

Rôti de porc farfalles tomates recette cookeo



Rôti de porc farfalles tomates recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de farfalles

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

400 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Rincez le riz

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les le rôti de porc sur toutes ses faces.

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 45 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les farfalles et la boîte de tomates pelées.

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Salade tordsades surimi
recette cookeo



Salade torsades surimi recette cookeo

Ingrédients

250 g de torsades

200 g de tomates cerise

1 petite boîte de thon

200 g de surimi

100 ml de crème fraîche

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1cuillère à soupe de vinaigre

Sel

Poivre

Eau

Préparation

Coupez le surimi en morceaux

Coupez les tomates cerises en 2

Egouttez la boîte de thon

Déposez le thon, les tomates cerises et le surimi dans un saladier et placez-le au frigo.

Dans un bol mélangez la mayonnaise la crème fraîche avec le vinaigre et placez le bol au frigo

Déposez les torsades dans la cuve du Cookeo

Recouvrez les torsades avec de l 'eau

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

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

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

Déposez les torsades dans un saladier puis placez le au frigo pendant au moins 2 h

Sortez tous les saladiers ainsi que le bol mayonnaise vinaigre crème fraîche.

Mélangez les torsades avec le surimi, les tomates cerise, le thon

Ajoutez le mélange mayonnaise vinaigre puis servez.

Salade lentilles avocat recette cookeo



Salade lentilles avocat recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

150 g de lentilles vertes

250 g de tomates cerise

1 échalote

1 avocat

1 courgettes

6 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de vinaigre

600 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Préparez la sauce vinaigrette avec les 6 cuillères à soupe d'huile, les 2 cuillères de vinaigre balsamique.

Coupez l'échalote en morceaux et ajoutez les morceaux d'échalote à la vinaigrette.

Coupez l'avocat et la courgettes en morceaux

Lavez et coupez vos tomates cerise en 2.

Rincez les lentilles.

Déposez les lentilles dans la cuve et versez 600 ml d'eau dessus.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée faites refroidir les lentilles à l'air libre en les déposant dans un saladier

Quand les lentilles ont refroidi versez le vinaigre, l'huile.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de thym et de persil.

Versez la cuillère d'ail déshydraté. Mélangez l'ensemble.

Ajoutez les tomates et placez le saladier au frigo

Dégustez froid.

Spaghettis truite fumée recette cookeo



Spaghettis truite fumée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

250 g de truite fumée.

200 g de crème fraîche

30 ml de jus de citron

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Déposez les spaghettis dans un récipient avec de l'eau (le but est de ramollir les spaghettis) pour ne pas les casser au moment de les mettre dans la cuve du cookeo

Coupez la truite fumée en morceaux

Couper l'ail en morceaux et passez le au hachoir

Déposez des spaghettis dans la cuve du cookeo verser de l'eau afin de recouvrir les spaghettis

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 4 minutes de cuisson (le temps indiqué sur le paquet des spaghettis divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve et redéposez-la dans le cookeo

Passez en mode dorer verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quand l'huile est chaude déposez les gousses d'ail hachées et faites-les dorer.

Ajouter les spaghettis puis la crème fraîche et mélangez

Déposez les morceaux de truite fumée ,salez et poivrez selon votre convenance, mélangez

Servez chaud

Boudins noirs extra crisp cookeo



Boudins noirs extra crisp cookeo

Peu importe le nombre de boudins noirs il suffit qu'ils logent dans la cuve du Cookeo et que l'on puisse les retourner .

Ingrédients

3 boudins noirs

1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

Piquez vos boudins .

Placez les boudins noirs dans la cuve

Programmez 15 mn à 200°

Retournez les boudins tous les 5 mn

Servez chaud avec une purée par exemple

Foies de volailles champignon crème fraîche recette cookeo



Foies de volailles champignon crème fraîche recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 barquette de foies de volaille

200 g de crème fraîche

1 grosse boîte de champignons de Paris frais ou congelés

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cuillère à café de moutarde

Préparation

Mélangez la crème fraîche avec la moutarde

Mode dorer

Faites revenir les foies de volailles

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez d'ail semoule

Versez le vin blanc

Versez l'eau .

