

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

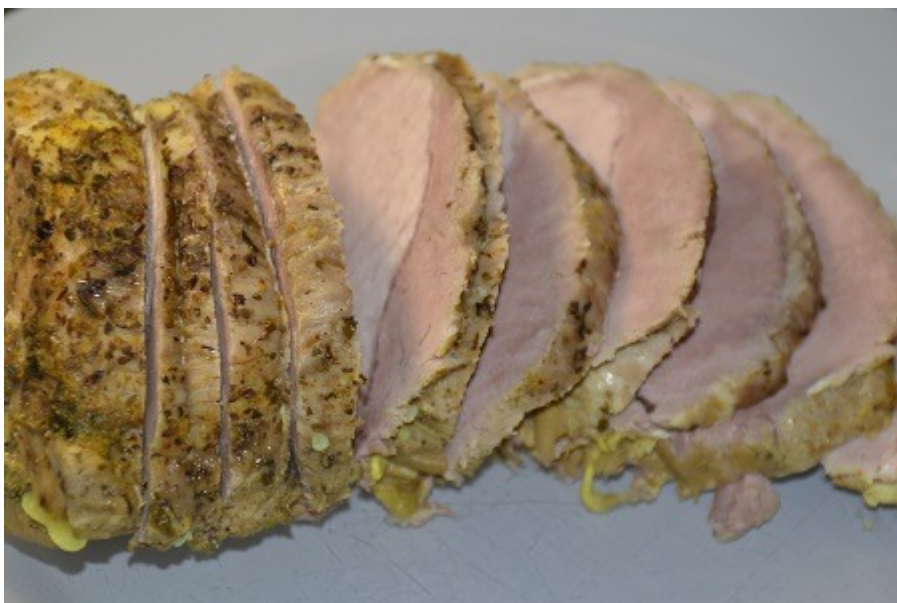
Redéposez les haricots verts dans la cuve

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

Poulet colombo courgettes recette cookeo



Poulet colombo courgettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

1 kg de courgettes

400 g de pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

500 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Epices à colombo

Préparation

Coupez les courgettes en morceaux

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

Coupez les escalopes en morceaux

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les morceaux d'escalopes de poulet quand l'huile est chaude.

Saupoudrez avec les épices à colombo

Ajoutez les morceaux de pommes de terre et de courgettes

Versez le bouillon composé de 500 ml d'eau et d'un cube de boeuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Servez chaud

Riz crevettes (style cantonnais) recette cookeo



Riz crevettes (style cantonnais) recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de riz basmati

1 oignon

200 g de crevettes

150 g de dés de jambon

2 carottes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

80 g de petits pois congelés

Curry

500 ml d'eau

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux .

Décortiquez les crevettes

Coupez les carottes en morceaux

Mode dorer

Déposez dans la cuve le riz, les morceaux de carottes ,les petits pois congelés

Versez l'eau pour recouvrir les ingrédients

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et réservez le riz ,les morceaux de carottes et les petits pois dans un saladier.

Repassez en mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve . Faites revenir les morceaux d'oignons

Ajoutez les crevettes et les de jambon

Ajoutez dans la cuve le riz, les carottes et les petits pois .
Faites revenir quelques minutes et servez chaud

.

Petits pois pommes de terre poulet recette cookeo



Petits pois pommes de terre poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

600 g de petits pois congelés

400 g de pommes de terre

250 ml d'eau

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Curry

Préparation

Epluchez ,lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Préparez un bouillon avec 250 ml d'eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve du cookeo

Déposez les morceaux de poulet dans la cuve .

Saupoudrez de curry

Ajoutez les petits pois et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Poulet rôti cookeo et extra crisp



Poulet rôti cookeo et extra crisp

Ingrédients

1 poulet

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Herbes de Provence

Préparation

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc,

un cube de bouillon de volailles émietté et une pincée d'herbes de Provence

Déposez le poulet dans la cuve et versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (ou mettez votre poulet dans un plat puis finissez la cuisson au four)

Programmez 20 mn de cuisson à 200°

Lentilles merguez au cookeo



Lentilles merguez au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de lentilles

6 merguez

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

800ml d'eau

Préparation

Rincez les lentilles sous l'eau

Mode dorer

Déposez les merguez dans la cuve du cookeo

Ajoutez les lentilles

Versez l'eau et le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Ajoutez la boîte de tomates pelées

Ajoutez du sel et du poivre ;

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 10 mn

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

Servez chaud

Spaghettis poulet poivron recette cookeo



Spaghettis poulet poivron recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

500 g d'escalope de poulet

1 poivron rouge

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

500 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Épépinez et coupez le poivron en morceaux

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

Mélangez le concentré de tomates avec la moutarde

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet et de poivron

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé (l'eau doit recouvrir les spaghettis)

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 mélange concentré de

tomates moutarde .Mélangez.

Servez chaud