

Recette cookeo : boeuf mode maison laissez vous tenter



Ingédients

pour 4 personnes

1 kilo de viande à bourguignon

100 g d'oignons congelés

500 grammes de carottes congelées

2 cuillères à café de concentré de tomate

Thym

Laurier

Poivre

250 ml de vin rouge

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de farine .

Huile d'olive

Préparation de ce boeuf mode maison

mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve ,faite revenir les oignons congelés puis la viande.

Ajoutez ensuite les carottes, versez le verre de vin rouge, versez ensuite l'eau avec le cube de bouillon de boeuf.

Poivrez et ajoutez le thym et le laurier.

Passez en cuisson rapide et programmez 45 mn . Quand la cuisson est terminée, ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et 2 cuillères à café de farine pour épaissir la sauce **servez chaud.**

Widgets Amazon.fr

Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons : Recette cookeo



Boulettes de boeuf encore une recette sympathique et facile à réaliser

Ingédients pour 4 personnes

16 boulettes de bœuf

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à café de concentré de tomates

200 g de poivrons congelés

400 g de coquillettes

Huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

1 petit verre de vin blanc

Poivre

Préparation de ces boulettes

mode "dorer"

Verser l'huile d'olive dans la cuve

Faites revenir les oignons ,les poivrons, les boulettes de bœuf. Ajoutez les coquillettes, le verre de vin blanc, le bouillon de cube. Poivrez.

Recouvrez d'eau.

Mélangez avec 2 cuillères à café de concentré de tomates.

Passez en mode de cuisson rapide et programmer 5 minutes .

Ouvrez votre cookeo et **servez chaud.**



Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons



Ingrédients pour 4 personnes

16 boulettes de bœuf

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à café de concentré de tomates

200 g de poivrons congelés

400 g de coquillettes

Huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

1 petit verre de vin blanc

Poivre

Préparation

mode "dorer"

Verser l'huile d'olive dans la cuve

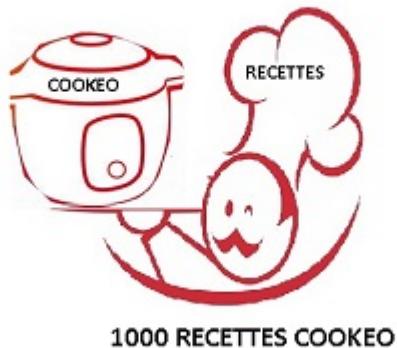
Faites revenir les oignons ,les poivrons, les boulettes de bœuf. Ajoutez les coquillettes, le verre de vin blanc, le bouillon de cube. Poivrez.

Recouvrez d'eau.

Mélangez avec 2 cuillères à café de concentré de tomates.

Passez en mode de cuisson rapide et programmer 5 minutes .

Ouvrez votre cookeo et servez chaud.



Boulettes boeuf aux champignons recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

100 g d'oignons congelés

400 g de champignons de Paris

1 cube de bouillon de bœuf

15 boulettes de bœuf

Paprika

Sel

Poivre

4 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation de ces boulettes boeuf

Ajoutez un à un les ingrédients en commençant par les oignons ,les champignons, les boulettes de bœuf.

Emiettez le bouillon de bœuf dans la cuve et versez de l'eau (500 ml).
Saupoudrez de paprika

Programmez la fonction cuisson rapide 10 mn . Vous pouvez différer

votre cuisson .

Quand la cuisson est terminée ajoutez 4 cuillères à café de concentré de tomates.

Servez chaud

Recette cookeo : risotto porc au curry

Ingédients pour 4 personnes

800 g de sauté de porc

240 g de riz

200 g de champignons de Paris congelés

100 g d'oignons congelés

1 verre de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

Huile d'olive

2 cuillères à café de moutarde

1 cube de bouillon de bœuf



Préparation de ce risotto porc

curry

Mode dorer

Faites chauffer de l'huile d'olive dans la cuve pour faire dorer les oignons. Puis faites dorer la viande avec les oignons.

Coupez le sauté de porc en morceaux.

Ajoutez les champignons, le verre de vin blanc, le riz. Mélangez.

