

Bouillon poulet recette cookeo



Bouillon poulet recette cookeo

Ingrédients

250 g de tomates

300 g d'escalopes de poulet

1 oignon

200 g de courgettes

2 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

50 g de coquillettes

1 poivron

1 l d'eau

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes, l'oignon et les courgettes en morceaux

Epépinez et coupez le poivron en morceaux

Préparez un bouillon avec 1l d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux de poulet et d'oignon.

Ajoutez les morceaux de poivron et de courgettes

Ajoutez les tomates cerises et le verre de vin blanc

Ajoutez les coquillettes

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson

Saucisses lardons choucroute

recette cookeo



Saucisses lardons choucroute recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boite de chou (de choucroute préparé) (environ 800 g de chou) ou 1 kg de choucroute crue cuite au cookeo (voir cette vidéo <https://youtu.be/Rpe65YJxGC8>

4 saucisses de Strasbourg

200 g de lardons nature

6 pommes de terre

100 ml d'eau

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve.

Ajoutez la choucroute les saucisses ,les pommes de terre coupées en morceaux.

Versez l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn.

Servez chaud

Saucisses Toulouse sauce moutarde recette cookeo



Saucisses Toulouse sauce moutarde recette cookeo

Ingédients

4 saucisses de Toulouse

Sel

Poivre

100 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Mélangez la moutarde avec la crème fraîche

Préparez un bouillon avec 100 ml d'eau, 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf

Mode dorer

Déposez les saucisses dans la cuve du Cooke et faites-les revenir. (Vous pouvez piquer les saucisses)

Versez le bouillon préparé dans la cuve du Cookeo

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 3 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée réservez les saucisses.

Enlevez un peu de bouillon (100 ml environ).

Ajoutez dans la cuve la préparation crème fraîche moutarde et mélangez.

Repassez en mode dorer

Redéposez les saucisses dans la cuve du Cooke et laissez cuire pendant 2 à 3 mn

Pour une sauce plus épaisse ajoutez dans un premier temps une

cuillère à soupe de maïzena et laissez épaissir.

Servez avec un féculent ou légume de votre choix

Cuisson chipolatas extra crisp cookeo



Cuisson chipolatas extra crisp cookeo

Découvrez dans cette vidéo comment faire cuire des chipolatas avec le couvercle extra crisp cookeo.

Côtes de porc riz tomates recette cookeo



Côtes de porc riz tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

280 g de riz

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Persil déshydraté ou frais

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

Préparation

Passez le riz sous l'eau

Mode dorer

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

Ajoutez les tomates pelées et le riz

Salez et poivrez selon votre convenance .

Versez 100 ml de vin blanc et émiettez un cube de bouillon de bœuf

Versez 500 ml d'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée.
Mélangez et servez chaud.

Escalopes poulet potatoes extra crisp cookeo



Escalopes poulet potatoes extra crisp cookeo

Ingédients

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

Poulet rôti paprika extra crisp cookeo



Poulet rôti paprika extra crisp cookeo

Ingédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile

100 ml d'eau

100ml de vin blanc

Paprika

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez dans un petit récipient l'huile et le paprika

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

Versez l'eau et le vin blanc dans la cuve du cookeo

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. « Rôti ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Programmez 50 mn .Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en fonction de la grosseur de votre poulet.

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 50 mn de cuisson sans

passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Sauce tomates express light



Sauce tomates express light

Avec cette recette c'est du rapide, c'est allégé (pas de matières grasses) mais du goût avec de l'ail et du basilic.

Cette sauce tomate express accompagnera vos pâtes, poissons et viandes.

Ingédients pour 2 personnes

1 petite boite de tomates pelées entières.

2 cuillères à café d'herbe de Provence

2 gousses d'ail

Quelques feuilles de basilic

Sel

Poivre

Préparation

Hachez vos gousses d'ail et le basilic.

Versez dans un faitout la boite de tomates pelées.

