour ma part je sale et je poivre au moment de la dégustation).

Saupoudrez avec la cuillère de ras el hanout.

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

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée servez chaud.

Vous pouvez si vous le souhaitez ajoutez de la semoule dans la cuve et laissez gonfler la semoule pendant 3 mn (cela vous donne un plat qui ressemble un peu au couscous)

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

---

# One pot pasta viande hachée recette cookeo



# One pot pasta viande hachée recette cookeo

Une recette cookeo de one pot pasta c'est-à-dire tout en un. On met tous les ingrédients dans la cuve en même temps on rajoute de l'eau et voilà c'est parti pour la cuisson rapide ou sous pression. Une recette donc très rapide en 10 mn le tour est joué.

## Ingrédients pour 4 personnes

250 g de pâtes de votre choix

300 g de tomates fraîches ou de tomates pelées en conserve. (Selon la saison)

600 g de viande hachée.

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Persil

## Préparation

Lavez et ciselez le persil.

Lavez et coupez les tomates en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc et 300 ml d'eau ainsi qu'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez les pâtes, les morceaux de tomates, la viande hachée dans la cuve.

Ajoutez également le persil ciselé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon dans la cuve.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée mélangez les ingrédients puis servez chaud.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

---

# Riz poulet crème fraîche recette cookeo



## Riz poulet crème fraîche recette cookeo

Avec cette recette Cookeo vous devriez faire l'unanimité. En tout cas dans ma famille de 5 personnes grands et plus petits aiment beaucoup cette recette . Elle est même demandée très souvent .

### **Ingrédients pour 4 personnes**

280 g de riz

400 g d'escalopes de poulet ou médaillons ou aiguillettes

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d 'olive

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

400 ml d'eau

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer votre poulet pendant 2 à 3 mn.

Ajoutez le riz dans la cuve.

Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée, ouvrez votre Cookeo et ajoutez la crème. Mélangez et servez chaud

### **Conseils**

Vous pouvez ajouter des épices comme le curry ou le curcuma.

Cette recette peut également se réaliser avec de la dinde

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

---

# Rôti boeuf champignons recette cookeo



# Rôti boeuf champignons recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

1 rôti de bœuf de 800 g

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 oignon



2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

150 ml de vin blanc

50 ml d'eau

Sel

Poivre

### **Préparation**

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Egouttez et rincez sous l'eau les champignons de Paris

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces puis ajoutez les oignons pour les faire dorer également.

Ajoutez les champignons puis versez un bouillon composé de 150 ml de vin blanc ,50 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 16 mn

Quand la cuisson est terminée découpez votre rôti et servez chaud avec des pommes de terre par exemple.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr