

Spaghettis hachés poulet tomates cookeo



Spaghettis hachés poulet tomates cookeo

Cette recette cookeo peut aussi se réaliser avec des escalopes de poulet ou de dinde.

Ingrédients pour 4 personnes

4 hachés de poulet

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

100 ml de vin blanc

Ail semoule

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les hachés de poulet en morceaux

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 morceaux d'oignon

Faites revenir ensuite les morceaux de hachés de poulet

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry et d'ail semoule

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 ajoutez la moutarde Mélangez.

Servez chaud

Flan oeufs Kinder recette cookeo



Flan oeufs Kinder recette cookeo

Ingrédients

8 Kinder bueno

4 œufs

1 petite boîte de lait concentré sucré

200 ml de lait

200 ml d'eau

Préparation

Faites fondre les « kinder bueno » au micro ondes ou dans une casserole ou utiliser votre Cookeo en mode dorer (au quel cas il faudra nettoyer votre cuve pour poursuivre la recette)

Dans un saladier mélangez le lait concentré ,le lait et les « kinder » fondus .

Versez la préparation dans un moule de 18 cms . Filmez le moule .

Placez le moule dans le panier vapeur.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve

Placez le panier vapeur dans la cuve .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre puis au frigo pendant au moins 2 bonnes heures

Cuisse dinde courgette

recette cookeo



Cuisse dinde courgette recette cookeo

Une recette cookeo de cuisse de dinde avec des légumes et cuite à la bière .

Ingrédients pour 4 personnes

1 cuisse de dinde

400 g de courgettes

1 oignon

200 ml de bière

2 cuillères à soupe d'huile

Poivre

Sel

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

1 petite boîte de tomates pelées

Préparation

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir la cuisse de dinde.

Faites dorer ensuite les oignons ;

Versez les 200 ml de bière et les 100 ml d'eau dans ma cuve

Emiettez le cube de bouillon de volaille

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo .

Versez le contenu de la boîte de tomates pelées et ajoutez les courgettes.

Reprogrammer 10minutes de cuisson servez chaud.

Riz saumon poireaux recette cookeo



Riz saumon poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

250 g de saumon

400 g de poireaux frais ou congelés

1 oignon

1 cube de court bouillon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 petit verre de vin blanc

300 ml d'eau

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux .

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons puis faites revenir le saumon.

Ajoutez le riz .

Versez le verre de vin blanc

Salez et poivrez. Recouvrez d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

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

Spaghettis courgettes tomates cookeo



Spaghettis courgettes tomates cookeo

Une recette cookeo de spaghettis tout simplement avec des légumes ,sans viande ,ni poisson.

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

400 g de courgettes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les courgettes à la mandoline

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 morceaux d'oignon

Faites revenir en suite les courgettes coupées en rondelles à la mandoline.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry et d'ail semoule

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 ajoutez la moutarde Mélangez.

Servez chaud

Rôti porc aux 2 pommes recette cookeo



Rôti porc aux 2 pommes recette cookeo

Avec cette recette Cookeo découvrez le plaisir du salé et du sucré. Un mélange intéressant de pommes de terre et de pommes . Je ne suis pas un fan du sucré /salé mais là je dois avouer que c'est plutôt sympa. Tout cela cuit avec de la bière . De quoi se faire plaisir .

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

4 pommes

1 oignon

250 ml de bière

250 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Epluchez et coupez les pommes en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

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

Versez un bouillon composé de 250 ml d'eau ,250 ml de bière et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40 mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et de pommes reprogrammez 5 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud.

Farfalles poulet citron recette cookeo



Farfalles poulet citron recette cookeo

Voilà une recette que je réalise souvent car je la trouve simple et facile à réaliser et en plus je la trouve de bon goût.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de médaillon de poulet

1 petite boîte de champignons de Paris

30 ml de jus de citron

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

280 g de farfalles

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Eau pour recouvrir les farfalles

2 cuillères à soupe Huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez et passez sous l'eau les champignons de Paris

Mode dorer

Faites revenir les morceaux oignons dans la cuve avec de l'huile d'olive.

Ajoutez au bout de 2 mn les médaillons d'escalope de poulet.

Ajoutez les champignons.

Salez et poivrez.

