Spaghettis courgettes saucisses cookeo

Spaghettis courgettes saucisses cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 saucisses ou plus

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d’huile

1 oignon

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

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

Coupez les courgettes en rondelles

Faites tremper les spaghettis avec de l’eau dans un plat 10 mn avant le début de la recette

Mode dorer

Faites revenir les saucisses quand le préchauffage est terminée

.Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez la boite de tomates pelées

Ajoutez les morceaux de courgettes

Versez ,le vin blanc, l’eau afin de recouvrir les ingrédients.

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 les cuillères à café de concentré de tomates et la cuillère à café de moutarde

.Mélangez.

Servez chaud

Poulet haricots pommes de terre recette cookeo

Poulet haricots pommes de terre recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g d’escalopes de poulet

600 g de haricots verts frais ou congelés

400 g de pommes de terre

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe d’huile

4 gousses d’ail

Persil frais ou déshydraté

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Coupez l’ail en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,200 ml d’eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Versez l’huile dans la cuve quand l’huile est chaude déposez les morceaux de poulet dans la cuve pour les faire revenir .

Ajoutez l’ail coupée en morceaux

Saupoudrez de curry et de persil déshydraté

Ajoutez les haricots verts et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Palette demi sel aux légumes recette cookeo

Palette pommes de terre carottes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 Palette demi-sel

200 g de poireaux

400 g de carottes

700 g de pommes de terre

1 navet

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

2 cuillères à soupe d ‘huile

Préparation

Faites dessalez votre palette dans de l’eau éventuellement.

Epluchez et coupez les pommes de terre, les carottes, les poireaux et le navet en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites revenir les oignons et la palette sur toutes ses faces quand l’huile est chaude.

Versez l’eau, le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve.

Poivrez (pour le sel à ajuster au moment de déguster)

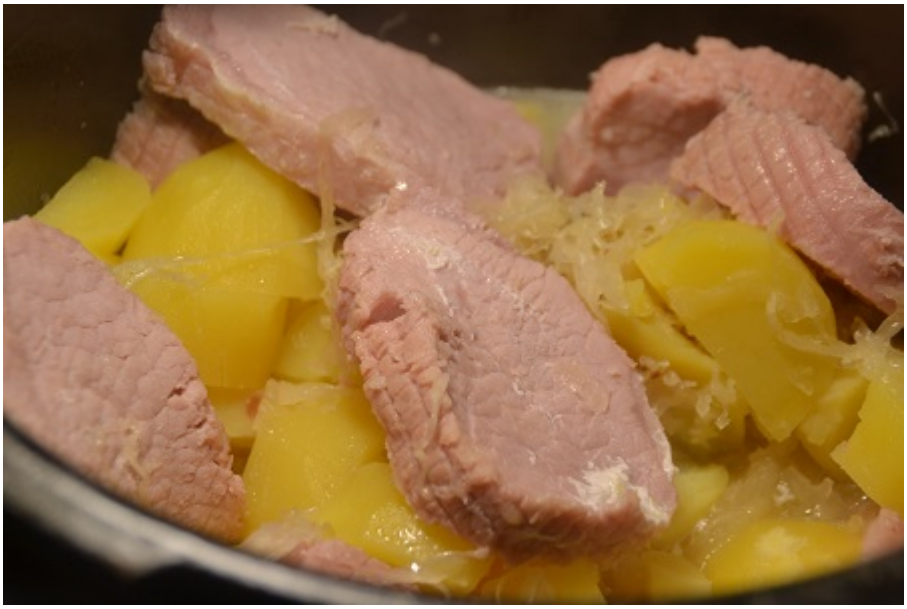
Cuisson rapide ou sous pression programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson

Découpez votre palette en morceaux ;

Servez chaud

Rôti porc demi sel choucroute recette cookeo



Rôti porc demi sel choucroute recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boite de choucroute

1 rôti de porc demi sel

500 g pommes de terre

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau
Sel

Poivre

Préparation

Epluchez ,passez et coupez les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau et 100 ml de vin blanc et un cube

Déposez le rôti demi sel dans la cuve du cookeo

Versez le bouillon préparé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn .

Quand la cuisson est terminée coupez le rôti en tranches

Déposez la choucroute dans la cuve du cookeo

Ajoutez les pommes de terre coupées en morceaux

Ajoutez le rôti de porc coupé en tranches

Reprogrammez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 10 mn

---

Spaghettis porc tomates recette cookeo

Spaghettis porc tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

1 petite boite de tomates pelées

500 g de sautés de porc

1 oignon

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

1 cuillère à café de moutarde

Curry

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’oignon 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 l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les émincés de porc avec l’ail et le persil haché

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de curry (facultatif) .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

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 la cuillère à café de moutarde et mélangez .

