

Pommes de terre frites aubergines extra crisp cookeo



Pommes de terre frites aubergines extra crisp cookeo

Ingrédients

600 g de pommes de terre

1 aubergine

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Paprika

Préparation

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

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Coupez l'aubergine en morceaux

Déposez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines dans un saladier puis versez 3 cuillères à soupe d'huile et mélangez.

Versez une cuillère à soupe d'huile dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines.

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Otez le de temps en temps pour mélanger et mélangez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance

Compote pommes pêches prunes recette cookeo



Compote pommes pêches prunes recette cookeo

Ingrédients

600 g de pommes coupées en morceaux

200 g de prunes

200 g de pêches

50 ml d'eau

30 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Epluchez et coupez les fruits en morceaux.

Déposez les morceaux de fruits dans la cuve.

Ajoutez 30 g de sucre en poudre.

Ajoutez le sachet de sucre vanillé

Versez l'eau. (50 ml)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble des ingrédients.

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Rôti de boeuf extra crisp cookeo



Rôti de boeuf extra crisp cookeo

Ingrédients

1 rôti de bœuf

Sel

Poivre

1 ou 2 gousses d'ail

1 cuillère à soupe d'huile

Un peu d'eau

Préparation

Epluchez les gousses d'ail .

Piquez le rôti avec l'ail.

Badigeonnez le rôti avec un peu d'huile

Cuisson

Programmez 10 mn à 200°

Au bout de 10 mn retournez votre rôti et reprogrammez 10 mn

.

En fonction de votre demande en cuisson (saignant à point, bien cuit, rajoutez du temps de cuisson)

Suivez ce lien pour les temps de cuisson des rôtis de bœuf
au four
<https://www.tempsdecuisson.net/les-viandes/roti-de-boeuf/cuisson-au-four>

Colombo poulet petits pois recette cookeo



Colombo poulet petits pois recette

cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g à 600 g d'escalopes de poulet

600 g à 800 g de petits pois congelés

1 petite boîte de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

1 oignon

Curry

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux. (vous pouvez aussi le passer au hachoir)

Versez l'huile d'olive dans la cuve .

Quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignon.

Faites revenir ensuite les morceaux d'escalopes de poulet

Ajoutez les petits pois .

Versez la boîte de tomates pelées.

Versez l'eau, le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Pour ceux qui aiment pourquoi pas du curry et du piment d'Espelette

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Servez chaud

Cuisse de dinde extra crisp cookeo



Cuisse de dinde extra crisp cookeo

Ingrédients

1 cuisse de dinde

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

1 cuillère à soupe d'huile

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Préparation

Versez les cuillères à soupe d'huile dans la cuve

Déposez la cuisse de dinde dans la cuve du cookeo

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo

Programmez 30 mn de cuisson à 200°

Au bout de 15 mn retournez la cuisse de dinde et poursuivez la cuisson .

Lorsqu'il reste 5 mn de cuisson retournez à nouveau la cuisse dinde.

Quand les 30 mn de cuisson sont terminées ajoutez le verre de vin blanc.

Saupoudrez avec des herbes de Provence

Salez et poivrez

Ajoutez les tomates pelées et reprogrammez 5 mn de cuisson à 200° .

Servez chaud avec des féculents par exemple

Spaghettis poulet tomates courgettes cookeo



Spaghettis poulet tomates courgettes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'émincés de poulet

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d'huile

1 oignon

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volailles

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les courgettes en rondelles

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 émincés de poulet.

Faites revenir ensuite les morceaux d'oignons

Salez ,poivrez ,saupoudrez de curry .

Emiettez le cube de bouillon de volailles dans la cuve .

.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 égouttez votre cuve si nécessaire(s'il y a trop d'eau) ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates Mélangez.

Servez chaud

Poulet rôti haricots extra crisp cookeo



Poulet rôti haricots extra crisp

cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe de curry

1 grosse boîte de haricots verts

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez et passez sous l'eau les haricots verts.

Mélangez 500 ml d'eau avec le curry

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Versez un peu de mélange eau curry sur le poulet.

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. « Rôtir ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Pour ma part j'ai un poulet de 1,3 kg je programme 50 mn.

