

# 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 .

---

**Comment couper des courgettes pour en faire des frites cuisson extra crisp ou four?**



## **Comment couper des courgettes pour en faire des frites ?**

Comment couper des frites de courgettes ? Découvrez dans cette vidéo comment couper des courgettes pour en faire des frites et pour ensuite les faire cuire au four ou avec l'extra crisp de cookeo

---

## **Gâteau nutella marbré extra crisp cookeo**



# Gâteau nutella marbré extra crisp cookeo

## Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

3 cuillères à soupe de Nutella

2 cuillères à soupe d'huile

200 ml de lait

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

## Préparation

Dans un récipient, battez le sucre avec les oeufs

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



Versez l'huile et le lait et mélangez.

Versez les 2/3 de la pâte dans un moule beurré ou huilé.

Dans le 1/3 de préparation restant ajoutez le Nutella et mélangez.

Versez la préparation avec le Nutella sur la préparation nature.

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.

---

# **Potée à ma façon recette cookeo**



## Potée à ma façon recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes.**

4 saucisses de Diot

150 g de lardons naturels

800 g de pommes de terre

200 g de carottes

1 demi chou

200 g de poireaux

1 navet

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

## **Préparation**

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et le navet en morceaux .

Coupez un chou en 2 puis effeuillez et passez sous l'eau

Passez les poireaux sous l'eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux et passez le au hachoir

## **Mode dorer**

Déposez les lardons dans la cuve ,quand ils commencent à rendre un peu de graisse ajoutez les oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les saucisses dans la cuve et laissez dorer 1 mn.

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre, de navets, de carottes et les rondelles de poireaux ainsi que les feuilles de chou.

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc .

Salez, poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 12 mn.

Servez chaud.

---

# Cake chorizo couvercle extra crisp cookeo



# Cake chorizo couvercle extra crisp cookeo

## Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

100 g de chorizo

1 oignon

100 ml de lait

1 sachet de levure chimique

1 cuillère à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

70 g de gruyère

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de chorizo et les morceaux d'oignons .

Versez le vin blanc et laissez-en mode dorer 2 à 3 mn

Réservez les morceaux de chorizo ,d'oignons

Lavez et essuyez votre cuve et remplacez la dans le Cookeo.

Dans un saladier battre les œufs.

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

Incorporez les morceaux de chorizo , les oignons, 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.

---

# Choucroute express recette cookeo



## Choucroute express recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boîte de chou (de choucroute préparé ) ( environ 800 g de chou)

4 saucisses de Strasbourg

150 g de lardons nature

Un demi jambonneau

600 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

### **Préparation**

Coupez les pommes de terre en morceaux

### **Mode dorer**

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les morceaux d'oignons pendant 1 mn.

Déposez les lardons dans la cuve.

Ajoutez le chou

Ajoutez les saucisses ,le demi jambonneau ,les pommes de terre coupées en morceaux.

Versez l'eau et le vin blanc

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

Programmez 7mn.

Servez chaud

---

# **Gâteau au pralin extra crisp cookeo**



# Gâteau au pralin extra crisp cookeo

## Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

100 g de pralin

200 ml de lait

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

## Préparation

Faire fondre le beurre

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

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.



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

Ajoutez le pralin

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré ou huilé 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.

---

## **Escalopes poulet lentilles recette cookeo**



# Escalopes poulet lentilles recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

1 oignon

300 g de lentilles

100 ml de vin blanc

800 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

### **Préparation**

Rincez les lentilles.

Coupez les escalopes de poulet en morceaux .

Coupez l'oignon en morceaux puis passez le au hachoir

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc, 800 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

### **Mode dorer**

#### **Faites revenir les morceaux de poulet et l'oignon haché**

Versez les lentilles dans la cuve.

Versez le bouillon dans la cuve.

Ajoutez les tomates pelées.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

#### **Cuisson rapide ou sous pression Programmez 15mn**

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et la moutarde, mélangez .

Déposez les filets mignon dans la cuve et passez en mode maintien au chaud pour 5 mn

servez chaud.

---

# Spaghettis boeuf tomates recette cookeo



## Spaghettis boeuf tomates recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères sa soupe d'huile d'olive

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volaille

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté et du curry.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

### **Mode dorer**

**Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les boulettes de bœuf**

**Déposez les spaghettis dans la cuve**

**Ajoutez les tomates pelées**

Versez l'eau pour recouvrir les spaghettis

Emiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

### **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 concentré de tomates, la moutarde. Mélangez.

Servez chaud

---

# **Velouté carottes pommes de terre bière au cookeo**



# **Velouté carottes pommes de terre bière au cookeo**

## **Ingrédients**

300 g de carottes

200 g de pomme de terre

200ml de bière

Eau pour recouvrir les légumes

Sel

Poivre

1 oignon

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux et hachez-le éventuellement.

Coupez les carottes en morceaux après les avoir épluchées.

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

Déposez les morceaux de légumes et l'oignon haché dans la cuve.

Versez les 200 ml de bière puis versez de l'eau afin de recouvrir l'ensemble des ingrédients.

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

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée passez au mixeur soit directement dans la cuve soit dans un récipient

Salez et poivrez selon votre convenance. Servez chaud

Pour les plus gourmands pourquoi pas un peu de crème fraîche.

---

# **Pommes rôties extra crisp**

# cookeo



## Pommes rôties extra crisp cookeo

### Ingrédients

4 pommes

2 sachets de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de rhum

10 ml de jus de citron

### Préparation

Coupez l'ananas les pommes en morceaux

Mélangez le rhum avec le jus de citron

Placez vos morceaux de pommes dans la cuve du cookeo ou dans un moule de 18 cms. que vous placez dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de sucre les morceaux de pommes

Versez le mélange citron /rhum sur les morceaux d'ananas.



Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 30 mn à 160°.

Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée (avec une petite boule de glace vanille?)

---

## Saucisses chou pdt recette cookeo



## Saucisses chou pdt recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

4 saucisses de Toulouse

La moitié d'un chou vert

600 g de pommes de terre

1 cuillère à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez la moitié d'un chou en morceaux.

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

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

Versez la cuillère d'huile dans la cuve , quand l'huile est chaude faites revenir les saucisses de Toulouse.

Ajoutez les morceaux de chou.

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

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud