

Poulet rôti pdt cookeo avec ou sans extra crisp



Poulet rôti pdt cookeo avec ou sans extra crisp

Ingrédients

1 poulet

800 g de pommes de terre

2 cuillères à d'huile

100 l de vin blanc

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de volailles

Curry

Sel

Poivre

Préparation

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

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve faites revenir le poulet sur toutes ses faces.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc, 100 ml d'eau et 'un cube de bouillon de volailles émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn ;

Quand la cuisson est terminée, ajouter les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn de cuisson.

Quand les 5 mn sont écoulées. Arrêter votre cookeo.

Vous avez 2 possibilités :

- Soit vous versez l'ensemble de la cuve dans un plat qui va au four et vous programmez 20 mn à 200°
- Soit vous déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et vous programmez 20 mn à 200°

Compote de poires recette

cookeo



Compote de poires recette cookeo

Ingrédients

700 g de poires coupées en morceaux

50 ml d'eau

50 g de sucre

1 cuillère à soupe d'extrait d'arôme vanille

Préparation

Epluchez et coupez les poires en morceaux.

Déposez les morceaux de poire dans la cuve.

Ajoutez 50 g de sucre en poudre.

Versez l'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble des ingrédients.

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Frites surgelées (spéciales four) extra crisp cookeo



Frites surgelées (spéciales four) extra crisp cookeo

Ingrédients

600 g de frites surgelées spéciales four

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

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 20 mn à 200°. Démarrez votre cuisson

Remuer les frites de temps en temps.

Reprogrammez 8mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

Courgettes thon tomates recette cookeo



Courgettes thon tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de courgettes

1 boîte de thon au naturel

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

1 gousse d'ail

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Curry

100 ml de vin blanc

50 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Coupez les courgettes en morceaux.

Hachez l'ail et l'oignon

Egouttez le thon .

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites dorer les oignons et l'ail haché ,ajoutez les morceaux de courgettes.

Ajoutez le thon égoutté dans la cuve.

Versez le vin blanc et l'eau .

Ajoutez les tomates pelées.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry .

Salez et poivrez et selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates ,mélangez et servez chaud avec du riz par exemple .

Pommes de terre frites aubergines extra crisp cookeo



Pommes de terre frites aubergines extra crisp cookeo

Ingrédients

600 g de pommes de terre

1 aubergine

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Paprika

Préparation

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

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Coupez l'aubergine en morceaux

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

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

Ajoutez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines.

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Otez le de temps en temps pour mélanger et mélangez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance

Compote pommes pêches prunes recette cookeo



Compote pommes pêches prunes recette cookeo

Ingédients

600 g de pommes coupées en morceaux

200 g de prunes

200 g de pêches

50 ml d'eau

30 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Epluchez et coupez les fruits en morceaux.

Déposez les morceaux de fruits dans la cuve.

Ajoutez 30 g de sucre en poudre.

Ajoutez le sachet de sucre vanillé

Versez l'eau. (50 ml)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble des ingrédients.

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Rôti de boeuf extra crisp cookeo



Rôti de boeuf extra crisp cookeo

Ingrédients

1 rôti de bœuf

Sel

Poivre

1 ou 2 gousses d'ail

1 cuillère à soupe d'huile

Un peu d'eau

Préparation

Epluchez les gousses d'ail .

Piquez le rôti avec l'ail.

Badigeonnez le rôti avec un peu d'huile

Cuisson

Programmez 10 mn à 200°

Au bout de 10 mn retournez votre rôti et reprogrammez 10 mn .

En fonction de votre demande en cuisson (saignant à point, bien cuit, rajoutez du temps de cuisson)

Suivez ce lien pour les temps de cuisson des rôtis de bœuf au four
<https://www.tempsdecuisson.net/les-viandes/roti-de-boeuf/cuisson-au-four>

Colombo poulet petits pois recette cookeo



Colombo poulet petits pois recette

cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g à 600 g d'escalopes de poulet

600 g à 800 g de petits pois congelés

1 petite boîte de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

1 oignon

Curry

Préparation

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

Versez l'huile d'olive dans la cuve .

Quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignon.

Faites revenir ensuite les morceaux d'escalopes de poulet

Ajoutez les petits pois .

Versez la boîte de tomates pelées.

Versez l'eau, le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Pour ceux qui aiment pourquoi pas du curry et du piment d'Espelette

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Servez chaud

Cuisse de dinde extra crisp cookeo



Cuisse de dinde extra crisp cookeo

Ingrédients

1 cuisse de dinde

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

1 cuillère à soupe d'huile

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Préparation

Versez les cuillères à soupe d'huile dans la cuve

Déposez la cuisse de dinde dans la cuve du cookeo

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo

Programmez 30 mn de cuisson à 200°

Au bout de 15 mn retournez la cuisse de dinde et poursuivez la cuisson .

Lorsqu'il reste 5 mn de cuisson retournez à nouveau la cuisse dinde.

Quand les 30 mn de cuisson sont terminées ajoutez le verre de vin blanc.

Saupoudrez avec des herbes de Provence

Salez et poivrez

Ajoutez les tomates pelées et reprogrammez 5 mn de cuisson à 200°.

Servez chaud avec des féculents par exemple

Spaghettis poulet tomates courgettes cookeo



Spaghettis poulet tomates courgettes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'émincés de poulet

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d'huile

1 oignon

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volailles

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les courgettes en rondelles

Faites tremper les spaghettis avec de l'eau dans un plat 10 mn avant le début de la recette

Mode dorer

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

Faites revenir ensuite les morceaux d'oignons

Salez ,poivrez ,saupoudrez de curry .

Emiettez le cube de bouillon de volailles dans la cuve .

.Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez la boîte de tomates pelées

Versez ,le vin blanc, l'eau afin de recouvrir les ingrédients.

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 égouttez votre cuve si nécessaire(s'il y a trop d'eau) ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates Mélangez.

Servez chaud

Poulet rôti haricots extra crisp cookeo



Poulet rôti haricots extra crisp

cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe de curry

1 grosse boîte de haricots verts

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez et passez sous l'eau les haricots verts.

Mélangez 500 ml d'eau avec le curry

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Versez un peu de mélange eau curry sur le poulet.

Salez et poivrez selon votre convenance

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

Cuisson

Sélectionnez le menu 1. « Rôtir ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Pour ma part j'ai un poulet de 1,3 kg je programme 50 mn.

Vous pouvez aussi programmer 200° pour 55 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces

Enlevez le couvercle et déposez les haricots verts et les tomates dans la cuve du cookeo puis programmez 10 mn à 200°

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Sautés poulet tomates extra crisp cookeo



Sautés poulet tomates extra crisp cookeo

Ingédients pour 4 personnes

400 g de sautés de poulet

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Basilic déshydraté ou frais

50 ml de vin blanc

Une cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Versez l'huile dans la cuve et déposez les sautés de porc.

Mélangez avec les tomates pelées ,la moutarde le vin blanc.

Cuisson

Programmez 20 mn à 200 °

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez le mélange tomates pelées ,moutarde ,vin blanc .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de basilic.

Reposez votre couvercle puis laissez finir la cuisson pour 5 mn .

Servez chaud avec un féculent de votre choix .

Compote pommes orange recette cookeo



Compote pommes orange recette cookeo

Ingrédients

700 g de pommes coupées en morceaux

1 orange

30 ml d'eau

50 g de sucre

Préparation

Epluchez et coupez les fruits en morceaux.

Déposez les fruits dans la cuve.

Ajoutez 50 g de sucre en poudre.

Versez l'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble des ingrédients.

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Saumon orange cookeo extra crisp



Saumon orange cookeo extra crisp

Ingédients pour 2 filets de saumon

2 filets de saumon

1 orange

Sel

Poivre

Préparation

Découpez quelques rondelles d'orange.

Pressez l'orange pour obtenir du jus.

Déposez dans la cuve les filets de saumon et arrosez les avec le jus d'orange

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp cookeo sur la cuve du cookeo.

Programmez 15 mn à 180°.

Servez chaud avec des courgettes par exemple .