

Foies de volailles champignon crème fraîche recette cookeo



Foies de volailles champignon crème fraîche recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 barquette de foies de volaille

200 g de crème fraîche

1 grosse boîte de champignons de Paris frais ou congelés

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cuillère à café de moutarde

Préparation

Mélangez la crème fraîche avec la moutarde

Mode dorer

Faites revenir les foies de volailles

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez d'ail semoule

Versez le vin blanc

Versez l'eau .

Saupoudrez d'ail semoule

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve si nécessaire et ajoutez la crème fraîche et la moutarde mélangée .
Mélangez et servez chaud

Courgettes pâtes viande
hachée recette cookeo



Courgettes pâtes viande hachée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de courgettes

4 tomates

150 g de pâtes au choix

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

400 g de Viande hachée

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les pâtes

Ail semoule

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Ail semoule

Sel

Poivre

1 oignon

Curry

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux ainsi que les tomates et les courgettes

Mode dorer

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

Ajoutez la viande hachée

Saupoudrez de curry et d'ail semoule.

Ajoutez les pâtes.

Versez le vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les pâtes.

Ajoutez ensuite dans la cuve les morceaux de tomates ,de courgettes.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve) ajoutez le concentré de tomates et mélangez

Servez chaud

Saucisses frites extra crisp cookeo



Saucisses frites extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de frites surgelées spéciales four

6 saucisses

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

Versez la cuillère d'huile dans la cuve du Cookeo

Déposez les frites

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cooke.
Branchez le couvercle.

Programmez 200 ° pendant 30 mn .

Toutes les 5 mn mélangez vos frites .

Au bout de 10 mn ajoutez les saucisses dans la cuve .

Mélangez de temps en temps jusqu'à la fin de la cuisson

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire et servez chaud .

Cake jambon tomates séchées extra crisp cookeo



Cake jambon tomates séchées extra

crisp cookeo

Ingrédients

100 g de farine

2 œufs

60 ml de lait

1 sachet de levure chimique

100 g de dés de jambon

50 g de gruyère râpé

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les tomates séchées en morceaux

Dans un saladier battre les œufs.

Déposez un tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Versez le lait.

Incorporez les dés de jambon et les morceaux de tomates séchées.

Ajoutez le gruyère râpé

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp

Choisissez 180° pendant 20mn

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.

Poulet citron thym extra crisp cookeo



Poulet citron thym extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 citron

1 cuillère à soupe de thym

Sel

Poivre

Préparation

Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le thym, et le jus d'un citron pressé.

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

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 1,4 kg je programme 55 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 et badigeonnez de préparation citron thym

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Cake au thon extra crisp cookeo



Cake au thon extra crisp cookeo

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

1 petite boîte de thon

100 ml de lait

50 g de tomates cerises

100 ml de vin blanc

1 sachet de levure chimique

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

70 g de gruyère

Préparation

Egouttez le thon

Coupez les tomates cerises en 2

Dans un saladier battre les œufs.

Déposez un tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Versez l'huile et le vin blanc et le lait .

Incorporez les dés de jambon ,les olives coupées en rondelles et le gruyère râpé.

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp.

Choisissez la fonction dessert et programmez 45 mn de cuisson.

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.

Poulet rôti lentilles extra crisp cookeo



Poulet rôti lentilles extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100ml de Vin blanc

1 cube de boeuf

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Egouttez les lentilles

Dans un bol mélangez l'huile d'olive, le curry et le vin blanc

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

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.

Programmez 50 mn .

Au bout de 50 mn ajoutez la boîte de lentilles et de tomates pelées ;

Versez le reste de la préparation dans la cuve .

Reprogrammez 5 à 7 mn de cuisson soit avec **le menu rôtir soit programmez 5 à 7 mn à 200°**.

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

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces et badigeonnez de préparation

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Spaghettis boulettes boeuf Boursin recette cookeo



Spaghettis boulettes boeuf Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf

200 g de champignons de Paris frais

100 g de Boursin ou équivalent

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

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

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les boulettes de bœuf puis ajoutez les morceaux de champignons de Paris.

Versez le vin blanc

Versez l'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf 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 le mélange Boursin/moutarde. Mélangez

Servez chaud

Gâteau chocolat(et pépites) extra crisp cookeo



Gâteau chocolat(et pépites) extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

50 g de pépites de chocolat blanc

100 g de beurre

200 ml de lait

100 g de chocolat noir

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Faire fondre le beurre et le chocolat

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

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

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

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré ou huilé. Déposez es pépites de chocolat sur le dessus de la préparation

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.

Potatoes surgelées extra crisp cookeo



Potatoes surgelées extra crisp cookeo

Ingrédients

750g de potatoes surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Choisissez la fonction Friture du couvercle .Programmez 30 mn de cuisson

Remuer les potatoes toutes les 5 mn . Vérifier la cuisson de vos potatoes

Servez chaud

Farfalles boulettes de boeuf recette cookeo



Farfalles boulettes de boeuf recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de farfalles

1 courgette

12 boulettes de bœuf

1 cube de bouillon de boeuf

1 petite boîte de tomates pelées concassées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez la courgette en morceaux

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve quand il a fondu faites revenir les boulettes de bœuf.

Faites ensuite revenir les morceaux de courgettes

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Versez le verre de vin blanc

Ajoutez les farfalles dans la cuve.

Versez la petite boîte de tomates pelées dans la cuve .

Versez de l'eau pour recouvrir les farfalles.

Cuisson rapide ou pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de farfalles et divisé par 2 (pour ce sont des farfalles 10 mn donc la moitié 5 mn de cuisson)

Quand la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve les 2 cuillères à café de concentré de tomates . Mélangez et servez chaud.

Moules marinières à ma façon recette cookeo



Moules marinières à ma façon recette cookeo

Ingrédients

1,4 kg de moules

100 ml d'eau

200 ml de vin blanc

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Ail semoule

Persil déshydraté

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et grattez les moules si nécessaire.

Passez l'oignon au hachoir

Mode dorer

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

Ajoutez l'ail semoule et le persil déshydraté.

Salez et poivrez selon votre convenance ; Saupoudrez de curry

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

Ajoutez les moules dans la cuve

.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

.

Servez chaud

Cake jambon olives extra crisp cookeo



Cake jambon olives extra crisp cookeo

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

200 g de dés de jambon

100 ml de lait

100 ml de vin blanc

1 sachet de levure chimique

100 g d'olives vertes dénoyautés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

70 g de gruyère

Préparation

Coupez les olives en rondelles

Dans un saladier battre les œufs.

Déposez un tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Versez l'huile et le vin blanc et le lait .

Incorporez les dés de jambon ,les olives coupées en rondelles et le gruyère râpé.

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp.

Choisissez la fonction dessert et programmez 45 mn de cuisson.

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.

Riz colin poireaux recette cookeo



Riz colin poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

400 g de Colin surgelé

300 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

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 colin

Ajoutez le riz .

Versez le verre de vin blanc

Salez et poivrez. Recouvrez d'eau .

Emiettez le cube de court bouillon

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde. Servez chaud .