

# Poulet ail semoule extra crisp cookeo



# Poulet ail semoule extra crisp cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

2 escalopes de poulet

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à soupe d'huile

Ail semoule

Sel

Poivre

## Préparation

Lavez le persil et passez le au hachoir

Mélangez le persil et l'huile

**Coupez les escalopes de poulet en morceaux**

**Saupoudrez d'ail semoule les escalopes de poulet coupées en morceaux et mélangez**

**Versez l'huile et le persil sur les morceaux d'escalopes**

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

**Cuisson**

**Choisissez le menu Roti et programmez 30 mn**

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Si la cuisson est atteinte avant les 30 mn arrêtez la cuisson et servez chaud

Salez et poivrez selon votre convenance.

Servez chaud avec un féculent de votre choix .

---

**Pommes de terre frites  
fraîches extra crisp**



# Pommes de terre frites fraîches extra crisp

## Ingrédients

800 g de pommes de terre

3 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Basilic déshydraté

## Préparation

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

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Déposez les pommes de terre dans un saladier puis versez 3 cuillères à soupe d'huile et mélangez.

Ajoutez les pommes de terre dans la cuve .

## **Cuisson**

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez ,ajoutez le basilic selon votre convenance

---

# **Escalopes poulet potatoes extra crisp cookeo**



**Escalopes poulet potatoes extra**

# crisp cookeo

## Ingrédients

400 g d'escalopes de poulet

750 g de potatoes surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Poivre

## Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

**Programmez 30 mn à 200° ou menu 3 30 mn.** Démarrez votre cuisson

Remuer les potatoes toutes les 5 mn environ

Au bout de 10 mn de cuisson ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d'origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

---

# Pommes de terre rissolées ail semoule extra crisp cookeo



# Pommes de terre rissolées ail semoule extra crisp cookeo

## Ingrédients

800 g de pommes de terre rissolées

Sel

Poivre

Quelques feuilles de persil

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe d'huile de votre choix

## Préparation

**Lavez votre persil et hachez le. Dans un récipient mélangez le persil haché et l'huile d'olive.**

Versez la deuxième cuillère à soupe d'huile dans la cuve dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du Cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 30 mn de cuisson ou 200° Pour 30 mn

Mélangez vos pommes de terre toutes les 5 mn environ

Quand il reste 10 mn de cuisson ajoutez le mélange persil huile d'olive

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson si nécessaire .

Quand la cuisson est terminée servez chaud

---

**Pommes de terre rissolées  
(surgelées) oignon extra crisp**



# **Pommes de terre rissolées (surgelées) oignon extra crisp**

## **Ingrédients**

1kg de pommes de terre rissolées surgelées

1 oignon

Sel

Poivre

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe d'huile de votre choix

## **Préparation**

**Lavez votre persil et hachez le avec l'oignon. Dans un récipient mélangez le persil haché ,l'oignon et les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive .**

Versez la cuillère à soupe d'huile dans la cuve du Cookeo.



Déposez les pommes de terre rissolées surgelées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez le menu 3 « friture » et programmez 30 mn de cuisson ou 200° Pour 30 mn

Mélangez vos pommes de terre toutes les 5 mn environ

Quand il reste 10 mn de cuisson ajoutez le mélange persil /huile d'olive /oignon

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson si nécessaire .

Quand la cuisson est terminée servez chaud

---

## **Courgettes jambon braisé extra crisp cookeo**



# Courgettes jambon braisé extra crisp cookeo

## Ingrédients

1kg de courgettes

4 tranches de jambon à braiser

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

## Préparation

Coupez les courgettes en rondelles ou en morceaux

Coupez le jambon à braiser en morceaux

Versez l'huile dans la cuve du Cookeo

Déposez les courgettes dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (le cookeo est débranché )

**Sélectionnez 200 degrés et programmez 30 mn**

Au bout de 5 mn mélangez les courgettes et redémarrez la cuisson en appuyant sur start.

Quand les 25 mn de cuisson sont écoulées ajoutez les morceaux de jambon dans la cuve du cookeo.

Mélangez toutes les 5 mn .

Quand les 30 mn sont écoulées vérifiez la cuisson et rajoutez du temps si nécessaire.

---

# Gratin de fruits rouges extra crisp cookeo



## Gratin de fruits rouges extra crisp cookeo

### Ingrédients

250 g de fruits rouges congelés

30 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

2 petits suisses

### Préparation

Cassez les œufs dans un saladier et battez-les.

Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé et fouettez.

Ajoutez les petits suisses et mélangez.

Déposez dans un moule qui va dans le Cookeo les fruits rouges.

Versez la préparation sur les fruits rouges.