Vous pouvez aussi programmer 200° pour 55 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces

Enlevez le couvercle et déposez les haricots verts et les tomates dans la cuve du cookeo puis programmez 10 mn à 200°

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Sautés poulet tomates extra crisp cookeo



Sautés poulet tomates extra crisp cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de sautés de poulet

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Basilic déshydraté ou frais

50 ml de vin blanc

Une cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Versez l'huile dans la cuve et déposez les sautés de porc.

Mélangez avec les tomates pelées ,la moutarde le vin blanc.

Cuisson

Programmez 20 mn à 200 °

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez le mélange tomates pelées ,moutarde ,vin blanc .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de basilic.

Reposez votre couvercle puis laissez finir la cuisson pour 5 mn .

Servez chaud avec un féculent de votre choix .

Compote pommes orange recette cookeo



Compote pommes orange recette cookeo

Ingrédients

700 g de pommes coupées en morceaux

1 orange

30 ml d'eau

50 g de sucre

Préparation

Epluchez et coupez les fruits en morceaux.

Déposez les fruits dans la cuve.

Ajoutez 50 g de sucre en poudre.

Versez l'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble des ingrédients.

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Saumon orange cookeo extra crisp



Saumon orange cookeo extra crisp

Ingrédients pour 2 filets de saumon

2 filets de saumon

1 orange

Sel

Poivre

Préparation

Découpez quelques rondelles d'orange.

Pressez l'orange pour obtenir du jus.

Déposez dans la cuve les filets de saumon et arrosez les avec le jus d'orange

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp cookeo sur la cuve du cookeo.

Programmez 15 mn à 180°.

Servez chaud avec des courgettes par exemple .

Tomates farcies cookeo extra crisp



Tomates farcies cookeo extra crisp

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de chair à saucisses

4 tomates

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 gousses d'ail

Persil

Préparation

Coupez des chapeaux sur la tomate et évidez les tomates.

Coupez l'oignon et l'ail en morceaux .

Hachez l'oignon ,l'ail et le persil avec un peu de chair se tomates. (Conservez le reste de la chair pour faire du coulis).

Déposez la chair à saucisses dans un saladier

Ajoutez dans le saladier l'oignon,l'ail,le persil et la chair de tomates haché.

Ajoutez les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et le vin blanc

Salez et poivrez .

.Mélangez tous les ingrédients et garnissez les tomates avec cette farce.

Placez les tomates dans la cuve du cookeo.

Placez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 40 mn à 180° (le temps peut varier en fonction de la grosseur de vos tomates)

Servez chaud avec du riz par exemple

Légumes d'été à ma façon recette cookeo



Légumes d'été à ma façon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 tomates

1 oignon frais

400 g d'aubergines

600 g de courgettes

2 cuillères à café d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de persil déshydraté

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les tomates, les courgettes, les aubergines, l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer les oignons

Faites ensuite revenir, les morceaux d'aubergines et les morceaux de courgettes.

Ajoutez les tomates coupées en morceaux.

Salez, poivrez, saupoudrez de curry et de persil déshydraté

Versez 100 ml de vin blanc

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

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

Frites boulettes de boeuf extra crisp cookeo



Frites boulettes de boeuf extra crisp cookeo

Ingrédients

700 g de pommes de terre

4 cuillères à soupe d'huile

500 g de viande hachée

Sel

Poivre

Préparation

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

les en frites

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Déposez les frites de pommes de terre dans un saladier puis versez 2 cuillères à soupe d'huile et mélangez.

Préparez des boulettes avec la viande hachée

Versez 2 cuillères à soupe d'huile dans la cuve du cookeo.

Ajoutez les pommes de terre.

Déposez le couvercle extra crispé Cooke sur la cuve.

Programmez 200° pendant 20 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Au bout de 20 mn ajoutez les boulettes de bœuf et programmez 15 mn de cuisson.

Mélangez toutes les 5 mn les frites et les boulettes de boeuf

Compote pommes brugnons
cookeo



Compote pommes brugnons ou nectarines cookeo

Ingrédients

250 g de pommes

250 g de brugnons

50 ml d'eau

50 g de sucre

Le total des fruits coupés et épluchés doit faire environ 500 g

Préparation

Epluchez et coupez les fruits en morceaux.

Déposez les fruits dans la cuve.

Ajoutez 50 g de sucre en poudre.

Versez l'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble des ingrédients.

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.