

Saumon courgettes recette cookeo



Saumon courgettes recette cookeo

Ingrédients pour 2 personnes

2 filets de saumon

400 g de courgettes fraîches ou congelées

1 cube de court bouillon

25 g de beurre

1 oignon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml d'eau

Curry

Ingédients pour 4 personnes

4 filets de saumon

800 g de courgettes fraîches ou congelées

1 cube de court bouillon

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml d'eau

25 g de beurre

Préparation

Coupez les courgettes en morceaux si elles sont fraîches.

Coupez le saumon en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Déposez le beurre dans la cuve ,lorsque le beurre est fondu et chaud ,ajoutez les morceaux d'échalote.

Ajoutez ensuite les morceaux de saumon .

Ajoutez les morceaux de courgettes.

Versez les 200 ml d'eau

Emiettez le cube de court bouillon

Saupoudrez de curry

cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de sauté de poulet

300 g de riz

200 de poivrons congelés ou 1 poivron frais

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les morceaux d'oignons quand l'huile est chaude.

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les sautés de poulet pour les faire dorer.

Ajoutez les morceaux de poivrons

Ajoutez la boîte de tomates pelées

Versez 100 ml de vin blanc.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Recouvrez le riz avec de l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates. Mélangez.

Servez chaud.

Paupiettes porc roquefort recette cookeo



Paupiettes porc roquefort recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

1 cuillère à soupe de moutarde

100 g de crème fraîche

25g de beurre

100 g de roquefort

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans l'eau

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc

Versez l'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée, repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche et la cuillère à soupe de moutarde.

Ajoutez le roquefort pour le faire fondre.

Quand le roquefort est fondu ajoutez la cuillère à soupe de maïzena (diluée dans de l'eau) pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud avec un légume de votre choix.

Oeufs cocotte saumon cookeo



Oeufs cocotte saumon cookeo

Ingrédients pour une cocotte

1 œuf

50 g de saumon frais

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 g de champignons de Paris en boîte (la moitié d'une petite boîte) ou congelés

1 cuillère à soupe de moutarde

Aneth fraîche ou déshydratée

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Ingrédients pour 2 cocottes

2 œufs

100 g de saumon frais

4 cuillères à soupe de crème fraîche

60 g de champignons de Paris ou Champignons de Paris ou congelés

2 cuillères à soupe de moutarde

Aneth fraîche ou déshydratée

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Déposez dans une cocotte une cuillère à soupe de crème fraîche moutarde

Déposez les champignons de Paris et les morceaux de saumon

Ajoutez sur le saumon et les champignons la 2^e cuillère de crème fraîche

Cassez l'œuf sur l'ensemble des ingrédients

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez la ou les cocottes dans le panier vapeur .

Versez l'eau dans la cuve .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 ou 4 mn .

Servez chaud

Quizz en vidéo “les proverbes” n°1



Quizz en vidéo “les proverbes” n°1

Vous trouverez dans cet article un quizz de 15 questions sur les proverbes en vidéo . Vous pouvez jouer seul ou par équipe. Vous prenez un papier un crayon pour compter les points et hop c'est parti.

Pour faire le quizz cliquez sur la vidéo

Rôti dinde pdt haricots recette cookeo



Rôti dinde pdt haricots recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

1 rôti de dinde (800g)

400 g d'haricots verts congelés

600 de pommes de terre

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

Curry

Préparation

Coupez l'oignon et les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volailles.

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 .

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les pommes de terre et les haricots verts dans la cuve et reprogrammez une cuisson pour 7 Mn .

Coupez le rôti en tranches.

. Servez chaud

Quizz en vidéo « les capitales » n°1



Quizz en vidéo « les capitales » n°1

Vous trouverez dans cet article un quizz de 15 questions sur les noms de capitales du monde en vidéo . Vous pouvez jouer seul ou par équipe. Vous prenez un papier un crayon pour compter les points et hop c'est parti.

Pour faire le quizz cliquez sur la vidéo

Amusez vous bien .

Spaghettis hachés poulet tomates cookeo



Spaghettis hachés poulet tomates cookeo

Cette recette cookeo peut aussi se réaliser avec des escalopes de poulet ou de dinde.