Déposez le moule dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp et **programmez 15mn à 180°.**

**Programmez ensuite 10 mn de grill menu 2**

Servez tiède ou froid

---

## **Tomates farcies aubergines cookeo et extra crisp**



# Tomates farcies aubergines cookeo et extra crisp ou four

Cette recette utilise le Cookeo en cuisson sous pression ou cuisson rapide et ensuite soit le couvercle extra crisp ou le four

## Ingrédients pour 4 personnes

150 g de viande hachée de bœuf

4 tomates

1 aubergine

Sel

Poivre

2 cuillères à café d'origan

300 ml d'eau

## Préparation

Coupez des chapeaux sur la tomate et évidez les tomates. (Conservez la chair).

Déposez la viande hachée dans un saladier.

Coupez l'aubergines en 2. Déposez les aubergines dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez 300 ml d'eau

## Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn de cuisson.

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et passez sous l'eau les aubergines.

Prélevez la chair des aubergines et mélangez avec la viande hachée.

. Ajoutez l'origan, le sel et poivre et mélangez.

Garnissez les tomates évidées et redéposez les chapeaux

Placez les tomates dans la cuve ou dans un moule qui va dans le Cooke. Ajoutez la chair des tomates

Placez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

**Programmez 30 mn à 180°**

Servez chaud avec du riz par exemple

---

## **Abricots rôtis extra crisp cookeo**



# Abricots rôtis extra crisp cookeo

## Ingrédients

10 abricots environ

10 ml de jus de citron

40 ml d'eau

2 sachets de sucre vanillé

## Préparation

**Préparez un sirop avec 10 ml de jus de citron ,40 ml d'eau et 2 sachets de sucre vanillé.**

Passez sous l'eau les abricots coupez les en 2 ,enlevez les noyaux.

Placez les abricots dans un moule qui va dans la cuve du cookeo.

Versez le sirop sur les abricots.

Placez le moule dans la cuve du Cookeo

Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 20 mn à 180°.

Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée

---

# Frites surgelées paprika extra crisp cookeo



# Frites surgelées paprika extra crisp cookeo

## Ingrédients

1kg de frites surgelées spéciales four

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

## Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les frites surgelées spéciales four dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 35 mn à 200°. Démarrez votre cuisson



Remuer les frites toutes les 5 mn environ

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d'origan, salez et poivrez.

**Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire**

Servez chaud

---

## **Saucisses pommes de terre rissolées extra crisp cookeo**



## **Saucisses pommes de terre rissolées extra crisp cookeo**

### **Ingrédients**

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

6 saucisses

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

### **Préparation**

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 30 mn de cuisson (ou choisissez 200° pour 30 mn)

Au bout de 10 mn de cuisson ajoutez les saucisses

Mélangez vos pommes de terre et saucisses toutes les 5 mn environ

Quand la cuisson est terminée salez et servez chaud

---

# **Tomates provençales extra crisp cookeo**



# Tomates provençales extra crisp cookeo

## Ingrédients

4 tomates

2 biscottes ou chapelure

Quelques feuilles de persil

4 gousses d'ail

8 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Eau

## Préparation

Lavez les tomates et coupez-les en 2.

Versez un peu d'eau dans un moule qui va dans la cuve du Cookeo

Disposez les tomates dans le moule.

Salez les tomates et poivrez selon votre convenance.

Passez au hachoir les gousses d'ail, le persil et les biscottes. Ajoutez de l'huile dans le bol du hachoir et mélangez.

Déposez sur chaque tomate la préparation ail/persil /biscottes / huile.

Déposez le moule dans la cuve du Cookeo.

**Placez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo et programmez 180° pour 30 mn.**

Quand la cuisson est terminée servez avec des pâtes et du riz par exemple

---

## **Hauts de cuisse poulet pommes de terre cookeo**



# Hauts de cuisse poulet pommes de terre cookeo

## Ingrédients

6 hauts de cuisses de poulet

800 g de pommes de terre

1 cube de bouillon de volailles

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

\*Sel

Poivre

Herbes de Provence

## Préparation

Epluchez les bonnes de terre, passez les sous l'eau et coupez-les en morceaux.

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

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans cuve et faite dorer les hauts de cuisses et l'oignon passé au hachoir

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance saupoudrez de curry.

### **Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 12 mn ;

Au bout des 12 mn ajoutez les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn ;

Pour la suite de la recette soit vous utilisez le couvercle extra crisp soit votre four ou vous consommez sans passez au four ou au couvercle .

Quand la cuisson est terminée **déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo** et programmez 15 mn à 200 °

Mélangez de temps en temps.

Servez chaud

---

# Pommes de terre rissolées paprika extra crisp cookeo



## Pommes de terre rissolées (congelées) extra crisp cookeo

### Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées

Paprika

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

### Préparation

Versez l'huile dans a cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 30 mn de cuisson ou 200° Pour 30 mn

Mélangez vos pommes de terre toutes les 5 mn environ

Quand il reste 10 mn de cuisson saupoudrez de paprika

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson si nécessaire .

Quand la cuisson est terminée servez chaud