Rôti boeuf champignons moutarde au cookeo

Rôti boeuf champignons moutarde au cookeo

Ingrédients pour 1 rôti de 600 g

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d’eau

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Ingrédients pour un rôti de 800 g

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d’eau

2 cuillères à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Ingrédients pour un rôti de 1kg

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d’eau

3 cuillères à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faite revenir les morceaux d’oignons.

Faites dorez le rôti sur toutes ses faces

Ajoutez les champignons et faites revenir 2 mn.

Versez le verre de vin blanc. Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 16 mn pour un rôti de 600 g

Programmez 18 mn pour un rôti de 800 g

Programmez 20 mn pour un rôti de 1 kg

Quand la cuisson est terminée réservez le rôti pour le couper en tranches.

Ajoutez la moutarde et mélangez avec le bouillon dans la cuve.

Redéposez les tranches de rôti dans la sauce et servez chaud.

Riz chorizo recette cookeo

Riz chorizo recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de riz

12 mini chorizo (25 g par personnes)

400 g de poêlée champêtre surgelée

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les mini chorizos ou le chorizo quand le

préchauffage de l’appareil est terminé. (Pendant une minute)

Ajoutez ensuite le mélange de légumes champêtres. (Faites dorer 2mn)

Ajoutez le riz.

Saupoudrez de curry. Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2. Pour mon riz 10 mn divisé par 2 soit 5 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates

Servez chaud

Poiriflette cookeo et extra crisp ou four

Poiriflette cookeo et extra crisp ou four

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pommes de terre

600 g de poireaux congelés

250 g de fromage à tartiflette

70 g de dés de jambon

100 g de dés de jambon

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

2 cuillères à soupe crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Epluchez, lavez et coupez vos pommes de terre.

Découpez le fromage en tranches

Mélangez dans un récipient la crème fraîche et la moutarde.

Mode dorer

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

Versez les 200 ml d’eau et les 100 ml de vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve (si nécessaire) et ajoutez le mélange crème fraîche moutarde)

Ajoutez les dés de jambon.

Découpez quelques morceaux d’une tranche de fromage et mélangez dans la cuve du cookeo

Versez le contenu de la cuve dans un plat qui va dans le cookeo (plat qui va au four)

Déposez le fromage coupé en tranche ur le dessus du plat .

Déposez le plat dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp de cookeo . (ou utilisez un four)

Programmez 180 ° pendant 15 à 20 mn(surveillez de temps en temps la cuisson)

Servez chaud

Spaghettis jambon Boursin recette cookeo

Spaghettis jambon Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 de spaghettis

100 g de Boursin

200 g de dés de jambon

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Coupez les spaghettis en 2 et déposez les dans la cuve .

Versez de l’eau pour recouvrir les spaghettis .(entre 300 ml

et 400 ml d’eau)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le Paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le Boursin , les dés de jambon . Salez et poivrez .

Servez chaud

Saucisses Toulouse tomates recette cookeo

Saucisses Toulouse tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes
4 à 8 saucisses de Toulouse
1 cube de bouillon de bœuf

Sel
Poivre
1 petite boite de concentré de tomates
100 g d’oignons congelés
1 grosse boite de tomates pelées
Mode dorer
Faites revenir les saucisses de Toulouse coupées en morceaux.
Ajoutez les oignons pour les faire dorer
Ajoutez les tomates pelées.
Ajoutez le cube d bouillon de bœuf.
1 petit verre de vin blanc
Salez et poivrez selon votre convenance
Ajoutez 100 ml d’eau
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 10 mn
Ajoutez le concentré de tomates et mélangez .
Servez chaud

Soupe tomates lardons recette cookeo économique

Soupe tomates lardons recette cookeo économique

Ingrédients

1 grosse boite de tomates pelées

1 oignon

40 g de vermicelle

100 g de lardons nature

500 ml d’eau

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Préparez un bouillon avec les 500 ml d’eau et le cube de bouillon de boeuf émietté

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Déposez les morceaux d’oignons et les lardons dans la cuve du cookeo

Ajoutez les tomates pelées en petits morceaux dans la cuve .

Versez le bouillon préparé

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.

Ajoutez le vermicelle fermez le couvercle pendant 1 à 2 mn

consommez chaud.

Chou aux lardons recette cookeo

Chou aux lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 chou blanc

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

200 g de lardons natures

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Préparation

Passez le chou blanc sous l’eau puis coupez le en lanières.

Préparez un bouillon avec le 200 ml d’eau et les 100 ml de vin blanc

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve pour les faire dorer.

Ajoutez le chou blanc dans la cuve

Versez le bouillon préparé

Emiettez dans la cuve un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Servez chaud

Rôti porc petits pois pommes de terre au cookeo

Rôti porc petits pois pommes de terre au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc

400 g de petits pois congelés

600 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez ,passez sous l’eau et coupez les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites dorer le rôti de porc quand l’huile est chaude.

Versez le bouillon composé de 400 ml de vin blanc et 100 ml d’eau et d’un cube de boeuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30minutes

Quand la cuisson est terminée , ajoutez les petits pois ,les morceaux de pommes de terre

Reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

servez chaud

Tartiflette à ma façon cookeo et extra crisp

Tartiflette à ma façon cookeo et extra crisp

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de pommes de terre

200 g de fromage à tartiflette

150 g de lardons

100 g de dés de jambon

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

Préparation

Epluchez, lavez et coupez vos pommes de terre.

Découpez le fromage en tranches

Mode dorer

Déposez les lardons et les dés de jambon dans la cuve du cookeo pour les faire dorer.

Déposez les pommes de terre dans la cuve.

Versez 300 ml d’eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve

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

Versez le vin blanc sur les ingrédients.

Déposez le fromage coupé en tranche.

Déposez le plat dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp de cookeo . (ou utilisez un four)

Programmez 180 ° pendant 15 à 20 mn(surveillez de temps en temps la cuisson)

Servez chaud

Farfalles steaks Boursin au cookeo

Farfalles steaks Boursin au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

280 de farfalles

1 cube de bouillon de bœuf

600 ml d’eau

Sel

Poivre

80 g de Boursin

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Coupez les steaks hachés en morceaux et faites les revenir

avec l’huile d’olive dans cuve .

Ajoutez les farfalles puis versez un bouillon composé de 600 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 farfalles divisé par 2

Quand la cuisson est teminée, égouttez le contenu de la cuve . Repalcez les farfalles et les steaks hachés dans la cuve et replacez votre cuve dans le cookeo .

Ajoutez le Boursin ,mélangez et servez chaud .

Rôti de porc aux légumes recette cookeo

Rôti de porc légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

500 g de pommes de terre

300 g de carottes

300 g de poireaux

2 navets

200 g de champignons de Paris congelés

50 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les poireaux passés sous l’eau en rondelles.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve quand l’huile est chaude faites

dorer votre rôti

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes, et reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.

Blanquette de dinde recette cookeo

Blanquette de dinde recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de blanquette de dinde

1 cube de bouillon de volailles

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de vin blanc

10 ml de jus de citron

400 g de carottes

400 g de poireaux congelés ou frais

200 g de champignons de ¨Paris frais ou congelés

500 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de maizena

Sel

Poivre

Préparation

Coupez et lavez les champignons de Paris en morceaux (si frais)

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles

Passez les poireaux sous l’eau et coupez les en rondelles (si frais)

Diluez la maizena avec un peu d’eau dans un récipient

Préparez un bouillon avec l’eau,le jus de citron et le cube de

bouillon de volailles

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et quand l’huile est chaude faites dorer les blanquettes de dinde

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez ensuite les champignons de Paris, les carottes, les poireaux.

Reprogrammez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche

Repassez en mode dorer

Ajoutez les 2 cuillères à café de maïzena et faites épaissir la sauce.

Quand la sauce est épaissie à votre convenance arrêtez votre cookeo puis servez chaud

---

Chou vert pommes de terre

recette cookeo

Chou vert lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes
100 g de Lardons nature

1 demi chou vert

400 g de pommes de terre

2 oignons

un cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Sel et poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf
Coupez les oignons en morceaux

Coupez le demi chou en morceaux et lavez les feuilles

Epluchez ,passez sous l’eau et coupez en morceaux les pommes de terre.

Mode dorer
Déposez les lardons nature dans la cuve puis ajoutez les morceaux d’oignon au bout de deux ou trois minutes puis le choux et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 10 minutes

Servez chaud

Sauté de porc légumes recette cookeo

Sauté de porc légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de sauté de porc

400 g de carottes

300 g de poireaux

600 g de pommes de terre

100 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d’eau

Curry

Préparation

Coupez les carottes en rondelles.

Passez les poireaux sous l’eau et coupez-les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Emincez les champignons de Paris

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites dorer les sautés de porc

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

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre, de poireaux ,de carottes et de champignons dans la cuve

Reprogrammez 6 mn

Servez chaud.