

Spaghettis poulet citron cookeo



Spaghettis

Poulet citron cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

200 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de jus de citron

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café d'ail déshydraté

280 g de spaghettis

100 g d'oignons congelés

Persil déshydraté

600 ml d'eau

Huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les oignons dans la cuve avec de l'huile d'olive.

Ajoutez au bout de 2 mn les morceaux d'escalope de poulet et l'ail déshydraté.

Ajoutez les champignons.

Salez et poivrez.

Versez un bouillon composé de 600 ml d'eau et un cube de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et le citron.

Servez chaud

Carottes bolognaise cookeo



Carottes bolognaise cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de carottes

400 g de viande hachée

200 g d'oignons

1 petite boîte de concentré de tomates

2 cuillères à café de persil

1 petit verre de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons pendant une minute puis ajoutez la viande hachée.

Ajoutez ensuite les carottes que vous avez coupées en morceaux .

Versez le verre de vin blanc , le bouillon composé de 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la boîte de concentré de tomates. Mélangez et servez chaud .

Spaghettis poulet poivron cookeo



Spaghettis poulet poivron cookeo

315 CALORIES 6 PP 10 SP

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghettis

400 escalopes de poulet

100 g d'oignons

200 g de lanières de poivrons congelées

1 verre de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Huile d'olive

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les oignons et les morceaux d'escalopes de poulet avec l'huile d'olive dans la cuve.

Ajoutez les poivrons.

Ajoutez ensuite les spaghettis.

Salez et poivrez.

Versez le vin blanc et de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Cuisson rapide ou sous pression.

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2 pour mon cas 4 mn.

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

Servez chaud

**Cuisses poulet poivrons
courgettes cookeo**



Cuisses poulet poivrons courgettes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet

300 g de poivrons

300 g de courgettes

1 cuillère à café de raz el hanout

400 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans la cuve : les cuisses de poulet, les poivrons, les courgettes.

Versez l'eau. Ajoutez la cuillère à café de raz el hanout.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Servez chaud avec de la semoule par exemple

Côtes porc champignons curry cookeo



Côtes porc champignons

curry cookeo

250 CALORIES 6 PP 7 SP

Ingrédients pour 5 personnes

5 côtes de porc

100 g d'oignons

300 g de champignons de Paris

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

Huile d'olive

Persil

Curry

Préparation

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

Ajoutez les champignons .

Salez et poivrez .

Saupoudrez de persil et de curry.

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

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Servez chaud avec un féculent de votre choix

One pot pasta spaghettiis bolognaise cookeo



One pot pasta spaghetti bolognese cooked

Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boîte de tomates pelées

200 g de carottes en rondelles congelées

280 g de spaghetti

1 petit verre de vin blanc

300 g de viande de bœuf hachée

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

400 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans la cuve les spaghettis , la viande hachée, les carottes en rondelles la boîte de tomates pelées.

Salez , poivrez.

Versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté ainsi que le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn le temps de cuisson indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2.

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

Servez Chaud

Couscous boulettes légumes express cookeo



Couscous boulettes légumes express cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

12 boulettes de bœuf

200 g de semoule

1 cuillère à café d'huile d'olive

1 demi-cuillère de cumin

1 demi-cuillère de ras-el-hanout

50 g d'oignons congelés

250 g de carottes congelées en rondelles

200 g de courgettes congelées

100 g de pois chiches cuits (en boîte)

1 cuillère à soupe de coriandre congelée

700 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans la cuve tous les ingrédients :

- Les carottes
- Les oignons
- Les courgettes
- Les pois chiches
- Les boulettes de boeuf

Versez les 700 ml d'eau.

Ajoutez les $\frac{1}{2}$ cuillères de cumin et de ras-el-nout ainsi que la cuillère de coriandre.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Préparation de la semoule selon les indications du paquet

Rôti porc froid préparation

cookeo



Rôti porc froid préparation cookeo

345 CALORIES 8 PP 10 SP

Ingrédients 4 à 6 personnes

1 rôti de 800 g

1 cube de bouillon de bœuf

Herbes de Provence

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans la cuve le rôti de porc

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc, 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 40 mn

Laissez refroidir à l'air libre pendant une heure .

Enveloppez le rôti dans du papier d'aluminium et placez le au frigo pendant au moins 6 h.

Servez froid .