Versez de l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Saupoudrez de curry, poivrez.

Ajoutez 2 cuillères à café de moutarde.

Cuisson rapide 12 mn; **Servez chaud.**

Recette cookeo: poulet paprika et pommes de terre



Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de poulet

12 pommes de terre

100 g d'oignons congelés

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de paprika

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Huile d'olive

Préparation de ce poulet paprika

mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve pour faire revenir les oignons et les morceaux de viande.

Saupoudrez de paprika ,mélangez. Ajoutez les pommes de terre.Salez et poivrez.

Versez un bouillon constitué d'eau et du cube de bouillon de boeuf.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Cuisson rapide 25 mn .

Pour épaissir la sauce repassez en fonction dorer et ajoutez une cuillère de féculle de mais.Laissez mijoter quelques **minutes**.

Dinde à la crème fraîche une recette cookeo



265 CALORIES 6 PP 6 SP

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de poulet

200 g de champignons de Paris congelés

100 g d'oignons congelés

Huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

4 cuillères à soupe de crème fraîche

3 cuillères à soupe de farine

Sel

Poivre

Préparation de ces escalopes de

dinde

mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les oignons et les champignons quand l'huile est chaude.

Ajoutez les escalopes de dinde coupées en morceaux .

Versez un bouillon composé d'eau et du cube de bouillon de boeuf.
Salez et poivrez .

Incorporez la crème fraîche et mélangez.Passez en mode cuisson rapide pour 12 mn .

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer puis ajoutez 3 cuillères à soupe de farine pour faire épaissir la **sauce**.

Tomates farcies maison au Cookeo encore du bon



Tomates farcies une recette traditionnelle mais qui nous régale toujours

Ingrédients pour 4 personnes

8 tomates

400 g de chair à saucisse

1 cube de bouillon de boeuf

200 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation de ces tomates farcies

Coupez les tomates, faites des chapeaux. Creusez les tomates et récupérer la chair pour la mélangez avec la chair à saucisse. Salez et poivrez.

Garnissez vos tomates avec la préparation chair à saucisse et tomates.

Placez les tomates dans la cuve du cookeo (calez les) .

Versez un bouillon que vous avez préparé avec de l'eau , le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Passez en cuisson rapide 10 mn . **Servez chaud.**

Lapin à la moutarde une recette cookeo



Ingrédients pour 5 personnes

1 kg de lapin

200 g d'oignons congelés

200 g de champignons de Paris congelés

1 verre de vin blanc

4 cuillères à soupe de moutarde

Farine

Huile d'olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation de ce lapin

mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve ,faites dorer les oignons puis les morceaux de viande

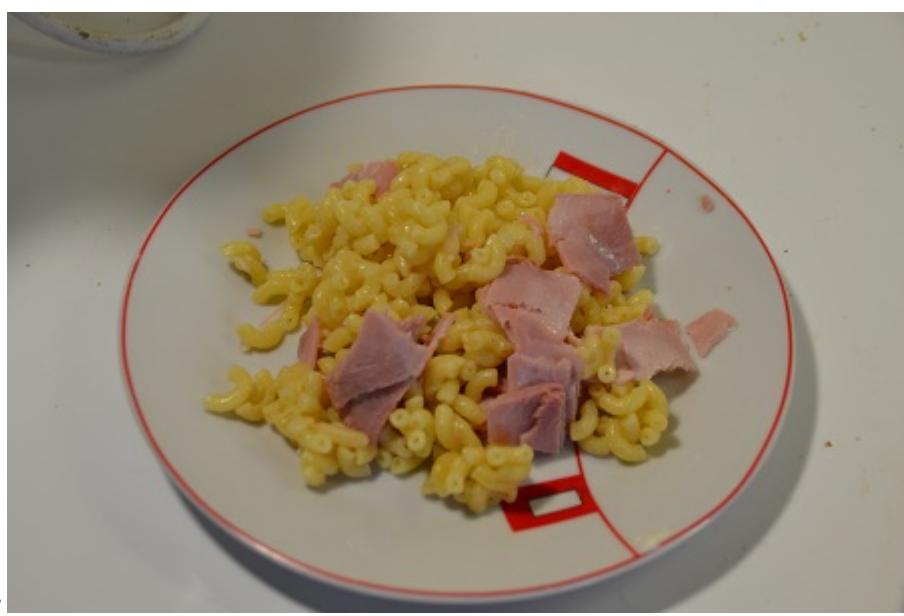
Ajoutez les champignons de Paris. Verser de l'eau avec le bouillon de bœuf émiellé

Verser le verre de vin blanc.

