

Salade lentilles pommes de terre recette cookeo



Salade lentilles pommes de terre recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

150 g de lentilles vertes

2 tomates

1 échalote

4 pommes de terre

Quelques feuilles de persil

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

Coupez l'échalote en morceaux ,lavez le persil et passez au hachoir

Ajoutez l'échalote et le persil haché à la vinaigrette.

Coupez les tomates en morceaux

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

Rincez les lentilles.

Déposez les lentilles et les morceaux de pommes de terre 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 et les morceaux de pommes de terre à l'air libre en les déposant dans un saladier

Ajoutez les tomates, et placez le saladier et la sauce vinaigrette au frigo pendant au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo et ajoutez la vinaigrette ,mélangez.

Salez et poivrez.

Dégustez froid.

Rondelles de pomme de terre frites extra crisp cookeo



Rondelles de pomme de terre frites extra crisp cookeo

Ingédients

1 kg de pommes de terre à chair ferme

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez les pommes de terre et déposez les 20 mn dans un saladier avec de l'eau.

Egouttez les pommes de terre et essuyez les.

Coupez-les en rondelles (pas trop grosses) et essuyez les rondelles.

Versez l'huile dans le Cookeo qui est éteint.

Déposez les rondelles de pommes de terre.

Installez le couvercle.

Programmez 200° pour 30 mn.

Mélangez tous les 5 mn.

Au bout des 30 mn de cuisson vérifier la cuisson. Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire.

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud avec une viande de votre choix

**Gâteau cerises extra crisp
cookeo**



Gâteau cerises extra crisp cookeo

Ingédients

2 œufs

150 g de farine

200 g de cerises

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

1 sachet de sucre vanillé

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Passez les cerises sous l'eau et enlevez les noyaux.(coupez les cerises en 2 si vous n'avez pas de dénoyauteur)

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le sucre en poudre et le sucre vanillé 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 cerises coupés en 2 et dénoyautés

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.

Salade haricots verts tomates œufs recette cookeo



Salade haricots verts tomates oeufs recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

500 g de haricots verts frais ou congelés

2 œufs

1 oignon rouge

1 cuillère à soupe de vinaigre

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

8 feuilles de basilic

Sel, poivre

800 ml d'eau

Préparation

Passez au hachoir l'oignon et le basilic.

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

Ajoutez l'oignon et le basilic haché avec la vinaigrette.

Coupez les tomates cerises en 2 .

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

Passez les œufs sous l'eau

Déposez les haricots verts et les œufs dans la cuve.

Versez 800 ml d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

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

Ecalez les œufs .

Déposez dans un saladier les haricots verts et les œufs.

Ajoutez les tomates cerises coupées en 2.

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

Sortez le saladier du frigo coupez les œufs en morceaux. Mélangez les haricots verts,les tomates cerises , les œufs

Versez la vinaigrette et mélangez .

Riz crevettes courgettes tomates recette cookeo



Riz crevettes courgettes tomates recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

600 g de crevettes

1 oignon

2 gousses d'ail

1 courgette

240 g de riz incollable

100 ml vin blanc

600 ml d'eau

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel, poivre

Curry

Préparation

Coupez l'oignon et l'ail en morceaux . Passez les au hachoir (facultatif)

Coupez la courgette en morceaux

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les crevettes puis faites dorer les oignons et l'ail haché.

Saupoudrez de curry

Versez le riz et la boite de tomates pelées.

Ajoutez les morceaux de courgettes

Versez le vin blanc.

Versez l'eau.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (temps indiqué sur le paquet e riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de concentré de tomates. Mélangez.

Servez chaud

Rôti de porc farfallles tomates recette cookeo



Rôti de porc farfallles tomates recette cookeo

Ingédients

1 rôti de porc

300 g de farfallles

1 petite boite 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 farfallles et la boite de tomates pelées.

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Salade torsades surimi

recette cookeo



Salade torsades surimi recette cookeo

Ingédients

250 g de torsades

200 g de tomates cerise

1 petite boite de thon

200 g de surimi

100 ml de crème fraîche

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de vinaigre

Sel

Poivre

Eau

Préparation

Coupez le surimi en morceaux

Coupez les tomates cerises en 2

Egouttez la boite 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

Quad 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

Ingédients 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

Ingédients 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 .

Ingédients

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

Ingédients pour 4 personnes

1 barquette de foies de volaille

200 g de crème fraîche

1 grosse boite 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

Ingédients 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

Ingédients

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

Ingédients

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.