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

Rôti de porc flageolets pdt recette cookeo



Rôti de porc flageolets pdt recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

500 g de flageolets congelés

400 g de pommes de terre

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

Préparation

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

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

Versez l’huile dans la cuve

Mode dorer

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Salez ,poivrez,

Versez le bouillon préparé.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les flageolets et saupoudrez de curry

Programmez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Quand les 10 mn de cuisson sont terminées ajoutez les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn de cuisson

Réservez votre rôti pour le couper en tranches .

Ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates dans la cuve et mélangez

Servez chaud

Mincerettes riz poireaux recette cookeo



Mincerettes riz poireaux recette cookeo

Ingrédients

150 g de riz

8 mincerettes de porc

500 g de poireaux congelés

1 cube de court bouillon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

300 ml d’eau

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez dans un bol la crème fraîche la moutarde

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve

Quand le préchauffage est terminée faites dorer les mincerettes de porc

Déposez dans a cuve le riz, les rondelles de poireaux

Versez l’eau et émiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche moutarde . Mélangez et servez chaud

---

Fusillis steaks hachés recette cookeo



Fusillis steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de fusillis

4 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 petite boite de tomates pelées

1 courgette

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez la courgette et les steaks en morceaux

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,400 ml d’eau 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.

Versez le bouillon préparé

Ajoutez les tomates pelées.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

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

Servez chaud

Carbonade flamande revisitée au cookeo



Carbonade flamande revisitée au cookeo

Ingrédients

800 g de viande à Bourguignon

500 ml de bière brune

150 g de lardons fumés ou nature

1 cuillère à soupe de sucre

25 g de beurre

1 à 2 cuillères à soupe de maizena diluée dans un peu d’eau

1 oignon

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Dégraissez et coupez la viande en morceaux

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve

Quand le beurre est fondue faites revenir les morceaux d’oignons ,la viande à bourguignon et les lardons

Ajoutez le sucre en poudre et versez les 500 ml de bière

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer

Versez la maizena dans la cuve pour faire épaissir la sauce .

Quand la sauce a épaissi accompagnez votre viande avec des frites par exemple

Carbonade flamande revisitée au cookeo

Ingrédients

800 g de viande à Bourguignon

500 ml de bière brune

150 g de lardons fumés ou nature

1 cuillère à soupe de sucre

25 g de beurre

1 à 2 cuillères à soupe de maizena diluée dans un peu d’eau

1 oignon

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Dégraissez et coupez la viande en morceaux

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve

Quand le beurre est fondue faites revenir les morceaux d’oignons ,la viande à bourguignon et les lardons

Ajoutez le sucre en poudre et versez les 500 ml de bière

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer

Versez la maizena dans la cuve pour faire épaissir la sauce .

Quand la sauce a

One pot pasta spaghettis aubergines cookeo



One pot pasta spaghettis aubergines cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

1 petite boite de tomates pelées

150 g de dés de jambon

1 aubergine

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Faites tremper les spaghettis avec de l’eau(eau chaude) dans un plat au moins 10 mn avant le début de la recette

Coupez l’aubergine en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau ,100ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Ajoutez les dés de jambon et les morceaux d’aubergines

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