Servez chaud

Oz6RRqn5e-0″ title= »YouTube video player » frameborder= »0″ allow= »accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-

media; gyroscope; picture-in-picture; web-share » allowfullscreen>

Rôti de porc haricots riz recette cookeo

Rôti de porc haricots riz recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

200 g de riz

200 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Faites dorer le rôti quand l’huile est chaude

Versez un bouillon composé de 400 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les haricots verts et le riz

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

Poulet flageolets tomates

recette cookeo

Poulet flageolets tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalopes de poulet

600 g de flageolets surgelés

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 carottes

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

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

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’escalopes

Ajoutez les flageolets

Versez le bouillon que vous avez préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 10 mn

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

Servez chaud

Riz hauts de cuisse crevettes recette cookeo

Riz hauts de cuisses crevettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

10 crevettes

5 hauts de cuisses de poulet

100 g d’oignons congelés

1 dose de safran ou 2 cuillères à café de Rizdor

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

150 g de petits pois congelés

1 petite boite de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

1 cube de bouillon de bœuf

500 ml d’eau

1 oignon ou 100 g d’oignons congelés

Préparation

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

Mode dorer

Faites revenir les hauts de cuisse et les oignons dans la cuve avec 2 cuillères à café d’huile ‘

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de rizdor ou safran

Ajoutez les crevettes ,la boite de tomates pelées et le riz.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 13 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les petits pois ,les tomates pelées ,les crevettes et le riz

Programmez une cuisson rapide ou sous pression selon le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2.Servez chaud

---

Rôti de porc fumé aux légumes recette cookeo

Rôti de porc fumé aux légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

1 rôti de porc fumé prêt à cuire

1 oignon

700 g de pommes de terre

500 g de carottes

200 g de poireaux

1 navet

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et le navet en morceaux .

Passez les poireaux sous l’eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l’oignon en morceaux

Coupez le rôti en tranches

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux d’oignons et les tranches de rôti

Versez le bouillon préparé dans la cuve

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre, de navets, de carottes et les rondelles de poireaux

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les légumes dans la cuve (carottes,poireaux ,navet,pommes de terre) et reprogrammez 7mn

Servez chaud.

One pot pasta viande hachée recette cookeo

One pot pasta viande hachée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de viande hachée

300 g de spaghettis

1 petite boite de tomates pelées

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Eau pou recouvrir les spaghettis

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans un récipient ou un plat les spaghettis avec de l’eau pour les ramollir et les mettre facilement dans la cuve du cookeo sans les couper en 2

Déposez les spaghettis dans la cuve .

Ajoutez la viande hachée

Ajoutez les tomates pelées.

Ajoutez le vin blanc et émiettez le cube de bouillon de boeuf dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et la cuillère à café de moutarde. Mélangez et Servez chaud

Riz rôti de porc champignons recette cookeo

Rôti de porc riz champignons recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

1 grosse boite de champignons de Paris

10 g de riz

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

400 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

Curry

1 petite boite de tomates pelées

Poivre

Sel

Préparation

Rincez le riz

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et les champignons de Paris et les tomates pelées

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche /moutarde

Servez chaud.

Poulet rôti petits pois extra

crisp cookeo

Poulet rôti petits pois extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

1 grosse boite de petits pois carottes

1 cuillère à soupe d’huile

50 ml de vin blanc

50 ml d’eau

1 cube de bouillon de boeuf

Curry

Sel

Poivre

Préparation

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

Versez l’huile dans la cuve faites revenir le poulet sur toutes ses faces.

Installez le couvercle extra crisp et programmez 50 mn à 200 degrés

A 30 mn de cuisson retournez le poulet faites le cuire 10 mn dans cette position

Retournez à nouveau le poulet et finissez la cuisson

Quand le temps de cuisson est terminé ,ajoutez les petits pois carottes que vous avez égouttés

Versez le bouillon préparé

Reprogrammez 5 mn de cuisson à 200°

Salez et poivrez selon votre convenance

Paupiettes porc moutarde recette cookeo

Paupiettes porc moutarde recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe d’huile

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d’eau

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc puis ajoutez les morceaux d’oignon.

Versez l’eau, le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée, repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche, la cuillère à soupe de moutarde et de maïzena pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud

---

Rôti de porc riz champignons recette cookeo

Rôti de porc riz champignons recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de champignons de Paris congelés
140 g de lardons

280 de riz

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

400 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

Curry

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

Poivre

Sel

Préparation

Rincez le riz

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et les champignons de Paris

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche /moutarde

Servez chaud.