

# Salade allumettes canard haricots cookeo



## Salade allumettes canard haricots cookeo

### Ingédients pour 4 personnes

300 g de haricots verts frais ou congelés

180 g d'allumettes fumées de canard

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre

1 cuillère à soupe de moutarde

2 tomates

400 g de pommes de terre

Sel

Poivre

300 ml d'eau

## **Préparation**

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

Coupez les tomates en morceaux

Déposez les haricots verts ,les morceaux de pommes de terre dans le cookeo.

Versez 300 ml d'eau

Préparez la sauce vinaigrette en mélangeant l'huile, la moutarde ,puis le vinaigre (vous pouvez préparez cette vinaigrette pendant la cuisson). Salez et poivrez

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

.Egouttez les haricots verts ,les pommes de terre et laissez refroidir à l'air libre, déposez-les dans un saladier .

Déposez dans le saladier avec les haricots verts et les pommes de terre, les morceaux de tomates .

Déposez également les allumettes fumées de canard

Placez le saladier au frigo pour au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo.

---

# **Pizza poulet extra crisp cookeo**



## **Pizza poulet extra crisp cookeo**

### **Ingédients**

1 pâte à pizza

1 tranche de blanc de poulet

40 g de gruyère râpé

1 tranche de gruyère

4 tomates cerises

2 cuillère à café de concentré de tomates diluée avec un peu d'eau

### **Préparation**

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo, faites préchauffer à 180°

Coupez les tomates cerises en 2.

Coupez la tranche de gruyère en 3

Coupez la tranche de blanc de poulet en morceaux

Découpez la pâte à pizza à la dimension de votre moule (ici 20 cms)

Piquez la pâte

Etalez le concentré de tomates dilué sur la pâte

Répartissez les morceaux de blanc de poulet

Ajoutez les tomates cerises et les morceaux de tranche de gruyère

Saupoudrez avec le gruyère râpé.

Soulevez le couvercle extra crisp puis déposez votre moule dans la cuve cookeo.

**Programmez 15 mn à 180°**

Si cela ne suffit pas rajoutez du temps .

---

## **Boulettes boeuf extra crisp cookeo**



# **Boulettes boeuf extra crisp cookeo**

## **Ingédients**

16 boulettes de boeufs

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Curry

Sel

Poivre

## **Préparation**

Préparez une marinade avec l'huile, le curry. Mélangez.

Badigeonnez cette marinade sur les boulettes de bœuf

Versez le restant de la marinade dans la cuve du cookeo.

Déposez les boulettes de bœuf dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Dans la fonction menu Programmez 8 mn de cuisson à 200°.

Retournez les boulettes de bœuf de temps en temps

Quand la cuisson est terminée servez chaud avec des légumes de votre choix.

---

## **Sauté de porc en ratatouille recette cookeo**



## **Sauté de porc en ratatouille recette cookeo**

### **Ingédients pour 4 personnes**

400 g de sauté de porc

400 g de tomates

500 g d'aubergines

400 g de courgettes

1 oignon

1 poivron ou 200 g de lanières de poivrons congelées

100 ml de vin blanc

2 gousses d'ail

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Curry

### **Préparation**

Epépinez et coupez les poivrons en morceaux

Coupez les oignons et l'ail en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez les aubergines en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve .Quand l'huile est chaude faites dorer les sautés de porc

Ajoutez les morceaux d'oignons et d'ail pour les faire dorer.

Déposez dans la cuve les morceaux de

courgettes, poivrons, aubergines et tomates.

Versez 100 ml de vin blanc avec un cuve de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez .

Saupoudrez de thym ou d'herbes de Provence

**Cuisson rapide ou sous pression**

**Programmez 6 mn**

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

---

## **Brochettes dinde extra crisp cookeo**



# **Brochettes dinde extra crisp cookeo**

## **Ingédients**

4 brochettes de dinde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

10 ml de jus de citron

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Curry

## **Préparation**

Préparez une marinade avec l'huile, le citron, les herbes de Provence le curry . Mélangez .

Badigeonnez cette marinade sur les brochettes de dinde.

Versez le restant de la marinade dans la cuve du cookeo.

Déposez les brochettes.

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Dans la fonction menu choisissez le menu 1 (rôti) . Programmez 15 mn de cuisson .

Retournez les brochettes de temps en temps.

Quand la cuisson est terminée servez chaud avec des légumes de votre choix.

---

# **Quizz culture générale 13**

## **.Testez vos connaissances**



**Quizz culture générale 13 .Testez vos connaissances .15 questions .7 secondes pour répondre Blind test. Un quizz de culture générale qui peut se jouer par équipe**

---

# Salade pommes de terre carottes cookeo



## Salade pommes de terre carottes cookeo

### Ingédients

600 g de pommes de terre

200 g de carottes congelées ou fraîches

5 cuillères à soupe de mayonnaise

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de vinaigre

300 ml d'eau

1 demi concombre

### Préparation

Passez la moitié de concombre sous l'eau et coupez-le en fines rondelles.

