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.

Epépinez 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 ajoutez 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 boite 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

Poulet entier tomates figues courgettes cookeo



Poulet entier tomates figues courgettes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet

600 g de tomates

400 g de courgettes

4 figues

1 oignon

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

150 ml d’eau

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les courgettes, les tomates, en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux.

Lavez les figues.

Mode dorer

Versez 2 cuillères à soupe d’huile d’olive dans la cuve et faites dorer quand l’huile est chaude les oignons pendant 2 mn.

Ajoutez les figues au bout de 2 mn.

Ajoutez les courgettes net les tomates laissez dorer 2 mn.

Réservez tous les légumes et les oignons.

Reversez 2 cuillères à soupe d’huile d’olive et faites dorer le poulet sur toutes ses faces.

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

Salez, poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn pour 500 mg de poulet. Pour mon poulet 1,5 kg soit 3 X 15 mn = 45 mn

5 mn avant la fin de la cuisson arrêtez votre cookeo et rajoutez les tomates, courgettes, oignons et les figues et reprogrammez 5 mn en cuisson rapide ou sous pression

Quand la cuisson est terminée servez chaud .

Oeufs brouillés tomates recette cookeo



Oeufs brouillés tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

100 g d’oignons

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 tomates

1 oignon

Sel

Poivre

Persil

Préparation

Coupez l’oignon 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 oignons puis les tomates coupées en morceaux.

Ajoutez les œufs battus.

Saupoudrez de persil frais ou déshydraté

Mélangez jusqu’à la cuisson des œufs.

Widgets Amazon.fr

Frittata champignons oignons recette cookeo



Frittata champignons oignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 œufs

1 oignon

250 g de champignons de Paris frais ou congelés

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 les champignons et coupez-les en morceaux.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux de champignons de Paris pendant 3 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 .

N’hésitez pas à suivre la vidéo pour plus de renseignements (la vidéo est une frittata aux pommes de terre).



Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Courgettes carbonara cookeo



Courgettes carbonara cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1200 g de courgettes

1 œuf

200 g de lardons

100 ml de crème fraîche

50 g de gruyère

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde (facultatif)

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les courgettes

Mélangez la crème et l’œuf battu. Salez et poivrez.

Placez les morceaux de courgettes dans la cuve.

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

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez, rincez, essuyez votre cuve.

Replacez la cuve dans le cookeo .

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve et laissez dorer pendant 3 mn puis ajoutez les courgettes et faites dorer pendant 3 mn.

Arrêtez votre cookeo .

Versez le mélange crème fraîche œuf moutarde et mélangez .

Saupoudrez de gruyère râpé, Mélangez et servez chaud

Poulet entier paprika recette cookeo



Poulet entier paprika recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet

Paprika

Sel

Poivre

150 ml d’eau

50 ml de vin blanc

Persil frais ou déshydraté

Préparation

Déposez le poulet dans la cuve et versez un bouillon composé de 150 ml d’eau ,d’un cube de bouillon de volaille, et de 50 ml de vin blanc.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de paprika

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn (15 m pour 500 g de poulet) pour ma part c’est un poulet de 1 kg.

Quand la cuisson est terminée déposez le poulet dans un plat qui va au four et faites grillez pendant 10 à 15 mn .

Vous pouvez consommer chaud ou laissez refroidir à l’air libre puis au frigo pour consommer froid .

Boeuf bourguignon tex mex cookeo



Boeuf bourguignon tex mex cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de viande à Bourguignon

4 oignons sauciers

1 petite boite de haricots rouges

1 petite boite de tomates pelées

1 à 2 cuillères à soupe de maïzena

150 ml de vin rouge

50 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de mais

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillères à soupe d’épices à Chili

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez le maïs, les haricots rouges.

Coupez les oignons sauciers en 2.

Préparez un bouillon avec 150 ml de vin rouge ,50 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les oignons sauciers coupés en 2 pendant 1 à 2 mn.

Ajoutez ensuite la viande coupée en morceaux et faites dorer 2 mn

Ajoutez la boite de tomates pelées et les haricots rouges.

Saupoudrez avec les épices à Chili.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon vin rouge, eau, cube de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn

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

Repassez en mode dorer

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena, mélangez au fur et à mesure jusqu’à l’épaississement de la sauce. Pour une sauce plus épaisse ajoutez une nouvelle cuillère à soupe de maïzena.

Servez chaud avec du riz par exemple.

Escalopes porc tomates haricots rouges cookeo



Escalopes porc tomates haricots rouges cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de porc

1 boite de concentré de tomates

1 petite boite de tomates pelées

1 grosse boite de haricots rouges

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d’eau

50 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez les haricots rouges.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis quand l’huile est chaude faites dorer les escalopes de porc pendant 2 à 3 mn .

Ajoutez les haricots rouges, la boite de tomates pelées.

Versez un bouillon composé de 100 ml d’eau et de 50 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 3 mn

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

Boeuf tomates recette cookeo



Boeuf tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de bœuf coupé en morceaux

200 g de lardons

50 ml de vin blanc
200 ml d’eau

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de boeuf
100 g d’oignons congelés ou frais

600 g de champignons de Paris

Sel et poivre

Persil frais ou déshydraté

1 petite boite de concentré de tomates

Curry

Préparation

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites dorer les oignons . Ajoutez la viande et les lardons

Ajoutez les champignons.

Versez un bouillon composé de 50 ml de vin blanc,200 ml d’eau, d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance. Saupoudrez de curry.

Ajoutez du persil frais ou déshydraté

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 40 min
Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez.

Servez chaud