

# Spaghettis truite fumée recette cookeo



# Spaghettis truite fumée recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

250 g de truite fumée.

200 g de crème fraîche

30 ml de jus de citron

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

## Préparation

Déposez les spaghettis dans un récipient avec de l'eau (le but est de ramollir les spaghettis) pour ne pas les casser au moment de les mettre dans la cuve du Cookeo

Coupez la truite fumée en morceaux

Couper l'ail en morceaux et passez-le au hachoir

Déposez des spaghettis dans la cuve du Cookeo, versez de l'eau afin de recouvrir les spaghettis

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

Programmez 4 minutes de cuisson (le temps indiqué sur le paquet des spaghettis divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée, égouttez votre cuve et redéposez-la dans le Cookeo

Passez en mode dorer, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quand l'huile est chaude, déposez les gousses d'ail hachées et faites-les dorer.

Ajouter les spaghettis puis la crème fraîche et mélangez

Déposez les morceaux de truite fumée, salez et poivrez selon votre convenance, mélangez

Servez chaud

---

# Boudins noirs extra crisp cookeo



## Boudins noirs extra crisp cookeo

Peu importe le nombre de boudins noirs il suffit qu'ils logent dans la cuve du Cookeo et que l'on puisse les retourner .

### Ingrédients

3 boudins noirs

1 cuillère à soupe d'huile

### Préparation

Piquez vos boudins .

Placez les boudins noirs dans la cuve

Programmez 15 mn à 200°

Retournez les boudins tous les 5 mn

Servez chaud avec une purée par exemple

---

# Salade torsades multicolores recette cookeo



## Salade torsades multicolores recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

400 g de torsades multicolores

4 tranches de gouda

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

12 tomates cerises

1 boîte de maïs

Sel

Poivre

Eau (600 ml)

### **Préparation**

Coupez les tomates cerises en 2 et le fromage en morceaux

Egouttez la boîte de maïs

Mélangez dans un récipient la moutarde et la mayonnaise

Déposez les torsades dans la cuve.

Versez l'eau.

Salez.

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

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

Quand la cuisson est terminée égouttez les torsades . Passez  
les torsades sous l'eau.

Déposez les torsades dans un saladier.

Ajoutez le maïs ,les morceaux de tomates et de fromage.

Placez le saladier et la sauce moutarde mayonnaise au frigo  
pendant au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez dans le saladier la cuillère à soupe de moutarde et  
la mayonnaise. Mélangez.

Servez froid

---

# Salade 2 haricots recette cookeo



## Salade 2 haricots recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

400 g de haricots verts frais ou congelés

400 g de haricots beurre frais ou congelés

1 échalotte

Pour la sauce

1 cuillère à soupe de soja

4 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de vinaigre

1 cube de bouillon de légumes

500 ml d'eau

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez l'échalotte en morceaux (ou passez là au hachoir)

Préparez une sauce vinaigrette avec l'huile, le vinaigre et la sauce soja et l'échalote hachée pendant que vous mettez les haricots verts et beurre à cuire.

Déposez les haricots verts et beurre dans le Cookeo.

Versez 500 ml d'eau et émiettez un cube de bouillon de légumes

Salez et poivrez selon votre convenance

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

Programmez 7 mn

Egouttez les haricots verts et beurre, déposez les dans un saladier et laissez refroidir à l'air libre.

Puis placez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo pour déguster et servez avec la sauce vinaigrette

---

# Pommes de terre rissolées paprika extra crisp cookeo



## Pommes de terre rissolées (congelées) extra crisp cookeo

### Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées

Paprika

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

### Préparation

Versez l'huile dans a 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 30 mn de cuisson ou 200° Pour 30 mn

Mélangez vos pommes de terre toutes les 5 mn environ

Quand il reste 10 mn de cuisson saupoudrez de paprika

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson si nécessaire .

Quand la cuisson est terminée servez chaud

---

## Salade macédoine crabe recette cookeo



# Salade macédoine crabe recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

500 g de macédoine de légumes congelés

1 boîte de crabe émietté

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

1 tomate

Sel

Poivre

400 ml d'eau

## Préparation

Coupez la tomate en morceaux

Egouttez le crabe

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes.

Versez 400 ml d'eau.

Salez et poivrez

Mélangez dans un récipient la mayonnaise et la cuillère à soupe de moutarde

## Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve.

