1100 RECETTES COOKEO DE SPORT ET VIE PRATIQUE

44 RECETTES COOKEO LETTRES A ET B

141 RECETTES COOKEO LETTRE CDE

141 RECETTES COOKEO FGHIJ

180 RECETTES COOKEO LMNOP

118 RECETTES COOKEO QR

163 RECETTES COOKEO S

20 RECETTES COOKEO TUV

120 RECETTES COOKEO LIGHT

200 RECETTES COOKEO EXTRA CRISP

Semoule poulet courgette recette cookeo 1 personne

Semoule poulet courgette recette cookeo

Ingrédients pour une personne

300 ml d’eau

50 g de semoule

50 g ‘escalopes de poulet

1 courgette

2 cuillères à soupe d’huile

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 Cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Ail semoule

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 ml ‘eau et un cube de bouillon de bœuf

Coupez la courgette en morceaux

Coupez le poulet en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve

Faites dorer les morceaux de poulet

Ajoutez les morceaux de courgettes

Saupoudrez de curry et d’ail semoule

Versez le bouillon préparé

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la semoule . Fermez le couvercle 2 à 3 mn

Ajoutez ensuite le concentré de tomates et mélangez.

Servez chaud

2 top recettes cookeo pâtes carbo riz au lait

Riz au lait (sans projection) cookeo

Pour le sucre j’ai fait une version light ,vous pouvez doubler la dose si vous le souhaitez.

Ingrédients

500 ml de lait entier ou autre

150 g de riz rond

50 g de sucre (pour une version light) en poudre ou 100 g

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

2 Cuillères à soupe d’arôme vanille ou une gousse de vanille

1 cuillère à soupe de fleur d’oranger

Eau

Préparation

Rincez le riz sous l’eau

Versez le riz dans la cuve et recouvrez d’eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 moins une minute

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et redéposez le riz dans la cuve et la cuve dans le Cookeo.

Mode dorer

Versez le lait **dans la cuve**. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l’arôme vanille, la fleur d’oranger et mélangez.

Portez à ébullition . Maintenez l’ébullition pendant 2 mn

Arrêtez le Cookeo.

Ajoutez les œufs, mélangez. Versez la préparation dans un saladier ou des ramequins

Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo .

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lardons natures ou fumés

100 g de crème fraîche

280 g de spaghettis

400 ml d’eau

2 jaunes d’œuf

100 g de gruyère râpé

Sel/ Poivre

Préparation au cookeo

Séparez les blancs des jaunes d’œuf.

Mode dorer

Faites revenir les lardons dans la cuve.

Ajoutez les spaghettis coupés en 2

Salez et poivrez.

Versez 400 ml d’eau.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée passez en maintien au chaud puis ajoutez la crème fraîche , les jaunes d’œuf et le gruyère râpé. Mélangez .

Servez chaud

Boulettes de boeuf lentilles recette cookeo

Boulettes de boeuf lentilles recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

12 boulettes de boeuf

300 g de lentilles

100 ml de vin blanc

800 ml d’eau

1 poivron

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 800 ml d’eau, 100ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Rincez les lentilles.

Epépinez et coupez le poivron en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile et faites revenir les morceaux de poivrons et les boulettes de boeuf

Saupoudrez de curry

Versez les lentilles dans la cuve

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression Programmez 10mn

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

servez chaud.

Riz aux moules et curry recette cookeo

Riz aux moules et curry recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

500 g de moules surgelées décoquillées

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

500 ml d’eau

1 oignon

Curry

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux (vous pouvez aussi le passer au hachoir)

Préparez dans un récipient un mélange composé de 1 cuillère à café de moutarde,1 cuillère à café de concentré de tomates et 2 cuillères à soupe de crème fraîche

Mode dorer

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

Ajoutez ensuite les moules décoquillées.

Saupoudrez de curry

Ajoutez le riz et les tomates pelées

Versez le vin blanc puis recouvrez d’eau .

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le le mélange préparé. Mélangez.

Servez chaud

Fiche recette fêtes :Canard aux agrumes

Fiche recette fêtes :Canard aux agrumes

---

10 recettes de foie gras au cookeo

Foie gras :une recette au cookeo

Foie gras :une recette au cookeo

Foie gras de canard au porto en bocal

https://cookeojbh.fr/cookeo-recette/foie-gras-de-canard-porto-bocal/

Une recette festive pour une table de fête.

