

Boudins blancs aux pommes au cookeo



Boudins blancs aux pommes au cookeo

La recette est indiquée pour 3 boudins blancs . Si vous souhaitez en ajoutez, la quantité d'eau ne change pas et vous rajoutez environ 3 pommes par boudins.

Ingrédients pour 3 boudins

3 boudins blancs

9 pommes

Piment d'Espelette

25 g de beurre

Sel

Poivre

50 ml d'eau

Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux

Déposez les morceaux de pommes dans la cuve .

Versez 50 ml d'eau .

Ajoutez une pincée de piment d'Espelette

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 2 mn.

Quand la cuisson est terminée, égouttez et réservez les pommes cuites .

Nettoyez votre cuve .

Passez en mode dorer.

Déposez le beurre dans la cuve ,quand le beurre est chaud faites dorer les boudins blancs.

Ajoutez les pommes cuites et laissez dorer 2 mn avec les boudins blancs et servez chaud

Magrets canard au miel
recette cookeo



Magrets canard au miel recette cookeo

Ingrédients pour 2 magrets

2 magrets de canard

3 cuillères à soupe de miel

2 cuillères à café de vinaigre

Préparation

Incisez la peau des magrets

Mode dorer

Déposez côté peau les magrets sans attendre la fin du préchauffage .

Laissez dorer 3 mn à partir de la fin du préchauffage .

Faire cuire 2 mn les magrets sur l'autre face en mode dorer

Réservez les magrets pour les couper en tranches

Déglacez la cuve avec le miel et le vinaigre

Redéposez les tranches de magrets et faites cuire selon la cuisson souhaitée

Poulet haricots verts recette cookeo



Poulet haricots verts recette cookeo

210 CALORIES 1 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

600 g de haricots verts frais ou congelés

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon

Paprika

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Versez l'huile d'olive dans la cuve quand l'huile est chaude déposez les morceaux de poulet dans la cuve pour les faire revenir .

Ajoutez les oignons pour les faire dorer

Ajoutez les haricots verts

Versez les 200 ml d'eau avec un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de paprika

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Servez chaud

Spaghettis steaks hachés tomates cookeo



Spaghettis steaks hachés tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

4 steaks hachés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de steaks hachés.

Faites dorer ensuite les steaks hachés

Versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté afin de recouvrir les ingrédients.

Saupoudrez de curry

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 concentré de tomates, la moutarde Mélangez.

Servez chaud

Hachés poulet aux légumes recette cookeo



Hachés poulet aux légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 hachés de poulet

200 g de poireaux

400 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 navets

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 l d'eau

1 bouquet garni

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Curry

Préparation

Passez vos poireaux sous l'eau et coupez -les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez les navets en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Ajoutez ensuite les morceaux de poireaux, pommes de terre, navets, carottes

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 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et le bouquet garni et 200 ml d'eau et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Riz thon tomates recette cookeo



Riz thon tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de steaks de thon

280 g de riz

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel poivre

2 échalotes

2 cuillères à soupe d'huile

1 petite boîte de tomates pelées

Curry

Préparation

Coupez les échalotes en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites dorer les échalotes puis ajoutez les steaks de thon.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry.

Versez l'eau et le vin blanc.

Ajoutez les tomates pelées.

Cuisson rapide ou sous pression programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates et servez chaud

Rognons sauce vin rouge recette cookeo



Rognons sauce vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de rognons

200 g de champignons

150 ml de vin rouge

50 ml d'eau

1 échalote

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 g de beurre

1 cuillère à soupe de maïzena

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Passez les rognons sous l'eau et enlevez les nerfs et coupez-les en morceaux. Epongez les morceaux de rognon avec du sopalin

Coupez l'échalote en morceaux

Passez les champignons sous l'eau puis émincez les

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve, quand le beurre a fondu faites revenir les morceaux de rognons puis ajoutez les morceaux d'oignons.

