

Choucroute express recette cookeo



Choucroute express recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boîte de chou (de choucroute préparé) (environ 800 g de chou)

4 saucisses de Strasbourg

150 g de lardons nature

Un demi jambonneau

600 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les morceaux d'oignons pendant 1 mn.

Déposez les lardons dans la cuve.

Ajoutez le chou

Ajoutez les saucisses ,le demi jambonneau ,les pommes de terre coupées en morceaux.

Versez l'eau et le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7mn.

Servez chaud

Gâteau au pralin extra crisp cookeo



Gâteau au pralin extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

100 g de pralin

200 ml de lait

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Faire fondre le beurre

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

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

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

Ajoutez le pralin

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte 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.

Escalopes poulet lentilles recette cookeo



Escalopes poulet lentilles recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

1 oignon

300 g de lentilles

100 ml de vin blanc

800 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Rincez les lentilles.

Coupez les escalopes de poulet en morceaux .

Coupez l'oignon en morceaux puis passez le au hachoir

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc, 800 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Faites revenir les morceaux de poulet et l'oignon haché

Versez les lentilles dans la cuve.

Versez le bouillon dans la cuve.

Ajoutez les tomates pelées.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression Programmez 15mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et la moutarde, mélangez .

Déposez les filets mignon dans la cuve et passez en mode maintien au chaud pour 5 mn

servez chaud.

Spaghettis boeuf tomates recette cookeo



Spaghettis boeuf tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères sa soupe d'huile d'olive

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté et du curry.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les boulettes de bœuf

Déposez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées

Versez l'eau pour recouvrir les spaghettis

Emiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

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

<

Velouté carottes pommes de terre bière au cookeo



Velouté carottes pommes de terre bière au cookeo

Ingrédients

300 g de carottes

200 g de pomme de terre

200ml de bière

Eau pour recouvrir les légumes

Sel

Poivre

1 oignon

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux et hachez-le éventuellement.

Coupez les carottes en morceaux après les avoir épluchées.

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

Déposez les morceaux de légumes et l'oignon haché dans la cuve.

Versez les 200 ml de bière puis versez de l'eau afin de recouvrir l'ensemble des ingrédients.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée passez au mixeur soit directement dans la cuve soit dans un récipient

Salez et poivrez selon votre convenance. Servez chaud

Pour les plus gourmands pourquoi pas un peu de crème fraîche.

Pommes rôties extra crisp cookeo



Pommes rôties extra crisp cookeo

Ingrédients

4 pommes

2 sachets de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de rhum

10 ml de jus de citron

Préparation

Coupez l'ananas les pommes en morceaux

Mélangez le rhum avec le jus de citron

Placez vos morceaux de pommes dans la cuve du cookeo ou dans un moule de 18 cms. que vous placez dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de sucre les morceaux de pommes

Versez le mélange citron /rhum sur les morceaux d'ananas.

Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 30 mn à 160°.

Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée (avec une petite boule de glace vanille?)

Saucisses chou pdt recette cookeo



Saucisses chou pdt recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

La moitié d'un chou vert

600 g de pommes de terre

1 cuillère à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Coupez la moitié d'un chou en morceaux.

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

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc, 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Versez la cuillère d'huile dans la cuve , quand l'huile est chaude faites revenir les saucisses de Toulouse.

Ajoutez les morceaux de chou.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc , 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud

One pot riz thon tomates recette cookeo



One pot riz thon tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

2 petites boites de thon au naturel (300 g environ)

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

Préparation

Egouttez les petites boites de thon

Déposez dans la cuve le riz et le thon égoutté

Ajoutez les tomates pelées

Versez le vin blanc .

Ajoutez de l'eau pour recouvrir

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

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

Servez chaud

Poulet poireaux recette
cookeo



Poulet poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de poireaux frais ou congelés

1oignon

600 g d'escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de sauce soja

1 cube de bouillon de volailles

Sel

Poivre

Curry

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux.

Passez les poireaux sous l'eau et coupez-les en rondelles si ce sont des poireaux frais.

Dans un récipient versez l'huile et la sauce soja sur les morceaux d'escalopes

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

Mode dorer

Versez dans la cuve une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les oignons et faites dorer.

Ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet imprégnées de la sauce soja /huile.

Ajoutez les poireaux.

Versez le bouillon préparé avec l'eau, le vin blanc et le cube de bouillon de volaille.

Saupoudrez de curry.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn. Servez chaud

Riz poulet cabillaud recette cookeo



Riz poulet cabillaud recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g d'escalopes de poulet

300 g de champignons de Paris congelés

2 dos de cabillaud

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volailles

200 ml de lait de coco

Curry

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir

1 oignon

Préparation

Coupez l'oignon et les escalopes de poulet en morceaux.

Versez l'huile dans la cuve du Cookeo.

Mode dorer

Faites dorer les morceaux d'oignon puis les morceaux de poulet.

Ajoutez le riz. Versez l'eau afin de recouvrir le riz.

Emiettez le cube de volailles dans la cuve. Ajoutez les dos de cabillaud, les tomates pelées, les champignons de Paris.

Saupoudrez de curry.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le lait de coco, mélangez et servez chaud.

Rôti porc sauce moutarde recette cookeo



Rôti porc sauce moutarde recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

300 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 oignon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de maïzena

2 cuillères à soupe de moutarde

Préparation

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

Coupez l'oignon en morceaux

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

Versez un bouillon composé de 200 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Ajoutez les champignons de Paris

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40 mn. .

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez la moutarde et la crème fraîche.

Versez la maïzena diluée dans un peu d'eau.

Restez en mode dorer jusqu'à épaississement de la sauce. (Pour une sauce plus épaisse ajoutez une cuillère à soupe de maïzena)

Servez chaud avec un légume de votre choix

Saucisses choucroute recette cookeo



Saucisses choucroute recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boîte de chou (de choucroute préparé) (environ 800 g de chou)

4 saucisses de francfort

150 g de lardons

4 pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les morceaux d'oignons pendant 1 mn.

Ajoutez les lardons dans la cuve.

Ajoutez le chou

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

Poivrez

Versez l'eau et le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7mn.

Servez chaud

Cuisse de dinde haricots tomates cookeo



Cuisse de dinde haricots tomates cookeo

Ingrédients pour 2 personnes

1 cuisse de dinde

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Curry

1 cube de bouillon de boeuf

400 g de haricots verts

1 petite boîte de tomates pelées

Poivre

Sel

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

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

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Faites dorer ensuite les oignons

Faites dorer la cuisse de dinde.

Versez le bouillon que vous avez préparé

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou pression

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez les haricots verts et la boîte de tomates pelées

Reprogrammer 5 minutes de cuisson servez chaud.

Spaghettis poulet tomates recette cookeo



Spaghettis poulet tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

400 g d'escalope de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté et du curry.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

Mode dorer

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

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé(l'eau doit recouvrir les spaghettis)

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