Ajoutez l'ail haché et les herbes de Provence.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Faites réduire à feu doux pendant environ 10 mn.

Arrêtez la cuisson et ajoutez le basilic.

Passez toute la préparation au mixeur.

Servez votre sauce tomates express avec des pâtes, du riz, ou du poisson ou de la viande

Salade haricots verts pommes de terre cookeo



Salade haricots verts pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de haricots verts frais ou congelés

400 g de pommes de terre

200 g de tomates cerises

1 cuillère à soupe de vinaigre

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel, poivre

500 ml d'eau

Préparation

Préparez dans un bol la vinaigrette avec l'huile ,la moutarde et le vinaigre.

Coupez les tomates cerises en 2 .

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

Équeutez et lavez les haricots verts si vous utilisez des haricots verts frais.

Déposez les haricots verts et les pommes de terre coupées en morceaux dans la cuve

Versez 500 ml d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez le contenu de la cuve,
Passez sous l'eau froide les haricots et les morceaux de pommes de terre

Déposez dans un saladier les haricots verts et les pommes de terre

Ajoutez les tomates cerises coupées en 2.

Déposez le saladier dans le frigo pendant au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo. Mélangez les haricots verts, les tomates cerises , les pommes de terre

Versez la vinaigrette et mélangez .

Salade riz fonds d'artichauts

recette cookeo



Salade riz fonds d'artichauts recette cookeo

Ingédients

300 g de riz

2 tomates

1 petite boite de fonds d'artichaut

300 ml d'eau

Sel

Poivre

6 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cuillère à café de moutarde

Préparation

Passez les tomates et les fonds d'artichaut sous l'eau et
coupez les en morceaux .

Rincez le riz.

Déposez le riz dans la cuve du Cookeo.

Versez l'eau .

Salez.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

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

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et passez le
sous l'eau.

Déposez le riz égoutté et rincé dans un saladier .

Ajoutez dans le saladier les morceaux de tomates et de fonds
d'artichaut.

Versez la vinaigrette dans le saladier et mélangez.

Consommez avec une viande ou un poisson de votre choix .

Brochettes boeuf sauce soja à la plancha



Brochettes boeuf sauce soja à la plancha

Pour cette recette c'est du rapide j'ai trouvé une promo sur les brochettes de boeuf et voilà j'ai fait un peu mon fainéant je n'ai pas fait les brochettes moi même. J'ai juste concocté une sauce soja et le tour est joué.

Ingrédients pour 6 brochettes

6 brochettes de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de sauce soja

Herbes de Provence

Huile de votre choix pour huiler la plancha

Préparation

Allumez votre plancha, versez de l'huile sur la plancha.

Quand 'huile est chaude déposez vos brochettes sur la plancha. Retournez-les de temps en temps.

A 8 mn de cuisson badigeonnez vos brochettes avec votre préparation soja huile d'olive

Saupoudrez d'herbes de Provence.

Le temps de cuisson est variable selon l'épaisseur de vos brochettes et de la puissance de votre plancha.

Servez chaud

Pommes de terre frites origan extra crisp cookeo



Pommes de terre frites origan extra crisp cookeo

Ingédients

800 g de pommes de terre

3 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Origano

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 selon votre convenance

Saucisses tomates extra crisp

cookeo



Saucisses tomates extra crisp cookeo

Ingédients

6 saucisses

250 g de tomates cerises

Sel

Poivre

Origano

Ail semoule

Préparation

Passez les tomates cerises sous l'eau

Déposez les saucisses dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp Cookeo

Programmez 20 mn à 200°

Toutes les 5 mn remuer les saucisses

Au bout de 10 mn de cuisson ajoutez les tomates cerises.

Quand il reste 5 mn de cuisson ajoutez l'origan et l'ail semoule.

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Gâteau aux pommes extra crisp cookeo



Gâteau aux pommes extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

2 pommes

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le sucre avec le beurre

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.

Ajoutez les pommes et mélangez

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

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.