ROTI PORC FROID RECETTE COOKEO *par jphil3600*

Filet mignon tomates recette cookeo



Filet mignon tomates recette cookeo

150 CALORIES 3 PP 4 SP

Ingrédients pour 4 personnes

1 filet mignon (400 g)

125 g de tomates pelées

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

100 g d'oignons

1 cube de bouillon de bœuf

Huile d'olive

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir le filet mignon puis les oignons .

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

Déposez dans la cuve les tomates pelées.

Salez et poivrez selon votre convenance et saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée coupez votre filet mignon en tranches puis ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates dans la cuve .

Déposez les tranches de filet mignon . Servez chaud

Curry poulet recette cookeo



Curry poulet

recette cookeo

225 CALORIES

5 PP 6 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

1 boîte de tomates pelées

100 g d'oignon

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

2 cuillères à café de curry

Herbes de Provence

Persil

1 petite boîte de concentré de tomates

Huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les oignons puis ajoutez les escalopes de poulet coupées en morceaux.

Ajoutez la boîte de tomates pelées . Saupoudrez de curry, d'herbes de Provence et de Persil .

Versez le vin blanc et l'eau .

Salez et poivrez selon votre convenance .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez du concentré de tomates pour épaissir la sauce .

Servez chaud

CURRY POULET RECETTE COOKEO *par jphil3600*

Fiche cookeo steaks hachés

haricots verts



Fiche cookeo

steaks hachés haricots verts

266 CALORIES 8 PP 13 SP



Steaks hachés haricots verts cookeo

266 CALORIES 8 PP 13 SP



Ingrédients pour 5 personnes

5 steaks hachés
500 grammes de haricots verts
1 gros oignon
Sel poivre
400 ml d'eau
1 cube de bouillon de bœuf
Persil coupé déshydraté
Huile d'olive

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les steaks hachés

Au bout de 2 minutes ajoutez les oignons pour faites dorer

Ajoutez les haricots verts

Saupoudrez de persil ,salez et poivrez selon votre convenance

Verser l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 minutes

Servez chaud

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<http://recettescookeo.net/>

Salsifis provençale une recette cookeo



Salsifis provençale une recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de salsifis

Huile d'olive

100 g d'oignons

1 cuillère à café d'ail déshydraté ou 2 gousses d'ail fraîches

12 olives vertes dénoyautées

200 g de dés de jambon

1 petite boîte de concentré de tomates

1 pincée de piment d'Espelette

Persil frais ou déshydraté

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons .Faites dorer une minute

Ajoutez l'ail et les salsifis. Faites revenir une minute

Ajoutez les dés de jambon. Salez et poivrez selon votre convenance. Ajoutez une pincée de piment d'Espelette .Saupoudrez de persil

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

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

Servez chaud

SALSIFIS PROVENCALE AU COOKEO *par jphil3600*

Cuisse dinde pommes de terre recette cookeo



Cuisse dinde pommes de terre recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 cuisse de dinde

1 oignon

1 petit verre de vin blanc

Thym

1 cuillère à soupe de moutarde

Poivre

Sel

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

6 pommes de terre

1 petite boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

Préparation

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir la cuisse de dinde.

Faites dorer ensuite les oignons ; Versez le verre de vin blanc et les 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de volaille. Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez les champignons la boîte de tomates pelées et les pommes de terre que vous avez épluchées pendant la cuisson de la cuisse de dinde .

Reprogrammer 15 minutes de cuisson ; Au bout des 15 mn ouvrez votre cookeo et ajoutez la cuillère à soupe de moutarde mélangez et servez chaud.

Oeuf cocotte jambon Boursin au cookeo



Voici une recette d'oeuf cocotte jambon Boursin au cookeo . Cette recette est très facile et très rapide à réaliser. Les ingrédients sont données pour une cocotte ,il suffit de multiplier les quantités pour réaliser la recette pour 2 ou 3 ou 4 personnes (sauf l'eau bien sûr qui reste à 200 ml)

Ingrédients pour une cocotte

1 œuf

50 g de dés de jambon

2 cuillères à soupe de Boursin ou équivalent

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Préparation

Déposez dans une cocotte les 2 cuillères à café de Boursin .

Déposez sur le Boursin les dés de jambon

Salez et poivrez selon votre convenance

Cassez l'œuf sur l'ensemble des ingrédients

Déposez la cocotte dans le panier vapeur .

Versez l'eau dans la cuve .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Servez chaud

OEUF JAMBON BOURSIN COOKEO *par jphil3600*