Saupoudrez d'ail semoule

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve si nécessaire et ajoutez la crème fraîche et la moutarde mélangée .
Mélangez et servez chaud

Courgettes pâtes viande hachée recette cookeo



Courgettes pâtes viande hachée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de courgettes

4 tomates

150 g de pâtes au choix

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

400 g de Viande hachée

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les pâtes

Ail semoule

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Ail semoule

Sel

Poivre

1 oignon

Curry

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux ainsi que les tomates et les courgettes

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'oignon.

Ajoutez la viande hachée

Saupoudrez de curry et d'ail semoule.

Ajoutez les pâtes.

Versez le vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les pâtes.

Ajoutez ensuite dans la cuve les morceaux de tomates ,de courgettes.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve) ajoutez le concentré de tomates et mélangez

Servez chaud

Saucisses frites extra crisp cookeo



Saucisses frites extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de frites surgelées spéciales four

6 saucisses

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

Versez la cuillère d'huile dans la cuve du Cooke

Déposez les frites

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cooke.
Branchez le couvercle.

Programmez 200 ° pendant 30 mn .

Toutes les 5 mn mélangez vos frites .

Au bout de 10 mn ajoutez les saucisses dans la cuve .

Mélangez de temps en temps jusqu'à la fin de la cuisson

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire et servez chaud .

Cake jambon tomates séchées extra crisp cookeo



Cake jambon tomates séchées extra crisp cookeo

Ingrédients

100 g de farine

2 œufs

60 ml de lait

1 sachet de levure chimique

100 g de dés de jambon

50 g de gruyère râpé

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les tomates séchées en morceaux

Dans un saladier battre les œufs.

Déposez un tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Versez le lait.

Incorporez les dés de jambon et les morceaux de tomates séchées.

Ajoutez le gruyère râpé

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp

Choisissez 180° pendant 20mn

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.

**Poulet citron thym extra
crisp cookeo**



Poulet citron thym extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 citron

1 cuillère à soupe de thym

Sel

Poivre

Préparation

Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le thym, et le jus d'un citron pressé.

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

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 1,4 kg je programme 55 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 et badigeonnez de préparation citron thym

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Cake au thon extra crisp cookeo



Cake au thon extra crisp cookeo

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

1 petite boîte de thon

100 ml de lait

50 g de tomates cerises

100 ml de vin blanc

1 sachet de levure chimique

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

70 g de gruyère

Préparation

Egouttez le thon

Coupez les tomates cerises en 2

Dans un saladier battre les œufs.

Déposez un tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Versez l'huile et le vin blanc et le lait .

Incorporez les dés de jambon ,les olives coupées en rondelles et le gruyère râpé.

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp.

Choisissez la fonction dessert et programmez 45 mn de cuisson.

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.

**Poulet rôti lentilles extra
crisp cookeo**



Poulet rôti lentilles extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100ml de Vin blanc

1 cube de boeuf

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Egouttez les lentilles

Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le curry et le vin blanc

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

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.

Programmez 50 mn .

Au bout de 50 mn ajoutez la boîte de lentilles et de tomates pelées ;

Versez le reste de la préparation dans la cuve .

Reprogrammez 5 à 7 mn de cuisson soit avec **le menu rôtir soit programmez 5 à 7 mn à 200°**.

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

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces et badigeonnez de préparation

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Spaghettis boulettes boeuf

Boursin recette cookeo



Spaghettis boulettes boeuf Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf

200 g de champignons de Paris frais

100 g de Boursin ou équivalent

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Passez les champignons de Paris sous l'eau puis émincez les

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les boulettes de bœuf puis ajoutez les morceaux de champignons de Paris.

Versez le vin blanc

Versez l'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf 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 ajoutez le mélange Boursin/moutarde. Mélangez

Servez chaud

Gâteau chocolat(et pépites)

extra crisp cookeo



Gâteau chocolat(et pépites) extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

50 g de pépites de chocolat blanc

100 g de beurre

200 ml de lait

100 g de chocolat noir

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Faire fondre le beurre et le chocolat

Dans un récipient, battez le sucre avec le beurre et le chocolat fondu.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, et la levure.

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré ou huilé. Déposez es pépites de chocolat sur le dessus de la préparation

Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

Installez le couvercle extra crisp puis choisissez le menu 4 (dessert) ;

Programmez 50 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 50 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée.