Spaghettis viande hachée recette cookeo



Spaghettis viande hachée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile

400 g de Viande hachée

200 g de carottes fraiches ou congelés

2 gousses d’ail

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’ail en morceaux

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d’eau (il s’agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le Cooke)

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les la viande hachée et l’ail

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les carottes et la boite de tomates pelées

Versez le vin blanc

Versez de l’eau pour recouvrir les ingrédients.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve) ajoutez le concentré de tomates et mélangez

Servez chaud

Poulet petits pois carottes recette cookeo



Poulet petits pois carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d’escalopes de poulet

500 g de petits pois congelés

300 g de carottes congelées ou fraiches

400 g de pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

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

Coupez les carottes en rondelles si ce sont des fraîches

Préparez un bouillon avec 200 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.

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer

Ajoutez les petits pois , les rondelles de carottes et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d’eau et d’un cube de boeuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

servez chaud

Rôti porc haricots pommes de terre cookeo



Rôti porc haricots pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

600 g de pommes de terre

500 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l’huile dans la cuve

Versez un bouillon composé de 200 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. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et les haricots verts

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

Bouillon légumes aux lardons

recette cookeo



Bouillon légumes aux lardons recette cookeo

Ingrédients

200 g de lardons

100 ml de vin blanc

La moitié d’un chou vert

200 g de champignons de Paris congelés

2 pommes de terre

200 g d’haricots verts congelés

4 carottes

1 l d’eau

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les carottes, l’oignon, le chou vert et les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 1l d’eau,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de légumes ou autre émietté

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve du Cookeo

Ajoutez les morceaux d’oignon

Ajoutez ensuite les morceaux de carottes, pommes de terre.

Ajoutez les champignons de Paris et les haricots verts et le chou vert

Versez le verre de vin blanc

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression ou cuisson rapide

Programmez 10 mn de cuisson

Servez chaud ensuite

Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo



Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo

Ingrédients

3 escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Paprika

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez le concentré de tomates avec l’eau

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Versez l’huile dans la cuve

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

Cuisson

Programmez 200° pour 20 n

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Quand il reste 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika et versez la préparation eau concentré de tomates

Salez et poivrez selon votre convenance.

Servez chaud avec un féculent de votre choix .

Haricots blancs lardons

carottes recette cookeo



Haricots blancs lardons carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lardons nature

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

500 g de haricots blancs congelés

500 g de carottes

1 oignon

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Coupez l’oignon et les carottes en morceaux

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

Mode dorer

Faites revenir les lardons et les oignons

Ajoutez les haricots blancs et les carottes coupés en morceaux

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 le concentré de tomates.

Servez chaud

Boeuf pommes de terre carottes recette cookeo



Boeuf pommes de terre carottes recette cookeo

Ingrédients

500 g de bœuf à Bourguignon

800 g de carottes

400 g de carottes

25 g de beurre

200 ml de vin rouge

300 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Préparez un bouillon avec 20 ml de vin rouge,300 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve du cookeo

Quand le beurre est fondu faites revenir la viande

Versez le bouillon préparé

Poivrez

Cuisson rapide oui sous pression programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les légumes dans la cuve et **reprogrammez 6 mn de cuisson**

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

Servez chaud

Rôti porc pdt carottes recette cookeo



Rôti porc pdt carottes recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Herbes de Provence

Préparation

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

Epluchez les carottes et coupez-les en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 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, saupoudrez d’herbes de Provence

Versez le bouillon préparé.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les pommes de terre et les carottes coupées en morceaux

Reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud

Tortis poulet légumes recette cookeo



Tortis poulet légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalopes de poulet

100 g de Tortis ou pâtes de votre choix

250 g de tomes cerises

1 aubergine

600 g de courgettes

Eau

100 ml vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez la courgette en morceaux

Coupez l’aubergine et le poulet en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve. Quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet.

Ajoutez les morceaux de courgettes ,tomates aubergines

Versez le vin blanc, l’eau (recouvrir les pâtes) et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez.

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 et servez chaud

---

Côtes de porc riz tomates recette cookeo



Côtes de porc riz tomates recette

cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

280 g de riz

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Persil déshydraté ou frais

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

Préparation

Passez le riz sous l’eau

Mode dorer

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

Ajoutez les tomates pelées et le riz

Salez et poivrez selon votre convenance .

Versez 100 ml de vin blanc et émiettez un cube de bouillon de bœuf

Versez 500 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

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

Farfalles poulet légumes recette cookeo



Farfalles poulet légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalopes de poulet

200 g de farfalles ou pâtes de votre choix

2 tomates

1 aubergine

1 courgette

1 oignon

Eau

100 ml vin blanc

1 gousse d’ail

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les oignons et l’ail en morceaux.

Passez le persil sous l’eau.

Passez au hachoir l’oignon, l’ail, le persil.

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez la courgette en morceaux

Coupez l’aubergine et le poulet en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve. Quand l’huile est chaude faites dorer l’oignon, l’ail et le persil.

Ajoutez les farfalles Versez le vin blanc, l’eau (recouvrir les pâtes) et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Ajoutez les morceaux d’escalopes de poulet, de courgette, d’aubergine.

Salez et poivrez.

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 et servez chaud

---

Boulettes boeuf tomates cerises recette cookeo



Boulettes boeuf tomates cerises recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de boulettes de boeuf

250 g de tomates cerises

1 cube de bouillon de boeuf

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Herbe de Provence

Echalote déshydratée

Préparation

Passez les tomates cerises sous l’eau .

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

Préparez un bouillon avec100 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites revenir les boulettes de bœuf.

Salez et poivrez.

Saupoudrez d’herbes de Provence et d’échalote déshydraté

Versez le bouillon que vous avez préparé

Cuisson rapide ou pression

Programmez 5 mn de cuisson

Servez chaud. avec du riz ou des pâtes par exemple

Spaghettis émincés porc recette cookeo



Spaghettis émincés porc recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

1 petite boite de tomates pelées

500 g d’émincés de porc

2 gousses d’ail

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

100 ml de vin blanc

Préparation

Coupez les courgettes en morceaux.

Passez sous l’eau le persil

Passez au hachoir l’ail et le persil

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

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

Faites revenir ensuite les morceaux de courgettes.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

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 le concentré de tomates et mélangez .

Servez chaud

Hauts de cuisse poulet vin blanc tomates cookeo



Hauts de cuisse poulet vin blanc tomates cookeo

Ingrédients

6 hauts de cuisses de poulet

1 petite boite de tomates pelées

1 cube de bouillon de volailles

2 cuillères à soupe d’huile

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

*Sel

Poivre

Curry

Herbes de Provence

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau, un cube de bouillon de volailles et des herbes de Provence.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faite dorer les hauts de cuisses .

Versez le bouillon préparé.

Ajoutez les tomates pelées

Salez et poivrez selon votre convenance, saupoudrez de curry.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 12 mn ;

Servez chaud