

Spaghettis poulet carottes tomates recette cookeo



Spaghettis poulet carottes tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de carottes

250 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf ou 600 g d'escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Ail semoule

Sel

Poivre

Curry

100 ml de vin blanc

400 ml Eau pour recouvrir

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez et coupez les carottes en morceaux ou en rondelles

Déposez les spaghettis dans un plat et recouvrez les d'eau (pour les ramollir et enlever l'amidon)

Mélangez le concentré de tomates et la cuillère de moutarde

Mode dorer

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

Salez, poivrez ,saupoudrez de curry et d'ail semoule.

Déposez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les morceaux ou rondelles de carottes

Ajoutez la boîte de tomates pelées

Versez le vin blanc puis de l'eau pour recouvrir les spaghettis.

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 6 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve le mélange concentré de tomates /moutarde .

Servez chaud

Émincés de porc haricots beurre recette cookeo



Émincés de porc haricots beurre recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'émincés de porc

600 g de haricots beurre congelés

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 gousses d'ail

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les gousses d'ail en morceaux (vous pouvez les passer au hachoir avec le persil)

Versez l'huile d'olive dans la cuve quand l'huile est chaude déposez les émincés de porc dans la cuve pour les faire revenir .

Ajoutez l'ail haché pour le faire dorer

Ajoutez les haricots beurre

Versez les 400 ml d'eau avec un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Servez chaud

Rôti de porc aux champignons recette cookeo



Rôti de porc aux champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 de champignons de Paris

200 g de carottes

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 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 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 45 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les champignons de Paris. Reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.

Spaghettis steaks hachés recette cookeo



Spaghettis steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

3 steaks hachés

1 oignon 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 boîte de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l'oignon rouge en morceaux et hachez le

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau

Mode dorer

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

Faites dorer ensuite l'oignon rouge haché

Versez le vin blanc

Ajoutez les tomates pelées.

Versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté afin de recouvrir les ingrédients.

Saupoudrez de curry

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, la moutarde Mélangez.

Servez chaud

Paupiettes canard vin rouge recette cookeo



Paupiettes canard vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de canard

1 oignon

800 g de pommes de terre

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

100 ml de vin rouge

300 ml d'eau

400 g de champignons de Paris

Concentré de tomates

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

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

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin rouge ,300 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf.

Passez les champignons sous l'eau et émincez les

Passez un oignon au hachoir ou coupez le en morceaux

Versez la cuillère à soupe d'huile dans le Cookeo

Déposez les paupiettes de canard dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez l'oignon haché ou les morceaux d'oignon.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les champignons de Paris émincées et les morceaux de pommes de terre dans la cuve.

Quand la seconde cuisson est terminée passez en mode dorer

et ajoutez la cuillère de maïzena diluée dans de l'eau.
Quand la sauce a épaissi servez chaud

Poulet pommes de terre tomates recette cookeo



Poulet pommes de terre tomates recette cookeo

Ingédients 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

1 oignon rouge

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volailles

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez les pommes de terre, passez les sous l'eau puis coupez les en morceaux.

Coupez les escalopes en morceaux

Hachez votre oignon rouge.

Saupoudrez de curry

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100mld e 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 et l'oignon haché.

Versez le bouillon dans la cuve.

Salez et poivrez.

Ajoutez les tomates pelées et les morceaux de pommesde terre.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

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

Boeuf au vin rouge recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes :

1kg de bœuf à Bourguignon

300 g de champignons de Paris congelées ou frais

200 ml de vin rouge

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g d'oignon congelé ou un oignon frais

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel et poivre

Curry

Préparation

Coupez la viande en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux si c'est de l'oignon frais

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les morceaux de bœuf

Ajoutez les morceaux d'oignon.

Ajoutez les champignons de Paris

Versez un bouillon composé de 200 ml de vin rouge et 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 40 min

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée. Servez chaud

Pour une sauce plus épaisse repassez en mode dorer

. Ajoutez une cuillère à soupe de maïzena (mélangez avant avec un peu d'eau pour éviter les grumeaux)et mélangez

jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Servez chaud avec un féculent de votre choix

Rôti de porc haricots pommes de terre cookeo



Rôti de porc haricots pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

200 g de carottes

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes en rondelles.

Mode dorer

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

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc .

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry éventuellement.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les pommes de terre ,les haricots verts et les carottes .Reprogrammez 8 mn de cuisson

Servez chaud.

Côtes de porc moutarde recette cookeo



Côtes de porc moutarde recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 Cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

30 g de beurre

100 ml de vin blanc

150 ml d'eau

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Préparez un bouillon avec 100ml de vin blanc ,150 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Faites revenir les côtes de porc dans le beurre fondu

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde.

Passez en mode dorer

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena et faites épaissir la sauce

Servez chaud

Boeuf champignons carottes recette cookeo



Boeuf champignons carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de bœuf à bourguignon

500 g de carottes

400 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

10 ml de cognac

Sel

Poivre

30 g de beurre

Préparation

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau et 100 ml de vin blanc et 10 ml de cognac et un cube de bouillon de boeuf

Epluchez et coupez les carottes en morceaux ou en rondelles

Lavez et coupez les champignons de Paris si ce sont des frais

Emincez l'oignon si c'est du frais

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve. Faites les morceaux de bœuf et d'oignon quand le beurre a fondu.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon préparé dans la cuve dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de carottes et de les champignons de Paris

Reprogrammez 7 mn de cuisson

Servez chaud

Filet mignon fumé lentilles

recette cookeo



Filet mignon fumé lentilles recette cookeo

Ingrédients

300 g de lentilles

100 ml de vin blanc

800 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Rincez les lentilles.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc, 800 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez les lentilles dans la cuve.

Versez le bouillon dans la cuve.

Ajoutez les tomates pelées.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression Programmez 15mn

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

Déposez les filets mignon dans la cuve et passez en mode maintien au chaud pour 5 mn

servez chaud.

Spaghettis dés de jambon recette cookeo



Spaghettis dés de jambon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

200 g de dés de jambon

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

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 dés de jambon.

Salez et poivrez.

Versez 600 ml d'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf.

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

Rôti dinde petits pois recette cookeo



Rôti dinde petits pois recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de dinde (800g)

400 g petits pois

200 g de champignons de Paris congelés ou frais

600 de pommes de terre

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

Curry

Préparation

Coupez l'oignon et les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volaille.

Passez les champignons sous l'eau puis émincez-les. (Pour des champignons frais)

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Faites ensuite dorer les oignons.

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les pommes de terre et les petits pois et les champignons de Paris dans la cuve et reprogrammez une cuisson pour 7 Mn.

Coupez le rôti en tranches.

. Servez chaud

Cuisse de dinde riz tomates recette cookeo



Cuisse de dinde riz tomates recette cookeo

Ingrédients pour 2/4 personnes

1 cuisse de dinde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

500 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Curry

280 g de riz

1 cube de bouillon de boeuf

1 petite boîte de tomates pelées

Poivre

Sel

Préparation

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de boeuf émietté

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Faites dorer la cuisse de dinde.

Versez le bouillon que vous avez préparé

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou pression

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez la boîte de tomates pelées et le riz

Reprogrammer 5 minutes de cuisson servez chaud.