Passer en mode cuisson rapide et programmer 20 minutes

Réservez les morceaux de viande ,repassez en mode doré.Versez de la farine dans la cuve et mélangez. Quand la sauce a épaissi replongez les morceaux de lapin dans la cuve . Laissez mijoter 5 mn .

Recette cookeo : coquillettes à la vache qui rit



I
personnes

Ingrédients pour 4

400 g de coquillettes
4 tranches de jambon blanc
1 cube de bouillon de boeuf
Poivre
2 portions de vache qui rit

Préparation avec cette vache qui rit

Déposez dans la cuve les coquillettes. Versez de l'eau dans la cuve (recouvrir les coquillettes). Poivrez.

Passez en mode cuisson rapide 5 mn (regardez le temps indiqué sur le paquet de coquillettes et divisez par 2).

Quand la cuisson est terminée ajoutez les portions de vache qui rit , faites les fondre en mélangeant . Ajoutez les morceaux de jambon que vous avez coupés en morceaux.



Coquillettes à la vache qui rit



Ingédients pour 4 personnes

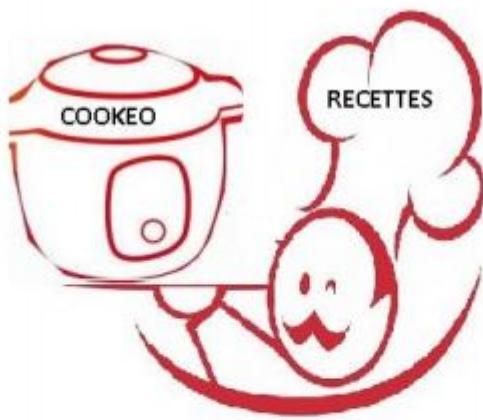
400 g de coquillettes
4 tranches de jambon blanc
1 cube de bouillon de boeuf
Poivre
2 portions de vache qui rit

Préparation

Déposez dans la cuve les coquillettes. Versez de l'eau dans la cuve (recouvrir les coquillettes). Poivrez.

Passez en mode cuisson rapide 5 mn (regardez le temps indiqué sur le paquet de coquillettes et divisez par 2).
Quand la cuisson est terminée ajoutez les portions de vache qui rit , faites les fondre en mélangeant . Ajoutez les morceaux de jambon que vous avez coupés en morceaux.





1000 RECETTES COOKEO

Recette cookeo : riz à la bolognaise du vrai bonheur



Ingrédients pour 4

personnes

300 g de riz

1 cube de bouillon de boeuf

400 g de viande hachée

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Huile d'olive

100 g de carottes congelées

100 g de champignons de Paris congelés

Préparation de cette bolognaise

mode dorer

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

Ajoutez la viande hachée, puis les carottes et les champignons .Versez le riz,de l'eau avec le bouillon de boeuf émiellé

Mode cuisson rapide

programmer le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 (15 mn en général)

Ouvrez le cookeo et ajoutez 2 cuillères à soupe de concentré de tomates. Servez chaud.

Recette cookeo : boulettes de boeuf paprika et riz



Ingédients pour 4 personnes

15 boulettes de bœuf

300 g de champignons de Paris congelés

300 grammes de riz

200 grammes d'oignons congelés

1 petite boîte de tomates entières pelées

Paprika

Huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation de ces boulettes

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Faites dorer les oignons congelés , les boulettes de bœuf.

Ajoutez ensuite les champignons et le riz puis saupoudrez de paprika.

Versez de l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émiellé.

Passez en mode de cuisson rapide et programmez 10 minutes .Servez chaud.