Versez le verre de vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les farfalles.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche, le citron et la moutarde.

Servez chaud

Rôti porc haricots pommes de terre cookeo



Rôti porc haricots pommes de terre cookeo

Ingédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

400 g de haricots verts

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

Curry

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve

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

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 37mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et les haricots verts et reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

Riz au lait confiture recette cookeo



Riz au lait confiture recette cookeo

Une recette de riz au lait sans projection à la fin de la cuisson.

Ingrédients

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

1 sachet de sucre vanillé

Confiture de fraises

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arôme vanille ou une gousse de vanille

Eau

Préparation

Rincez le riz sous l'eau

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

Déposez une cuillère à café de confiture de fraises dans chaque pot que vous allez remplir

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, mélangez. Versez la préparation dans des pots ou des ramequins

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

Pâtes saumon champignons recette cookeo



Pâtes saumon champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes

250 g de saumon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 ml de jus de citron

1 gousse d'ail ou ail déshydraté

Aneth déshydratée ou fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Eau (pour recouvrir les ingrédients)

Préparation

Mode dorer

Verser l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les filets de saumon et émiettez-les au fur et à mesure de la cuisson.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les morceaux d'ail

Saler et poivrer selon votre convenance

Déposez les pâtes dans la cuve

Verser l'eau dans la cuve (recouvrez les ingrédients)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes et divisez par deux

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve si nécessaire

Remettez la cuve dans le Cookeo avec les ingrédients. Ajoutez la crème fraîche et le citron .

Saupoudrez d'aneth

Ajoutez la cuillère de moutarde . Mélangez.

Servez chaud

Poulet entier curry indienne cookeo



Poulet entier curry indienne cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet entier de 1,5 kg environ

1 sachet papillote Maggi ou équivalent curry à l'indienne

3 cuillères à soupe d 'huile

300 ml d'eau

1 cuillère à soupe de maïzena

Sel

Poivre

Préparation

Diluez la maïzena dans de l'eau (cela évite les grumeaux)

Badigeonnez votre poulet avec de l'huile

Versez de l'huile dans la cuve et faites dorer le poulet sur toutes ses faces.

Versez la préparation curry à l'indienne

Versez 300 ml d'eau

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn. (en fonction de la grosseur de votre poulet il faut peut être augmenter le temps de cuisson)

Quand la cuisson est terminée réservez votre poulet dans un plat qui va au four.

Mettez le four en position grill et enfournez le plat.

Passez en mode dorer

Versez la maïzena diluée dans l'eau dans la cuve.

Restez en mode dorer jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Quand la sauce a épaissi, sortez le poulet du four et versez la sauce sur le poulet.

Servez avec de pommes de terre ou du riz ~~par exemple~~

Riz rôti de porc brocolis

recette cookeo



Riz rôti de porc brocolis recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc

600 g de brocolis congelés

100 g d'oignons congelés ou 1 oignon frais

3 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

150 g de riz

500 ml d'eau

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Ajoutez ensuite les oignons pour les faire dorer

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les brocolis et le riz

Reprogrammez une cuisson rapide pour 5 mn

Coupez votre rôti et servez chaud

Rouelle porc pommes de terre cookeo



Rouelle porc pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc 800 g

800 g de pommes de terre

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

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

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

Versez dans la cuve un bouillon composé de 400 ml d'eau ,100

ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les morceaux de pommes de terre et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Riz au lait (sans projection) cookeo



Riz au lait (sans projection) cookeo

Avec cette recette cookeo de riz au lait pas de projection dans votre cuisine quand le Cookeo décompresse . Mais il y a une astuce. Découvrez cette astuce en suivant la vidéo de la recette ou le descriptif de la recette

Pour le sucre j'ai fait une version light ,vous pouvez doubler la dose si vous le souhaitez.

Ingrédients

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

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arôme vanille ou une gousse de vanille

1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Eau

Préparation

Rincez le riz sous l'eau

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

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 moins une minute

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, la fleur d'oranger et mélangez.

Portez à ébullition . Maintenez l'ébullition pendant 2 mn

Arrêtez le Cookeo.

Ajoutez les œufs, mélangez. Versez la préparation dans un saladier ou des ramequins

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

Ingrédients

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

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arôme vanille ou une gousse de vanille

1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Eau

Préparation