

Rôti dinde tomates recette cookeo



Rôti dinde tomates recette cookeo

250 CALORIES 5 PP 1 SP

Ingrédients pour 5 personnes

1 rôti de dinde (800g)

1 grosse boîte de tomates pelées

150 ml d'eau

50 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 150 ml d'eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volaille.

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 .

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 25 mn

Réservez le rôti pour le coupez en tranches.

Ajoutez au bouillon de cuisson la moutarde et le miel . Mélangez.

Déposez les tranches de rôti dans la cuve et laissez en mode dorer 4 à 5 mn .(pour ceux qui ont la fonction mijoter vous pouvez l'utiliser)

Rôti porc basquaise recette cookeo



Rôti porc basquaise recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc 700 g

800 g de tomates

400 g de poivrons congelés ou frais

100 g d'oignons congelés ou 1 oignon frais

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les tomates en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Épépinez et coupez les poivrons en morceaux

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

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Ajoutez ensuite les oignons et les poivrons faites dorer 2 à 3 mn .

Versez le bouillon préparé dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez le bouquet garni .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Coupez votre rôti et servez chaud

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



**Pintade entière champignons
cookeo**



Pintade entière champignons cookeo

Ingrédients

1 pintade 1,2kg

200 g d'oignons

200 ml de vin blanc

800 ml d'eau

1 grosse boite de champignons de Paris

Curry

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de volaille

Huile d'olive

Préparation

Fonction ingrédients puis viandes puis volailles faites OK

Indiquez le poids de votre pintade

Démarrez la recette en versant de l'huile d'olive dans la cuve .

Faites revenir la pintade sur toutes ses faces puis ajoutez les oignons .

Ajoutez ensuite les champignons de Paris .

Salez et poivrez ,saupoudrez de curry .

Arrêtez la fonction dorer

Versez le bouillon composé de 200 ml de vin blanc , de 800 ml d'eau et d'un cube de volaille émietté.

Programmez 28 mn de cuisson faites ok puis fermez le couvercle du cookeo

Sortez la pintade du cookeo pour la découper en morceaux .

Côtes de porc tomates recette cookeo



Côtes de porc tomates recette cookeo

Ingrédients pour 5 personnes

5 côtes de porc

1 petite boîte de tomates pelées

1 petite boîte de concentré de tomates

200 g d'oignons

1 cube de bouillon de bœuf

1 verre de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve .Faites dorer les côtes de porc et les oignons

Versez la boîte de tomates pelées, le verre de vin blanc l'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Ouvrez votre cookeo puis ajoutez le concentré de tomates

Servez chaud

COTE DE PORC TOMATES au cookeo *par*