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 moreaux 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 boite 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 boite 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

Lentilles merguez au cookeo

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 boite de tomates pelées

Sel

Poivre

500 ml d’eau

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Epépinez 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

Filet mignon haricots blancs recette cookeo



Filet mignon haricots blancs recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

12 médaillons de filet mignon de porc

450 ml d’eau

50 ml de vin blanc

800 g de haricots blancs congelés

2 pommes de terre

Ail semoule

1 oignon

1 gousse d’ail

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 450 ml d’eau,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faite revenir les médaillons de filet mignon de porc

Saupoudrez d’ail semoule

Ajoutez les haricots blancs et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de

concentré de tomates

Servez chaud

Torsades steaks hachés recette cookeo



Torsades steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de torsades

3 steaks hachés

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 poivron

1 oignon

Sel

Poivre

50 ml de vin blanc

450 ml d’eau

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epépinez et coupez votre poivron en morceaux

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Préparez un bouillon avec 450 ml d’eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux de steaks hachés et les morceaux de poivron .

Ajoutez les torsades dans la cuve

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo (les torsades doivent être recouvertes)

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

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

Servez chaud

Tagliatelles au chorizo recette cookeo



Tagliatelles au chorizo recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de tagliatelles

1 courgette

100 g de lanières de chorizo

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

Rizdor

Sel

Poivre

500 ml d’eau

Préparation

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

Coupez la courgette en morceaux

Mode dorer

Déposez les lanières de chorizo dans la cuve du cookeo

Ajoutez les morceaux de courgettes

Déposez les tagliatelles

Saupoudrez de rizdor

Versez le bouillon préparé

Ajoutez les tomates pelées

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates, mélangez et servez chaud

---

Côtes de porc tomates riz recette cookeo



Côtes de porc riz tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

5 côtes de porc

280 g de riz

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à café de concentré de tomates

50 ml de vin blanc

550 ml d’eau

Paprika

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile de votre choix

Préparation

Enlevez les os des côtes de porc (facultatif)

Mélangez le concentré de tomates et la moutarde

Préparez un bouillon avec 550 ml d’eau,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude faites revenir les côtes de porc.

Saupoudrez de paprika

Ajoutez le riz dans la cuve

Versez le bouillon

Salez et poivrez selon votre convenance .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Ajoutez le mélange concentré de tomates/moutarde quand la cuisson est terminée. Mélangez et servez chaud.

Saucisses fumées choucroute recette cookeo



Saucisses fumées choucroute recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boite de chou (de choucroute préparé) (environ 800 g de chou)

4 saucisses fumées

400 g de pommes de terre

150 ml d’eau

50 ml de vin blanc

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

Déposez la choucroute ,les pommes de terre ,les saucisses fumées dans la cuve

Versez l’eau et le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn.

Servez chaud

Carottes pommes de terre chorizo cookeo



Carottes pommes de terre chorizo cookeo

245 calories

Ingrédients pour 4 personnes

500 gr de carottes

300 g de pommes de terre

200 g de dés de jambon

300 ml d’eau

50 g de chorizo

1 cube de bouillon de boeuf

Sel poivre

Rizdor

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

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

Coupez le chorizo en lanières

Coupez les carottes et les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Déposez le chorizo dans la cuve du cookeo

Ajoutez les dés de jambon

Saupoudrez de rizdor

Ajoutez les pommes de terre et les carottes
Versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 6 minutes

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à café

de concentré de tomates mélangez

Servir chaud

Lentilles dés de jambon pommes de terre cookeo



Lentilles dés de jambon pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de lentilles vertes

200 g de dés de jambon

400 g de pommes de terre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

450 ml d’eau

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Préparez un bouillon avec 450 ml d’eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf emietté

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

Rincez les lentilles.

Déposez les lentilles dans la cuve et versez le bouillon préparé

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée rajoutez les morceaux de pommes de terre dans la cuve .

Rajoutez de l’eau si nécessaire et les dés de jambon

Prolongez la cuisson pour 5 mn (cuisson sous pression ou cuisson rapide)

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de concentré de tomates et la moutarde .Mélangez et servez chaud

One pot riz tomates knackis recette cookeo



One pot riz tomates knackis recette cookeo

295 calories

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de riz

6 knackis

1 tomate

1 cube de bouillon de volailles

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à café de concentré de tomates

50 ml de vin blanc

450 ml d’eau

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Préparez un bouillon avec 450 ml d’eau,50 ml de vin blanc, un cube de bouillon de volailles émietté et du curry

Coupez la tomate en morceaux

Coupez les knackis en morceaux

Déposez dans la cuve du cookeo le riz,les morceaux de tomates, les morceaux de knackis.

Versez le bouillon préparé .

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

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

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

Servez chaud

Riz chorizo tomates recette cookeo



Riz chorizo tomates recette cookeo

Ingrédients

100 g de chorizo

300 g de riz

2 oignons

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

400ml d’eau

1 cube de bouillon de boeuf

Rizdor

Préparation

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

Coupez les oignons en morceaux

Mode dorer

Déposez les morceaux de chorizo et les morceaux d’oignon dans la cuve du cookeo

Ajoutez le riz dans la cuve

Versez le bouillon

Ajoutez la petite boite de tomates pelées

Saupoudrez de rizdor

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

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