

# Poulet rôti petits pois extra crisp cookeo



## Poulet rôti petits pois extra crisp cookeo

### Ingrédients

1 poulet

1 grosse boîte de petits pois carottes

1 cuillère à soupe d'huile

50 ml de vin blanc

50 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

Curry

Sel

Poivre

## **Préparation**

Préparez un bouillon avec 50 ml d'eau, 50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Versez l'huile dans la cuve faites revenir le poulet sur toutes ses faces.

Installez le couvercle extra crisp et programmez 50 mn à 200 degrés

A 30 mn de cuisson retournez le poulet faites le cuire 10 mn dans cette position

Retournez à nouveau le poulet et finissez la cuisson

Quand le temps de cuisson est terminé ,ajoutez les petits pois carottes que vous avez égouttés

Versez le bouillon préparé

Reprogrammez 5 mn de cuisson à 200°

Salez et poivrez selon votre convenance

---

**Potatoes fraîches paprika  
extra crisp cookeo**



# Potatoes fraîches paprika extra crisp cookeo

## Ingrédients

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Paprika

## Préparation

Passez les pommes de terre sous l'eau et bien les nettoyer et coupez les en potatoes (ne pas enlever la peau)

Déposez les potatoes dans la cuve. Versez l'huile sur les potaoes

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

**Programmez 30 mn à 200° ou menu 3 30 mn . Démarrez votre cuisson**

Remuer les potatoes toutes les 5 mn environ

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika (ou alors en fin de cuisson), salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

---

## **Paupiettes porc moutarde recette cookeo**



## **Paupiettes porc moutarde recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

4 paupiettes de porc

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d'eau

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

### **Préparation**

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

### **Mode dorer**

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc puis ajoutez les morceaux d'oignon.

Versez l'eau, le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

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

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée, repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche, la cuillère à soupe de moutarde et de maïzena pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud

---

# Poulet potatoes fraîches extra crisp cookeo



## Poulet potatoes fraîches extra crisp cookeo

### Ingrédients

400 g d'escalopes de poulet

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

### Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Lavez les pommes de terre et coupez-les en potatoes sans enlever la peau

Déposez les potatoes fraîches dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

**Programmez 40 mn à 200°.** Démarrez votre cuisson

Remuer les potatoes toutes les 5 mn environ

Au bout de 20 mn de cuisson ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d'origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

---

## **Rôti de porc riz champignons recette cookeo**



# Rôti de porc riz champignons recette cookeo

## Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de champignons de Paris congelés

140 g de lardons

280 de riz

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

400 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Curry

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

Poivre



Sel

### **Préparation**

Rincez le riz

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

Versez l'eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et les champignons de Paris

**Reprogrammez 5 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche /moutarde

Servez chaud.

---

# **Spaghettis viande hachée recette cookeo**



# Spaghettis viande hachée recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile

400 g de Viande hachée

200 g de carottes fraîches ou congelés

2 gousses d'ail

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

## **Préparation**

Coupez l'ail en morceaux

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d'eau (il s'agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le Cooke)

## **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les la viande hachée et l'ail

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les carottes et la boîte de tomates pelées

Versez le vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

## **Cuisson rapide ou sous pression**

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

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

Servez chaud

---

# Velouté poireaux pommes de terre cookeo



## Velouté poireaux pommes de terre cookeo

### Ingrédients

400 g de poireaux congelés

4 pommes de terre

1 cube de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

800 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Curry

## **Préparation**

Coupez les pommes de terre en morceaux après les avoir épluchées et passées sous l'eau

Déposez les rondelles de poireaux et les morceaux de pommes de terre dans la cuve du cookeo

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

Versez le bouillon dans la cuve du cookeo

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

## **Cuisson rapide ou sous pression**

**Programmez 7 mn .**

Quand la cuisson est terminée mixez les poireaux et les pommes de terre

Ajoutez la crème fraîche et mélangez .

Servez chaud .

---

# **Rouelle de porc aux légumes recette cookeo**



# Rouelle de porc aux légumes recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc

200 g de poireaux

500 g de pommes de terre

500 g de carottes carottes

1 navet

1 oignon

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

1 cube de bœuf

1 bouquet garni

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

## **Préparation**

Passez vos poireaux sous l'eau et coupez -les en rondelles.

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

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez le navet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Versez l'eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Ajoutez le bouquet garni dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 30 mn.

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

Servez chaud.

---

# **Crépinettes      petits      pois**

# carottes recette cookeo



## Crépinettes petits pois carottes recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

3 ou 4 crépinettes

500 g de petits pois carottes congelés

400 g de pommes de terre

200 g de champignons de Paris congelés

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel



Poivre

Curry

### **Préparation**

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 émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les crépinettes

Ajoutez les petits pois carottes , les morceaux de pommes de terre, les champignons de Paris

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 7mn

**servez chaud**

---

# Steaks porc pommes de terre extra crisp



## Steaks porc pommes de terre extra crisp

### Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

500 g de steak de porc

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

Paprika

### Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez le menu 3 « friture » et programmez 40 mn de cuisson (ou choisissez 200° pour 30 mn)

Toutes les 5mn mélangez vos pommes de terre pour une cuisson homogène

Au bout de 25 mn de cuisson ajoutez les steaks de porc

Mélangez vos pommes de terre et steaks de porc toutes s 5 mn environ

Quand la cuisson est terminée salez ,saupoudrez de paprika et servez chaud

---

## Poulet petits pois carottes recette cookeo



# Poulet petits pois carottes recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'escalopes de poulet

500 g de petits pois congelés

300 g de carottes congelées ou fraîches

400 g de pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

## Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

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

Coupez les carottes en rondelles si ce sont des fraîches

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

## **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les morceaux d'escalopes de poulet quand l'huile est chaude.

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer

Ajoutez les petits pois , les rondelles de carottes et les morceaux de pommes de terre

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 6 mn

**servez chaud**

---

# **Rôti porc haricots pommes de terre cookeo**



# Rôti porc haricots pommes de terre cookeo

**Ingrédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

600 g de pommes de terre

500 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

## **Préparation**

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l'huile 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 40mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et les haricots verts

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

---

## **Pommes de terre noisettes extra crisp cookeo**



# Pommes de terre noisettes extra crisp cookeo

## Ingrédients

700 g de pommes de terre noisette congelées

2 cuillère à soupe d'huile

## Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Ajoutez les pommes de terre noisettes dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Programmez 30 mn de cuisson à 200° noisettes toutes les 5 mn environ

Ajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée servez chaud

---

# Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo





# Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo

## Ingrédients

3 escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Paprika

Sel

Poivre

### **Préparation**

Mélangez le concentré de tomates avec l'eau

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

### **Versez l'huile dans la cuve**

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

### **Cuisson**

**Programmez 200° pour 20 n**

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Quand il reste 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika et versez la préparation eau concentré de tomates

Salez et poivrez selon votre convenance.

Servez chaud avec un féculent de votre choix .