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

Coupez les carottes en rondelles si ce sont des carottes fraîches

Mélangez les cuillères de mayonnaise avec le vinaigre.

Déposez les morceaux de pommes de terre et les rondelles de carottes dans la cuve du Cookeo.

Salez et poivrez.

Versez 300 ml d'eau

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve.

Passez les pommes de terre et les carottes sous l'eau.

Déposez-les en suite dans un saladier. Laissez refroidir à l'air libre puis ajoutez les rondelles de concombre et placez le saladier au frigo au moins 2 h.

Sortez le saladier et ajoutez le mélange mayonnaise vinaigre et servez.

---

# Compote multi-fruits recette cookeo



## Compote multi-fruits recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 abricot

4 pêches plates

2 brugnons

2 pommes

50 ml d'eau

50 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

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 puis fermez les pots.

Pour les pots en confiture retournez les pour les rendre hermétiques

Si vous mettez la compote dans un saladier mettez le au frigo

---

# **Tarte abricots extra crisp cookeo**



## Tarte abricots extra crisp cookeo

### Ingédients

1 pâte brisée

6 abricots

60 g de sucre en poudre

20 g de poudre d'amandes

100 ml de crème fraîche

2 oeufs

### Préparation

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo, faites préchauffer à 180°

Coupez vos abricots en 2 ,enlevez les noyaux.

Découpez la pâte brisée à la dimension de votre moule (ici 20 cms)

Piquez la pâte

Répartissez les oreillons d'abricots dans le moule

Dans un saladier mélangez les oeufs ,le sucre en poudre ,la poudre d'amandes et la crème fraîche.

Versez la préparation sur les abricots

Soulevez le couvercle extra crisp puis déposez votre moule dans la cuve cookeo.

Programmez 30 mn à 180°

Si cela ne suffit pas rajoutez du temps . Surveillez toutes les 10 mn environ

---

## **Haricots blancs tomates recette cookeo**



# **Haricots blancs tomates recette cookeo**

## **Ingédients pour 4 personnes**

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

500 g de haricots blancs

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

800 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel et poivre

2 carottes

## **Préparation**

Faites tremper les haricots blancs pendant 12 heures dans l'eau

## **Mode doré**

Versez l'huile dans la cuve , quand l'huile est chaude faites doré les morceaux d'oignon.

Ajoutez les haricots blancs dans la cuve .

Versez un bouillon composé de 800 ml d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmer 30 minutes

Quand la cuisson est terminée les tomates pelées ainsi que les rondelles de carottes.

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates quand la cuisson est terminée.

Servez chaud avec une grillade

---

## **Quizz culture générale 12 .Testez vos connaissances**



**Quizz culture générale 12 .Testez vos connaissances 15 questions 7 secondes pour répondre Blind test. Un quizz de culture générale qui peut se jouer par équipe**

---

# **Magret canard extra crisp cookeo**



## **Magret canard extra crisp cookeo**

Une recette qui peut se réaliser en fin de cuisson au four et sans le couvercle extra crisp.

### **Ingédients**

1 magret de canard

Sel

Poivre

### **Préparation**

Tailladez la peau du magret de canard.

### **Mode dorer**

Déposez le magret de canard côté peau dans la cuve du cookeo. Laissez dorer 6 mn après la fin du préchauffage.

Tournez votre magret et faites dorer pendant 10 s. Retounez à nouveau votre magret côté peau

Déposez le couvercle extra Crisp cookeo et programmez 5 mn à 200°

Découpez votre magret et servez chaud.

Pour ceux qui n'ont pas le couvercle vous pouvez utiliser votre four pour la dernière partie de la cuisson .

---

## **Quizz culture générale 10 .Testez vos connaissances**



Quizz culture générale 10 .Testez vos connaissances 15 questions 7 secondes pour répondre Blind test . Un quizz de

culture générale qui peut se jouer par équipe

Cliquez sur la vidéo pour jouer

---

## **Côtes de porc paprika plancha**



## **Côtes de porc paprika plancha**

### **Ingédients pour 2 personnes**

2 côtes de porc

1 cuillère à café de paprika

### **Ingédients pour 4 personnes**

4 côtes de porc

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillère à café de paprika

100 ml de vin blanc

## **Préparation**

Mélangez dans un bol le vin blanc ,le paprika ,l'huile d'olive .

Déposez les côtes de porc dans un plat.

Versez le mélange vin blanc ,paprika sur les côtes de porc.

Laissez mariner un bon quart d'heure

Huilez et faites chauffer votre plancha.

Quand l'huile est chaude faites cuire les côtes de porc pendant 15 mn.

Rajoutez de la marinade au fur et à mesure de la cuisson

Servez chaud