

Riz au lait raisins secs au cookeo (sans projection)



Riz au lait raisins secs au cookeo

Ingédients

500 ml de lait entier ou autre

150 g de riz rond

50 g de sucre (pour une version light) en poudre ou 100 g

50 g de raisins secs

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

3 cuillère à soupe d'arôme vanille

Eau

Préparation

Rincez le riz sous l'eau

Versez le riz dans la cuve et recouvrez d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et redéposez le riz dans la cuve et la cuve dans le Cookeo.

Mode dorer

Versez le lait **dans la cuve**. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'arôme vanille, et mélangez.

Portez à ébullition . Maintenez l'ébullition pendant 2 mn

Arrêtez le Cookeo.

Ajoutez les œufs et les raisins secs mélangez. Versez la préparation dans des pots ou des ramequins ou dans un moule à charnière

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

Moules marinières maison recette cookeo



Moules marinières maison recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

2 kg de moules

100 ml d'eau

200 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quelques feuilles de persil

3 échalotes

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et grattez les moules si nécessaire.

Lavez et ciselé le persil

Coupez les échalotes en morceaux .

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve .Quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'échalotes.

Salez et poivrez selon votre convenance ; Saupoudrez de curry

Versez dans la cuve l'eau, le vin blanc.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Servez chaud

Riz à l'espagnole végé au cookeo



Riz à l'espagnole végé au cookeo

Ingédients pour 4 personnes

300 g de riz

1 poivron

200 g de petits pois congelés

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 dose de Safran ou une cuillère à soupe de rizdor

Eau pour recouvrir les ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Epépinez le poivron et coupez le morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux .

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites dorer les oignons .

Ajoutez en suite les morceaux de poivrons

Ajoutez le riz et les petits pois .

Versez l'eau pour recouvrir les ingrédients .

Salez et poivrez .

Emiettez le cube de bouillon de bœuf .

Ajoutez le riz dor .

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud

Dinde poivrons courgettes recette cookeo



Dinde poivrons courgettes recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

4 escalopes de dinde

400 g de courgettes congelées ou fraîches

200 g de poivrons congelés ou 1 poivron frais

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Epépinez le poivron et coupez le en morceaux si c'est du poivron frais

Coupez les escalopes en morceaux

Mode doré

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

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les morceaux d'escalopes pour les faire doré.

Ajoutez les morceaux de poivrons

Ajoutez la boite de tomates pelées

Versez 100 ml de vin blanc.

Versez 100 ml d'eau

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn de cuisson

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

Servez chaud.

Roulé de dinde pdt petits pois cookeo



Roulé de dinde pdt petits pois cookeo

Ingédients pour 4 personnes

1 roulé de dinde

800 g de petits pois congelés

400 g de pommes de terre

2 échalotes

25 g de beurre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les échalotes en morceaux.

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

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

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve puis faites dorer les échalotes puis le roulé de dinde.

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d'eau et d'un cube de boeuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée , ajoutez les petits pois ,les morceaux de pommes de terre

Reprogrammez 5 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide
servez chaud

Rouelle courgettes tomates recette cookeo



Rouelle courgettes tomates recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc

800 g de courgettes fraîches ou congelées

300 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

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

Faites ensuite dorer les morceaux d'oignon

Versez dans la cuve un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiellé

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 38 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les courgettes et la boite de tomates pelées **reprogrammez 3 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Emincés porc petits pois

tomates cookeo



Emincés porc petits pois tomates cookeo

Ingédients pour 4 personnes

600 g d'émincés de porc

800 g de petits pois congelés

1 petite boite 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

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux.

Versez l'huile d'olive dans la cuve .

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

Faites revenir ensuite les émincés de porc.

Ajoutez les petits pois .