Spaghettis bolognaise maison : recette cookeo



Ingédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

250 g de champignons de Paris congelés

1 cube de bouillon de boeuf

1 verre de vin blanc

400 g de viande hachée congelée

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation des spaghetti

bolognaise

Déposez les champignons , puis la viande hachée,

Cassez les spaghettis en 2 et déposez les dans la cuve

Versez ensuite le verre de vin blanc et de l'eau (avec le cube de bouillon de boeuf émiellé) pour couvrir les ingrédients.

“cuisson rapide 4 mn”

Ouvrez le cookeo et ajoutez 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, mélangez et servez chaud

Recette cookeo : coquillettes aux boulettes de boeuf



Enco

re une recette cookeo comme je les aime : facile, rapide à réaliser et bonne au goût . Une recette qui devrait plaire à toute la famille.

Ingrédients pour 4 personnes

15 boulettes de bœuf

3 cuillères de concentré de tomates

400 g de coquillettes

300 g de champignons de Paris congelés

1 petite boite de tomates pelées

Huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation de ces boulettes

mode "dorer"

Verser l'huile d'olive dans la cuve

Faites revenir les boulettes de bœuf. Ajoutez les tomates pelées, versez les coquillettes, recouvrir d'eau, ajoutez le bouillon de cube. Poivrez.

Passez en mode de **cuisson rapide** et programmer 5 minutes .

Ouvrez votre cookeo, ajoutez 3 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez. Servez chaud .



Coquillettes aux boulettes de boeuf



Ingrédients pour 4 personnes

15 boulettes de bœuf
3 cuillères de concentré de tomates
400 g de coquillettes
300 g de champignons de Paris congelés
Huile d'olive
1 cube de bouillon de boeuf



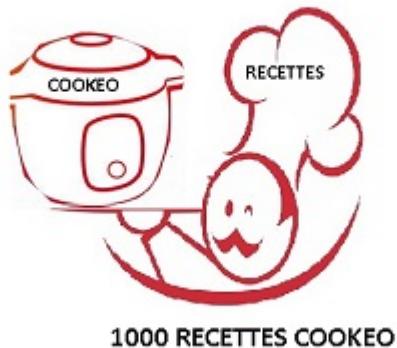
Préparation

mode "dorer"

Verser l'huile d'olive dans la cuve
Faites revenir les boulettes de bœuf.
Ajoutez les tomates pelées, versez les coquillettes, recouvrir d'eau, ajoutez le bouillon de cube. Poivrez.

Passez en mode de **cuisson rapide** et programmer 5 minutes .

Ouvrez votre cookeo, ajoutez 3 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez. Servez chaud .



Recette cookeo : longe façon bourguignon



Vous aimez les sauces au vin rouge ? Si tel est le cas vous n'allez pas être déçu avec cette recette cookeo au vin rouge .

Ingédients pour 4 personnes

1 longe de porc sans os (environ 800 g)

200 g de champignons de Paris congelés

100 g de carottes congelées

Huile d'olive

100 g d' oignons congelés

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de féculle de mais.

250 ml de vin rouge

Sel

Poivre

Préparation de ce bourguignon de porc

Fonction dorer

.Versez de l'huile d'olive dans la cuve .Faites dorer la longe.Réservez la longe de porc pour faire dorer les morceaux d'oignon .

Puis ajoutez les champignons et les carottes congelées dans la cuve.Redéposez la longe avec le reste des ingrédients .

Versez le vin rouge dans la cuve et 200 ml d'eau .Salez et poivrez selon votre convenance..

Cuisson rapide.

Arrêtez la fonction « dorer » et passer en cuisson rapide. (1 heure). Et départ immédiat. Fermez le couvercle.

Fin de cuisson

Réservez la longe pour la couper en tranches et faire épaissir la sauce .

Position dorer

.Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde et 2 cuillères à soupe de féculle de mais, mélangez. Une fois la sauce épaissie ,déposez les tranches de longe dans la cuve puis laissez mijoter 5 mn .

Servez ensuite chaud avec des féculents de votre choix .

.

.

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com