Ingrédients pour 4 personnes

4 hachés de poulet

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

100 ml de vin blanc

Ail semoule

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les hachés de poulet en morceaux

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 morceaux d'oignon

Faites revenir ensuite les morceaux de hachés de poulet

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry et d'ail semoule

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 ajoutez la moutarde Mélangez.

Servez chaud

Flan oeufs Kinder recette cookeo



Flan oeufs Kinder recette cookeo

Ingrédients

8 Kinder bueno

4 œufs

1 petite boîte de lait concentré sucré

200 ml de lait

200 ml d'eau

Préparation

Faites fondre les « kinder bueno » au micro ondes ou dans une casserole ou utiliser votre Cookeo en mode dorer (au quel cas il faudra nettoyer votre cuve pour poursuivre la recette)

Dans un saladier mélangez le lait concentré ,le lait et les « kinder » fondus .

Versez la préparation dans un moule de 18 cms . Filmez le moule .

Placez le moule dans le panier vapeur.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve

Placez le panier vapeur dans la cuve .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre puis au frigo pendant au moins 2 bonnes heures

Cuisse dinde courgette recette cookeo



Cuisse dinde courgette recette cookeo

Une recette cookeo de cuisse de dinde avec des légumes et cuite à la bière .

Ingrédients pour 4 personnes

1 cuisse de dinde

400 g de courgettes

1 oignon

200 ml de bière

2 cuillères à soupe d'huile

Poivre

Sel

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

1 petite boîte de tomates pelées

Préparation

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir la cuisse de dinde.

Faites dorer ensuite les oignons ;

Versez les 200 ml de bière et les 100 ml d'eau dans ma cuve

Emiettez le cube de bouillon de volaille

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo .

Versez le contenu de la boîte de tomates pelées et ajoutez les courgettes.

Reprogrammer 10minutes de cuisson servez chaud.

Riz saumon poireaux recette cookeo



Riz saumon poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

250 g de saumon

400 g de poireaux frais ou congelés

1 oignon

1 cube de court bouillon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 petit verre de vin blanc

300 ml d'eau

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux .

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons puis faites revenir le saumon.

Ajoutez le riz .

Versez le verre de vin blanc

Salez et poivrez. Recouvrez d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et la crème fraîche . Servez chaud .

Spaghettis courgettes tomates cookeo



Spaghettis courgettes tomates cookeo

Une recette cookeo de spaghettis tout simplement avec des légumes ,sans viande ,ni poisson.

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

400 g de courgettes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les courgettes à la mandoline

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 morceaux d'oignon

Faites revenir en suite les courgettes coupées en rondelles à la mandoline.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry et d'ail semoule

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 ajoutez la moutarde Mélangez.

Servez chaud

Rôti porc aux 2 pommes recette cookeo



Rôti porc aux 2 pommes recette cookeo

Avec cette recette Cookeo découvrez le plaisir du salé et du sucré. Un mélange intéressant de pommes de terre et de pommes . Je ne suis pas un fan du sucré /salé mais là je dois avouer que c'est plutôt sympa. Tout cela cuit avec de la bière . De quoi se faire plaisir .

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

4 pommes

1 oignon

250 ml de bière

250 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Epluchez et coupez les pommes en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve, puis ajoutez les oignons.

Versez un bouillon composé de 250 ml d'eau ,250 ml de bière et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40 mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et de pommes reprogrammez 5 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud.

Farfalles poulet citron recette cookeo



Farfalles poulet citron recette cookeo

Voilà une recette que je réalise souvent car je la trouve simple et facile à réaliser et en plus je la trouve de bon goût.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de médaillon de poulet

1 petite boîte de champignons de Paris

30 ml de jus de citron

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

280 g de farfalles

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Eau pour recouvrir les farfalles

2 cuillères à soupe Huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez et passez sous l'eau les champignons de Paris

Mode dorer

Faites revenir les morceaux oignons dans la cuve avec de l'huile d'olive.

Ajoutez au bout de 2 mn les médaillons d'escalope de poulet.

Ajoutez les champignons.

Salez et poivrez.

Versez le verre de vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les farfalles.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche, le citron et la moutarde.

Servez chaud