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

Laissez refroidir à l'air libre puis déposez les miettes de crabe et les morceaux de tomates dans le saladier.

Placez le saladier au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez la mayonnaise et la moutarde. Mélangez et servez.

---

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



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

**Ingrédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

300 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 grosse boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Passez les champignons sous l'eau puis coupez-les en morceaux.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites dorer votre rôti

Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau ,100 ml de vin blanc.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

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

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les champignons de Paris et la boîte de tomates pelées . Reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.

---

## **Cuisse de dinde aux herbes extra crisp cookeo**



## **Cuisse de dinde aux herbes extra crisp cookeo**

### **Ingrédients**

Une cuisse de dinde

100 ml de vin blanc

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Herbe de Provence

Curry

Préparation

Dans un récipient mélangez l'huile, le vin blanc, les herbes de Provence, le curry.

Déposez la cuisse de dinde dans la cuve du Cookeo. Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo.

Programmez 30 mn de cuisson.

Au bout de 10 mn retournez votre cuisse de dinde. Badigeonner avec votre préparation.

Refaites cette opération au bout de 20 mn de cuisson.

Quand les 30 mn sont terminées vérifier la cuisson. Rajoutez du temps si nécessaire.

---

**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

---

# Escalopes poulet courgettes tomates recette cookeo



## Ingrédients 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

2 courgettes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volailles

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

### **Préparation**

Passez les courgettes sous l'eau puis coupez les en morceaux.

Coupez les escalopes en morceaux

Mélangez les cuillères à café de concentré de tomates et la moutarde

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

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'escalopes de poulet

Versez le bouillon dans la cuve.

Salez et poivrez.

Ajoutez les tomates pelées et les morceaux de courgettes

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

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, mélangez et servez chaud

---

# Courgettes merguez extra crisp cookeo



# Courgettes merguez extra crisp cookeo

## **Ingrédients**

1kg de courgettes

4 merguez

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

## **Préparation**

Coupez les courgettes en rondelles ou en morceaux

Versez l'huile dans la cuve du cookeo

Déposez les courgettes dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (le cookeo est débranché )

**Sélectionnez 200 degrés et programmez 10 mn**

Au bout de 5 mn mélangez les courgettes et redémarrez la cuisson en appuyant sur start.

Quand les 10 mn de cuisson sont écoulées ajoutez les merguez dans la cuve du cookeo.

**Reprogrammez 200° pour 20 mn .**

Mélangez toutes les 5 mn .

Quand les 20 mn sont écoulées vérifiez la cuisson et rajoutez du temps si nécessaire.

---

**Artichauts      sauce      crème  
fraîche    vinaigre    cookeo**



# **Artichauts sauce crème fraîche vinaigre cookeo**

## **Ingrédients pour 2 artichauts**

2 artichauts

500 ml d'eau

Sel

Poivre

200 g de crème fraîche

2 cuillères à soupe de vinaigre de vin

## **Préparation**

**Mélangez dans un récipient la crème fraîche et le vinaigre**

Coupez les queues des artichauts.

Passez vos artichauts sous l'eau

Déposez les artichauts passés sous l'eau dans la cuve du Cookeo

Recouvrez les artichauts d'eau

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre puis placez les artichauts au frigo au moins 2 h.

Sortez les artichauts du frigo et servez avec le mélange crème fraîche vinaigre

---

## **Potatoes surgelées origan extra crisp cookeo**



**Potatoes surgelées origan extra**

# crisp cookeo

## Ingrédients

750 g de potatoes surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Poivre

Origan

## Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.

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 d'origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

---

# Salade pommes de terre cornichons recette cookeo



## Salade pommes de terre cornichons recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

800 g de pommes de terre

1 oignon rouge

12 cornichons

6 Cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre de vin

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

Persil frais ou congelé

500 ml d'eau

## **Préparation**

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

Passez l'oignon rouge au hachoir

Coupez les cornichons en rondelles

Préparez une sauce avec la moutarde, l'huile d'olive et le vinaigre de vin

Lavez votre persil et ciselez le si c'est du frais.

Ajoutez le persil avec la sauce vinaigrette.

## **Mode dorer**

Versez l'eau dans la cuve et programmez mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée égouttez les pommes de terre et réservez les dans un saladier.

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo pendant une bonne heure.

Sortez le saladier du frigo et versez la sauce vinaigrette et mélangez délicatement. (Rajoutez si nécessaire un peu de sauce vinaigrette.