

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 terminée, 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 chou 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.

Pâtes chorizo crevettes recette cookeo



Pâtes chorizo crevettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes

100 g de chorizo ou lanières de chorizo

400 ml d'eau

200 g de crevettes

Rizdor

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de volailles

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau et un cube de bouillon de volailles émietté

Mode dorer

Déposez les lanières de chorizo dans la cuve .

Ajoutez ensuite les crevettes et saupoudrez de rizdor

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le bouillon préparé 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 ajoutez le concentré de tomates ,mélangez et servez chaud

Carottes steaks hachés
recette cookeo



Carottes steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de carottes congelées ou fraîches

300 g de steaks hachés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

1 petit verre de vin blanc

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel Poivre

Préparation

Coupez les steaks hachés en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf

Mode dorer

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

Ajoutez ensuite les carottes

Versez le verre de vin blanc , le bouillon composé de 300 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 et la moutarde. Mélangez et servez chaud .

Riz merguez crevettes recette cookeo



Riz merguez crevettes recette cookeo

Ingrédients

500 ml d'eau

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Rizdor

240 g de riz

1 courgette

4 merguez

300 g de crevettes

1 poivron

Préparation

Décortiquez les crevettes

Coupez la courgette en morceaux

Épépinez et coupez le poivron en morceaux

Mode dorer

Déposez les merguez dans la cuve du cookeo

Ajoutez les crevettes

Saupoudrez de rizdor

Ajoutez les morceaux de poivron

Ajoutez le riz, les courgettes, les tomates pelées

Versez l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

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

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

**Salade composée macédoine
recette cookeo**



Salade composée macédoine recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de macédoine de légumes congelés

4 pommes de terre

100 g de tomates cerise

200 gramme de crevettes

4 cuillères à soupe de mayonnaise

Sel

Poivre

500 ml d'eau

Préparation

Décortiquez les crevettes

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux

Mélangez la mayonnaise et le vinaigre

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes et les morceaux de pommes de terre.

Versez 500 ml d'eau.

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve et passez les ingrédients sous l'eau

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

Laissez refroidir à l'air libre puis déposez les crevettes et les tomates cerises dans le saladier.

Placez le saladier et la mayonnaise au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez la mayonnaise . Mélangez et servez.

**Haricots verts style
carbonara recette cookeo**



Haricots verts style carbonara recette cookeo

Ingrédients

800 g d'haricots verts

150 g de dés de jambon

200 ml de crème fraîche

Sel

Poivre

400 ml d'eau

2 jaunes d'oeuf

1 cuillère à café de moutarde

Préparation

Séparez les blancs des jaunes d'oeuf

Déposez les haricots dans la cuve du cookeo

Versez l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7mn

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

Passez en mode dorer

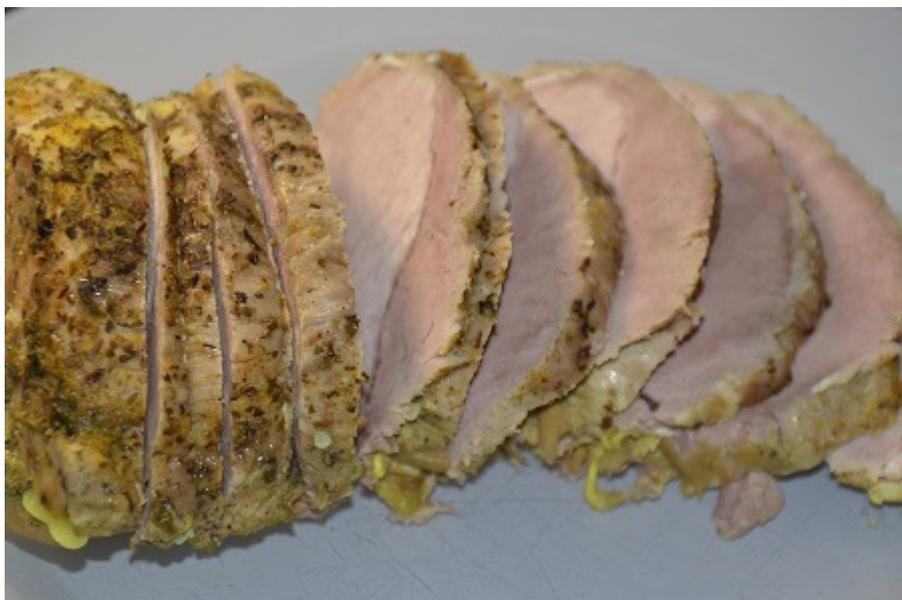
Redéposez les haricots verts dans la cuve

Ajoutez la crème fraîche ,la moutarde et les dés de jambon et mélangez

Ajoutez les jaunes d'oeuf et mélangez .

Servez chaud

Rôti de porc froid au cookeo



Rôti de porc froid préparation cookeo

Quand les beaux jours arrivent des envies de repas froid surgissent et pourquoi pas du rôti de porc froid préparé avec notre cookeo. Idéal pour un pique-nique par exemple ou un buffet froid avec un peu de salade ...

Ingrédients 4 à 6 personnes

1 rôti de 800 g

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

Origan ou herbes de Provence

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,300 ml d'eau ,un cube de bouillon de bœuf émietté et du curry .

Déposez dans la cuve le rôti de porc

Versez le bouillon préparé dans la cuve du Cookeo

Saupoudrez d'herbes de Provence ou d'Origan

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 45 mn

Laissez refroidir à l'air libre pendant une heure .

Placez le rôti au frigo pendant au moins 6 h.

Servez froid .

Hauts de cuisse pommes de terre recette cookeo



Hauts de cuisse pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

4 hauts de cuisse de poulet

800 g de pommes de terre

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

400 ml d'eau

Herbe de Provence

Curry

Préparation

Dans un récipient versez l'huile d'olive ,saupoudrez d'herbes de Provence et de curry.

Epluchez les pommes de terre et coupez les en morceaux

Déposez les pommes de terre dans la cuve du cookeo ,versez l'eau .

Programmez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 4 mn

Badigeonnez les hauts de cuisse avec la préparation huile herbes de Provence

Egouttez les pommes de terre et réservez les

Rincez votre cuve et essuyez la.

Redéposez la cuve dans le cookeo et ajoutez les hauts de cuisse .

Installez le couvercle extra crisp . Programmez 200° pour 20 mn (vous pouvez utilisez un four si vous n'avez pas le couvercle)

Au bout de 10 mn retournez les hauts de cuisses et reprenez la cuisson

Au bout des 20 mn de cuisson ajoutez les pommes de terre et reprogrammez 10 mn de cuisson à 200°

Reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire et servez chaud

Pâtes sauté de porc recette cookeo



Pâtes sauté de porc recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de pâtes

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 petite boîte de champignons de Paris

500 g de sautés de porc

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Curry

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Egouttez les champignons de Paris

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les sautés de porc

Ajoutez les champignons de Paris

Saupoudrez de curry

Ajoutez les pâtes dans la cuve

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Ajoutez le vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

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

Servez chaud