Foie gras au sauternes

Ideal en entrée lors de vos repas de fêtes ce foie gras au Sauterne fera le bonheur de tous les amateurs de foie gras. Cette recette est simple et très rapide à réaliser. Le sauternes est un v…

https://cookeojbh.fr/cookeo-recette/foie-gras

Foie gras de canard au porto en bocal

Une recette festive pour une table de fête.

https://cookeojbh.fr/cookeo-recette/foie-gras-

Foie Gras

https://cookeojbh.fr/cookeo-recette/foie-gras/

Une recette à base foie gras de canard réalisée au cookeo pour 4 personnes et qui prendra environ 4-5 minutes de cuisson sous pression. Retrouvez notre recette de foie gras au cookeo dans la sec…

Foie gras facile au Cookeo

5 jours avant la dégustation, commencez la recette. Sortez le foie gras 1 h à température ambiante avant de commencer à le préparer. Plongez-le dans un bain de lait et d’eau froide pendant 1 h…

Ballotins de foie gras aux figues

Ballotin de foie gras, figues Rececette : Assaisonner le foie. Former un boudin de 5 cm de diamètre en filmant généreusement et bien serré. Placer au congélateur. Chauffer l’huile. Ajouter l’o…

http://www.recettesrapidesfaciles.com/2017/10

Foie gras pommes pain d’e?pices

Foie gras pommes pain d’e?pices Recette : Préparer les ingrédients. Saler et poivrer le foie gras. Le répartir dans les verrines en insérant les dés de pomme et de pain d’épices. Fermer les …

https://www.moulinex.fr/recette/Foie-gras-pommes-pain-de%CC%8

Foie gras au Cookeo

Foie gras au Cookeo Soyez le 1er à noter cette recette ! Commentaires (0) Envie d’épater vos invités pour le réveillon de Noël ? En faisant votre foie gras maison avec cette recette aussi simp…

https://www.cuisineaz.com/recettes/foie-gras

Terrine de foie gras au Cookeo

Terrine de foie gras au Cookeo Soyez le 1er à noter cette recette ! Commentaires (0) Une délicieuse recette à réaliser pour Noël avec votre robot multicuiseur. Vos convives vont adorer sur du …

https://www.cuisineaz.com/recettes/terrine-de-foie-gras-au-cookeo

---

Dés de jambon petits pois

recette cookeo

Dés de jambon petits pois recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de dés de jambon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 g d’oignon congelés ou un oignon

600 g de petits pois congelés

400 g de pommes de terre

500 ml d’eau

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez ,lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve du cookeo

Déposez les morceaux d’oignons dans la cuve .

Saupoudrez de curry

Ajoutez les petits pois et les morceaux de pommes de terre

Versez l’eau,le vin blanc et émiettez un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Servez chaud

Spaghettis jambon Boursin recette cookeo

Spaghettis jambon Boursin recette cookeo

Voilà un repas complet avec cette recette cookeo. De plus cette recette est facile à réaliser ,et peu onéreuse. On peut même faire moins cher en optant pour de la crème fraîche mais le goût sera un peu différent .

On peut aussi opter pour une marque équivalent au Boursin qui sera moins chère également

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

Le gruyère et le parmesan sont facultatifs mais apportent un goût certain à votre plat

Poulet rôti pommes de terre rissolées extra crisp

Poulet rôti pommes de terre rissolées extra crisp

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d’huile

Herbes de Provence

1 kg de pommes de terre rissolées congelées

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonnez votre poulet avec un mélange huile et herbes de Provence

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Déposez les pommes de terre rissolées

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

Cuisson

Programmez 200 degrés pour 50 mn

Toutes le 10 mn mélangez les pommes de terre

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces et mélangez les pommes de terre

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Courgettes crème fraîche recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de courgettes congeleés ou fraîches

100 ml de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

50 ml de vin blanc

450 ml d’eau

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Préparez un bouillon avec un cube de bouillon de boeuf émietté ,50 ml de vin blanc et 450 ml d’eau et saupoudrez de curry

Lavez et coupez les en morceaux si ce sont des courgettes fraîches.

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Déposez les morceaux de courgettes dans la cuve du cookeo

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Egouttez la cuve et ajoutez le mélange crème fraîche moutarde

Servez chaud.

Cuisses de poulet au riz recette cookeo

Cuisses de poulet au riz recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet

250 g de riz

100 ml de vin blanc

1 poivron rouge et un poivron vert

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe de ras el hanout

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

600 ml d’eau

Préparation

Epépinez et coupez les poivrons en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites dorer les cuisses de poulet.

Versez l’eau, saupoudrez de ras el hanout

Ajoutez le verre de vin blanc

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz ,les morceaux de

poivrons les tomates pelées Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression

Servez chaud

Cuisse de dinde style Marengo recette cookeo

Cuisse de dinde style Marengo recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 cuisses de dinde (environ 1,2 kg)

1 kg de carottes

200 g de champignons de Paris

4 pommes de terre

2 cuillères à soupe d’huile

Poivre

Sel

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

Curry

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté.

Coupez les pommes de terre et les carottes en morceaux

Emincez les champignons de Paris

Versez de l’huile dans la cuve puis faites revenir les cuisses de dinde.

Versez le bouillon préparé dans la cuve

Salez et poivrez

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo .

Versez le contenu de la boite de tomates pelées et ajoutez les champignons de Paris ,les morceaux de carottes et de pommes de terre

Reprogrammer 6 minutes de cuisson

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

Pâtes lardons recette cookeo

Pâtes lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes
300 g de pâtes au choix
200 g de lardons nature

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

500 ml d’eau

Eau

Curry

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les lardons

Saupoudrez les lardons de curry

Ajoutez les pâtes. Recouvrez d’eau.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le vin blanc.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraiche et mélangez.

Servez chaud