Ajoutez les champignons de paris émincés

Versez un bouillon composé d'un cube de bouillon de bœuf émietté, 150 ml de vin rouge et 50 ml d'eau.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Repassez en mode dorer ajoutez la crème fraîche et la cuillère de maïzena diluée dans de l'eau pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi servez chaud avec des pâtes ou du riz ou une purée

Osso Bucco dinde tomate au cookeo



Osso Bucco dinde tomate au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g d'osso bucco de dinde

1 oignon

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve .Quand l'huile est chaude faites dorer les osso bucco de dinde

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Versez 100 ml de vin blanc et la boîte de tomates pelées avec un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et servez chaud

Cabillaud crevettes moules citron cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de cabillaud

200 g de moules congelées

200 g de crevettes

30 ml de jus de citron

100 ml de vin blanc

100 m d'eau

1 oignon

20 g de beurre

Sel

Poivre

1 petite boîte de champignons de Paris

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d'eau

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Décortiquez les crevettes

Egouttez et passez sous l'eau les champignons de Paris

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve.

Faites revenir le poisson et les moules.

Ajoutez les oignons pour les faire dorer.

Versez le vin blanc, le jus de citron et l'eau.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée versez la cuillère à soupe de maïzena diluée dans l'eau pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi arrêter votre Cookeo puis servez chaud avec du riz par exemple.

Paupiettes porc légumes
recette cookeo



Paupiettes porc légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

200 g de poireaux

400 g de pommes de terre

600 g de carottes carottes

1 navet

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 l d'eau

1 bouquet garni

Curry

2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Passez vos poireaux sous l'eau et coupez -les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez le navet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

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 10 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et le bouquet garni et 200 ml d'eau et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Tatin carottes poulet recette cookeo



Tatin carottes poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 escalopes de poulet

500 g de carottes

1 oignon facultatif

1 pâte feuilletée

2 cuillères à soupe de miel

Poivre

Thym

200 ml d'eau

Préparation

Coupez les carottes en morceaux

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Déposez dans la cuve les morceaux de carottes.

Versez l'eau. Salez et poivrez selon votre convenance

Préchauffez votre four à 210 °

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve. Rincez votre cuve et redéposez la dans le Cookeo.

Passez en mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve faites dorer les morceaux d'escalopes de poulet avec les morceaux d'oignons.

Ajoutez les cuillères à soupe de miel.

Saupoudrez de thym.

Déposez les ingrédients dans un moule qui va au four. Recouvrez avec la pâte feuilletée.

Enfournez 15 mn à 200 degrés.

Servez chaud

Filet cabillaud en sauce recette cookeo



Filet cabillaud en sauce recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de cabillaud

2 cuillères à soupe de ciboulette lyophilisée ou fraîche

20 g de beurre

30 ml de jus de citron

200 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

200 ml d'eau

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d'eau

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Passez les champignons de Paris sous l'eau et coupez-les en morceaux.

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve et faites revenir les filets de cabillaud.

Ajoutez les champignons de Paris émincés.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez l'eau.

Ajoutez la ciboulette.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer.

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde ainsi que la cuillère de maïzena diluée dans l'eau.

Quand la sauce a épaissi servez chaud avec du riz ou des pommes de terre par exemple.

Poireaux crevettes recette

cookeo



Poireaux crevettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de crevettes décortiquées

1 kg de poireaux congelés ou frais

200 ml de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Déposez dans la cuve les rondelles de poireaux.

Versez 200 ml d'eau

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve, redéposez la cuve dans le cookeo et passez en mode dorer.

Versez l'huile d'olive dans la cuve, redéposez l'huile est chaude faites revenir la crevette décortiquée. Saupoudrez de curry.

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde.

Ajoutez les rondelles de poireaux égouttés. Laissez en mode dorer 2 mn puis consommez chaud.

Moules à ma sauce recette cookeo



Moules à ma sauce recette cookeo

Une recette cookeo de moules en sauce à ma façon . Pour la sauce c'est une sauce entre la sauce curry et la sauce moutarde . J'ai bien aimé cette recette .

Ingrédients pour 4 personnes

2 kg de moules

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cuillère à soupe de maïzena

1 oignon

Curry

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'Huile d'olive

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons quand l'huile est chaude.

Versez le verre de vin blanc et l'eau. Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Ajoutez les moules.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve en conservant le jus de cuisson Repassez en mode dorer. Puis ajoutez la crème fraîche et la cuillère à soupe de moutarde.

Ajoutez ensuite une cuillère à soupe de maïzena pour faire épaisir la sauce.

Quand la sauce a épaissi remettez les moules dans la cuve pour les réchauffer mélangez et servez chaud