Versez la boite 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

Saumon courgettes recette cookeo



Saumon courgettes recette cookeo

Ingédients pour 2 personnes

2 filets de saumon

400 g de courgettes fraîches ou congelées

1 cube de court bouillon

25 g de beurre

1 oignon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml d'eau

Curry

Ingédients pour 4 personnes

4 filets de saumon

800 g de courgettes fraîches ou congelées

1 cube de court bouillon

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml d'eau

25 g de beurre

Préparation

Coupez les courgettes en morceaux si elles sont fraîches.

Coupez le saumon en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Déposez le beurre dans la cuve ,lorsque le beurre est fondu et chaud ,ajoutez les morceaux d'échalote.

Ajoutez ensuite les morceaux de saumon .

Ajoutez les morceaux de courgettes.

Versez les 200 ml d'eau

Emiettez le cube de court bouillon

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et la moutarde .

Mélangez et servez chaud avec du riz ou des pâtes par exemple

Riz poulet poivrons tomates recette cookeo



Riz poulet poivrons tomates recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

400 g de sauté de poulet

300 g de riz

200 de poivrons congelés ou 1 poivron frais

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les morceaux d'oignons quand l'huile est chaude.

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les sautés de poulet pour les faire dorer.

Ajoutez les morceaux de poivrons

Ajoutez la boite de tomates pelées

Versez 100 ml de vin blanc.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Recouvrez le riz avec de l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

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

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

Servez chaud.

Paupiettes porc roquefort recette cookeo



Paupiettes porc roquefort recette

cookeo

Ingédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

1 cuillère à soupe de moutarde

100 g de crème fraîche

25g de beurre

100 g de roquefort

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans l'eau

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc

Versez l'eau et le cube de bouillon de bœuf émiellé.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée, repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche et la

cuillère à soupe de moutarde.

Ajoutez le roquefort pour le faire fondre.

Quand le roquefort est fondu ajoutez la cuillère à soupe de maïzena (diluée dans de l'eau) pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud avec un légume de votre choix.

Oeufs cocotte saumon cookeo



Oeufs cocotte saumon cookeo

Ingédients pour une cocotte

1 œuf

50 g de saumon frais

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 g de champignons de Paris en boite (la moitié d'une petite boite) ou congelés

1 cuillère à soupe de moutarde

Aneth fraîche ou déshydratée

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Ingédients pour 2 cocottes

2 œufs

100 g de saumon frais

4 cuillères à soupe de crème fraîche

60 g de champignons de Paris ou Champignons de Paris ou congelés

2 cuillères à soupe de moutarde

Aneth fraîche ou déshydratée

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Déposez dans une cocotte une cuillère à soupe de crème fraîche moutarde

Déposez les champignons de Paris et les morceaux de saumon

Ajoutez sur le saumon et les champignons la 2^e cuillère de crème fraîche

Cassez l'œuf sur l'ensemble des ingrédients

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez la ou les cocottes dans le panier vapeur .

Versez l'eau dans la cuve .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 ou 4 mn .

Servez chaud

Quizz en vidéo “les proverbes” n°1



Quizz en vidéo “les proverbes” n°1

Vous trouverez dans cet article un quizz de 15 questions sur les proverbes en vidéo . Vous pouvez jouer seul ou par équipe. Vous prenez un papier un crayon pour compter les points et hop c'est parti.

Pour faire le quizz cliquez sur la vidéo

**Rôti dinde pdt haricots
recette cookeo**



Rôti dinde pdt haricots recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

1 rôti de dinde (800g)

400 g d'haricots verts congelés

600 de pommes de terre

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

Curry

Préparation

Coupez l'oignon et les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de volailles.

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Faites ensuite dorer les oignons .

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les pommes de terre et les haricots verts dans la cuve et reprogrammez une cuisson pour 7 Mn .

Coupez le rôti en tranches.

. Servez chaud

Quizz en vidéo « les

capitales » n°1



Quizz en vidéo « les capitales » n°1

Vous trouverez dans cet article un quizz de 15 questions sur les noms de capitales du monde en vidéo . Vous pouvez jouer seul ou par équipe. Vous prenez un papier un crayon pour compter les points et hop c'est parti.

Pour faire le quizz cliquez sur la vidéo

Amusez vous bien .