

Rôti de porc lentilles recette cookeo



Rôti de porc lentilles recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de lentilles vertes

2 carottes

100 ml de vin blanc

800 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

30 g de beurre

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les carottes en morceaux.

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

Déposez le beurre dans la cuve puis faites revenir le rôti de porc et les morceaux d'oignons.

Versez le bouillon dans la cuve.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression Programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les carottes et les lentilles dans la cuve du Cookeo.

Reprogrammez une cuisson pour 12 mn.

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

Potée légumes poulet recette cookeo



Potée légumes poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500g d'escalopes de poulet

200 g de poireaux congelés ou frais

500 g de pommes de terre

500 g de carottes

2 navets

1 oignon

1 demi chou

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

300 ml d'eau

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Curry

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Passez vos poireaux sous l'eau et coupez -les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez les navets en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

Effeuillez le chou et passez les feuilles sous l'eau

Mode dorer

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

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

Versez l'eau et le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Servez chaud.

Spaghettis poulet tomates petits pois cookeo



Spaghettis poulet tomates petits pois cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

400 g d'escalope de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

200 g de petits pois congelés

100 ml de vin blanc

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

Coupez les escalopes de poulet en morceaux.

Mode dorer

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

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées et les petits pois

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

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

Saucisses choucroute express recette cookeo



Saucisses choucroute express recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

1 grosse de choucroute cuisinée

1 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les morceaux de saucisses de Toulouse.

Ajoutez la choucroute cuisinée.

Versez l'eau et le vin blanc.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn.

Servez chaud

Potée légumes dés de jambon recette cookeo



Potée légumes dés de jambon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

1 oignon

400 g de dés de jambon

600 g de pommes de terre

400 g de carottes

4 poireaux

2 navets

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

1 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 émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les navets en moceaux .

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

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons..

Ajoutez les dés de jambon dans la cuve

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

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 12 mn.

Servez chaud.

Spaghettis poulet champignons recette cookeo



Spaghettis poulet champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

500 g de champignons de Paris frais ou congelés

2 cuillères à soupe de crème fraîche de crème fraîche

1 cube de bouillon de volaille

1 oignon

300 g de spaghettis

Eau pour recouvrir

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 verre de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les champignons de Paris si ce sont des frais (passez les sous l'eau avant)

Coupez l'oignon en morceaux.

Mélangez dans un récipient la moutarde et la crème fraîche.

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir le poulet et les morceaux d'oignons.

Ajoutez les champignons.

Ajoutez le verre de vin blanc

Salez et poivrez.

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

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

Rôti de porc moutarde ancienne recette cookeo



Rôti de porc moutarde ancienne recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

1 oignon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

30 g de beurre

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de maïzena

2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Déposez le beurre dans la cuve ,quand le beurre a fondu faites dorer le rôti de porc puis les morceaux d'oignons.

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve, puis ajoutez les morceaux d'oignons.

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.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40 mn. .

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez la moutarde et la crème fraîche.

Versez la maïzena diluée dans un peu d'eau.

Restez en mode dorer jusqu'à épaississement de la sauce.
(Pour une sauce plus épaisse ajoutez une cuillère à soupe de maïzena)

Servez chaud avec un légume de votre choix

Potée saucisses Savoie recette cookeo



Potée saucisses Savoie recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

4 saucisses fumées de Savoie

140 g de lardons natures

800 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 poireaux

2 navets

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

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 émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les navets en moceaux .

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

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les lardons et les morceaux d'oignons..

Ajoutez les saucisses dans la cuve.

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

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 12 mn.

Servez chaud.

Boeuf pommes de terre vin rouge cookeo



Boeuf pommes de terre vin rouge cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de bœuf

800 g de pommes de terre

200 ml de vin rouge

200 ml d'eau

30 g de beurre

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel et poivre

Préparation

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

Coupez la viande en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,200 ml de vin rouge et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve puis faites dorer les morceaux de bœuf

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre

Reprogrammez 6 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

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

Blanquette boudin blanc recette cookeo



Blanquette boudin blanc recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

3 boudins blancs

600 g de champignons de Paris frais ou congelés

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

1 oignon

Sel

Poivre

30 g de beurre

Préparation

Coupez les boudins blancs en tronçons

Coupez l'oignon en morceaux

Passez les champignons de Paris sous l'eau et émincez les si ce sont des champignons frais.

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

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve et faites revenir les oignon set les tronçons de boudin blanc.

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde et la cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce à épaissi servez chaud .

Palette pommes de terre carottes cookeo



Palette pommes de terre carottes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 Palette demi-sel

300 g de carottes

800 g de pommes de terre

4 navets

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d 'huile

Curry

Préparation

Faites dessalez votre palette dans de l'eau éventuellement.

Epluchez et coupez les pommes de terre, les carottes et les navets 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.

Saupoudrez de curry

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

Cuisson rapide ou sous pression programmez 25 mn

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

Servez chaud

Steaks de porc légumes recette cookeo



Steaks de porc légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks de porc

300 g de poireaux congelés ou frais

400 g de pommes de terre

400 g de carottes

4 navets

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 l d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Curry

Préparation

Passez vos poireaux sous l'eau et coupez -les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez les navets en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

Mode dorer

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

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

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Servez chaud.

Palette chou pommes de terre cookeo



Palette chou pommes de terre cookeo

Ingrédients

- 1 Palette demi-sel
- 1 demi chou
- 800 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 100 ml de vin blanc
- 200 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 en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez le chou en morceaux et passez les sous l'eau

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 25 mn

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

Servez chaud

Boeuf sauce vin rouge recette cookeo



Boeuf sauce vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de bœuf

500 g de champignons de Paris congelées ou frais

200 ml de vin rouge

300 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon

1 bouquet garni

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel et poivre

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 le bouquet garni

Versez un bouillon composé de 200 ml de vin rouge et 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 30 min

Quand la cuisson est terminée ajoutez les champignons de Paris

Reprogrammez 6 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

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