# Médaillon filet mignon tomates recette cookeo

## Médaillon filet mignon tomates recette cookeo

**Ingrédients**

6 médaillons de filet de porc

300 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 échalote

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

20 g de beurre

1petite boite de concentré de tomates

Sel

Poivre

Quelques feuilles de persil

**Préparation**

Emincés vos champignons de Paris (s’ils sont frais)

Passez au hachoir le persil et l’échalote

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

**Mode dorer**

Faites fondre le beurre dans la cuve du Cooke.

Faites revenir l’échalote et le persil puis ajoutez les médaillons de filet mignon de porc

Ajoutez les champignons de Paris .

Versez le bouillon préparé

Salez et  poivrez selon votre convenance

**Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajutez le concentré de tomates ,mélangez

Servez chaud avec des légumes de votre choix .

# Spaghettis steaks hachés recette cookeo

## Spaghettis steaks hachés recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

2 tomates

2 steaks hachés

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 et les tomates en morceaux

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 morceaux de steak

Faites revenir ensuite les courgettes et les tomates coupées en morceaux

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

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

# Rôti de porc pâtes recette cookeo

## Rôti de porc pâtes recette cookeo

**Ingrédients**

1 rôti de porc

300 g de torsades

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

500 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

**Préparation**

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 50 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les torsades  .

 **Reprogrammez 5 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

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

Servez chaud.

---

# Rôti de porc champignons tomates recette cookeo

# Rôti de porc champignons tomates recette cookeo

**Ingrédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

300 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 grosse boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Sel

Poivre

Curry

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

Passez les champignons sous l’eau puis coupez-les en morceaux.

**Mode dorer**

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites dorer votre rôti

Versez un bouillon composé de 400 ml d’eau ,100 ml de vin blanc.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

**Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les champignons de Paris et la boite de tomates pelées . Reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.

---

# Escalopes poulet courgettes tomates recette cookeo

**Ingrédients 4 personnes**

600 g d’escalopes de poulet

2 courgettes

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volailles

200 ml d’eau

Sel

Poivre

Curry

**Préparation**

Passez les  courgettes sous l’eau puis coupez les en morceaux.

Coupez les escalopes en morceaux

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

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

**Mode dorer**

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

Versez le bouillon dans la cuve.

Salez et poivrez.

Ajoutez les tomates pelées et les morceaux de courgettes

**Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, mélangez et servez chaud

---

# Spaghettis poulet tomates recette cookeo

# Spaghettis poulet tomates recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de spaghettis

400 g d’escalope de poulet

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

100 ml de vin blanc

Ail semoule

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volaille

**Préparation**

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté et du curry.

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

Passez un oignon au hachoir ou coupez le en morceaux.

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 l'oignon haché ou en morceaux

Ajoutez les spaghettis  et les tomates pelées

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez d'ail semoule et de curry

**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

# Poulet asperges vertes crème fraîche recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

400 g d’escalopes de poulet

400 g d’asperges

200 g de crème fraîche

20 ml de jus de citron

Sel

Poivre

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

200 ml d’eau

**Préparation**

Mélangez la crème fraîche et le jus de citron. Ajoutez du

sel et du poivre.

Pelez les asperges et passez les sous l’eau

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Versez l’huile dans la cuve du Cookeo, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’escalopes de poulet.

Ajoutez les asperges.

Versez l’eau.

**Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

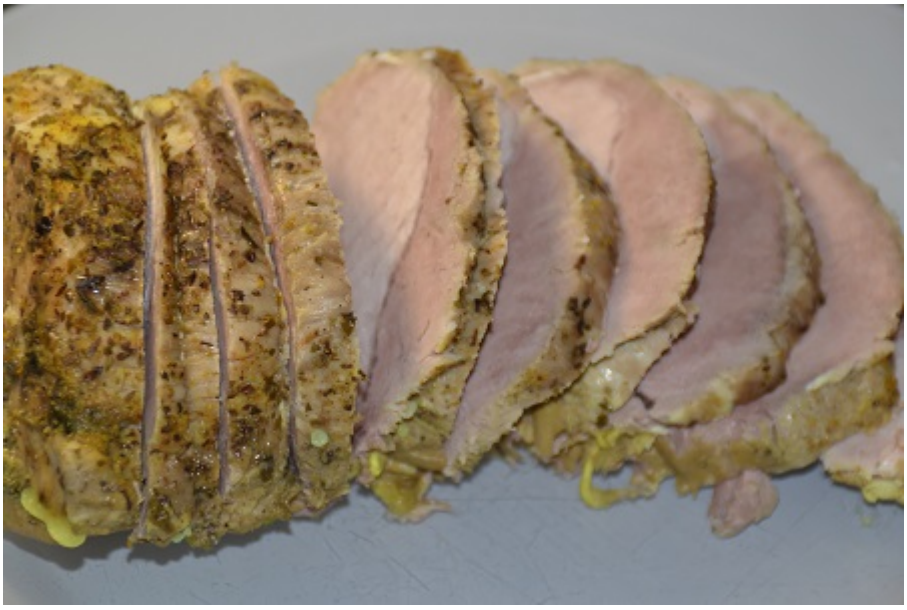
Programmez 4 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer

Versez à nouveau 2 cuillères à soupe d’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les asperges et les morceaux de poulet pendant 2 à 3 mn. Ajoutez la crème fraîche, mélangez et servez chaud.

---

# Rôti de porc froid préparation 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 Cooke

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 .

---

# Rôti de porc pommes de terre tomates cookeo

# Rôti de porc pommes de terre tomates cookeo

**Ingrédients**

1 rôti de porc

400 g de pommes de terre

1 grosse boite de champignons de Paris

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

Origan

**Préparation**

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

Egouttez et passez sous les champignons de Paris

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’origan.

Versez le bouillon préparé.

**Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 50 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les pommes de terre les champignons de Paris et les tomates pelées .

Programmez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud

---

# One pot spaghettis jambon citron cookeo

## One pot spaghettis jambon citron

# cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de spaghettis

200 g de dès de jambon

300 g de champignons de Paris congelés

Ail semoule

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

**Préparation**

Mélangez dans un récipient la moutarde et la crème fraîche.

Déposez les spaghettis dans un plat avec de l’eau pendant au moins quinze minute (pour les ramollir et ne pas les couper pour les mettre dans la cuve du Cookeo)

Déposez les spaghettis ramollis dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les dés de jambon.

Salez et poivrez.

Saupoudrez d’ail semoule

Versez de l’eau pour recouvrir les spaghettis

**Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve(si trop d'eau) , ajoutez la préparation de crème fraîche et de moutarde.

Servez chaud avec du gruyère ou du parmesan

---

# Lapin pommes de terre tomates recette cookeo

## Lapin pommes de terre tomates recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

8 râbles de lapin

1 petite boite  de tomates pelées

800 g de pommes de terre

Origan

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

1 oignon ou 100 g d’oignons congelés

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel/ Poivre

**Préparation**

**Mode dorer**

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

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

Versez l’huile d’olive dans la cuve quand l’huile est chaude faites revenir les oignons pendant une minute puis les râbles de lapin.

Ajoutez les tomates pelées

Salez, poivrez.

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

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes  de terre dans la cuve et  reprogrammez 6 mn de cuisson

Servez chaud

---

# Rôti porc lardons riz recette cookeo

# Rôti porc lardons riz recette cookeo

**Ingrédients**

1 rôti de porc

140 g de lardons

280  de riz

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe d’huile

Curry

Sel

Poivre

Origan

**Préparation**

Rincez le riz

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les lardons puis 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 la boite de tomates pelées.

**Reprogrammez 5 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

# Riz haché de porc tomates recette cookeo

## Riz haché de porc tomates recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

400 g de viande hachée de porc

200 g de champignons de Paris

200 g de riz

1 petite boite de tomates pelées

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de boeuf

200 ml d’eau

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Curry

Eau pour recouvrir le riz

**Préparation**

Passez les champignons sous l’eau et émincez les .

Rincez le riz

Versez l’huile d’olive dans la  cuve ,quand l’huile est chaude déposez la viande hachée de porc  dans la cuve.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau et d’un cube de bouillon de volailles.

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 ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates et la cuillère à soupe de moutarde ,mélangez.

Servez chaud

---

# Boulettes boeuf petits pois pommes de terre cookeo

## Boulettes boeuf petits pois pommes de terre cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

12 boulettes de bœuf

500 g de petits pois congelés

500 g de pommes de terre

1 cube de bouillon de boeuf

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Curry

**Préparation**

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

Coupez l’oignon en morceaux puis passez le hachoir éventuellement

Préparez un bouillon avec 200 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.

Faites ensuite revenir l’oignon haché ou en morceaux

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Ajoutez les petits pois et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon que vous avez préparé

**Cuisson rapide ou pression**

Programmez 8 mn de cuisson

Servez chaud.