

# Spaghettis poulet tomates recette cookeo



## Spaghettis poulet tomates recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

400 g d'escalope de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Ail semoule

1 oignon

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

Passez un oignon au hachoir ou coupez le en morceaux.

Mélangez le concentré de tomates avec la moutarde

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet et l'oignon haché ou en morceaux

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé(l'eau doit recouvrir les spaghettis)

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez d'ail semoule et 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 mélange concentré

de tomates moutarde .Mélangez.

Servez chaud

---

# Poulet asperges vertes crème fraîche recette cookeo



## Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

400 g d'asperges

200 g de crème fraîche

20 ml de jus de citron

Sel

Poivre

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

200 ml d'eau

### **Préparation**

Mélangez la crème fraîche et le jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre.

Pelez les asperges et passez les sous l'eau

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

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

Ajoutez les asperges.

Versez l'eau.

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

Programmez 4 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer

Versez à nouveau 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les asperges et les morceaux de poulet pendant 2 à 3 mn. Ajoutez la crème fraîche, mélangez et servez chaud.

---

**Poulet rôti champignons  
tomates extra crisp cookeo**



# **Poulet rôti champignons tomates extra crisp cookeo**

## **Ingrédients**

1 poulet

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Origan

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 ml de vin blanc

## **Préparation**

Egouttez et passez sous l'eau les champignons de Paris

Dans un bol versez le vin blanc et l'huile d'olive et saupoudrez d'origan

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Versez un peu de mélange vin blanc ,huile d'olive origan sur le poulet

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 1,3 kg je programme 50 mn.

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

Enlevez le couvercle et déposez les champignons de Paris et les tomates pelées dans la cuve du cookeo puis programmez 10 mn à 200°

Quand la cuisson est terminée servez chaud

### **Ingrédients**

1 poulet

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

Origan

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 ml de vin blanc

## **Préparation**

Egouttez et passez sous l'eau les champignons de Paris

Dans un bol versez le vin blanc et l'huile d'olive et saupoudrez d'origan

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Versez un peu de mélange vin blanc ,huile d'olive origan sur le poulet

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 1,3 kg je **programme 50 mn.**

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

Enlevez le couvercle et déposez les champignons de Paris et les tomates pelées dans la cuve du cookeo puis **programmez 10 mn à 200°**

Quand la cuisson est terminée 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 .

---

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



**Rôti de porc pommes de terre**

# tomates cookeo

## Ingrédients

1 rôti de porc

400 g de pommes de terre

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

Origan

## Préparation

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

Egouttez et passez sous les champignons de Paris

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

Versez l'huile dans la cuve

## Mode dorer

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Salez ,poivrez, saupoudrez d'origan.

Versez le bouillon préparé.

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

Programmez 50 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les pommes de terre les champignons de Paris et les tomates pelées .

Programmez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud

---

# **Croque Monsieur Jambon extra crisp cookeo**



## **Croque Monsieur Jambon extra crisp cookeo**

**Ingrédients pour 2 croques**

4 tranches de pain de mie

2 tranches emmental

2 tranches de jambon

50 g de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de lait

25 g de beurre

Sel

Poivre

### **Préparation**

Beurrez 2 tranches de pain de mie sur une seule face.

Déposez sur le beurre une tranche de fromage et une tranche de jambon de dinde coupée en 2 ou pliée en 2 .

Recouvrez les autres tartines de pain de mie (face non beurrée au dessus)

Mélangez dans un bol le lait et le fromage râpé, le sel et le poivre.

Déposez ce mélange sur les croque-monsieur

Installez votre couvercle extra crisp

Programmez 10 mn à 180°

Servez chaud

---

# One pot spaghetti jambon citron cookeo



# One pot spaghetti jambon citron cookeo

## Ingédients pour 4 personnes

300 g de spaghetti

200 g de dès de jambon

300 g de champignons de Paris congelés

Ail semoule

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

## **Préparation**

Mélangez dans un récipient la moutarde et la crème fraîche.

Déposez les spaghettis dans un plat avec de l'eau pendant au moins quinze minutes (pour les ramollir et ne pas les couper pour les mettre dans la cuve du Cookeo)

Déposez les spaghettis ramollis dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les dés de jambon.

Salez et poivrez.

Saupoudrez d'ail semoule

Versez de l'eau pour recouvrir les spaghettis

## **Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve (si trop d'eau), ajoutez la préparation de crème fraîche et de moutarde.

Servez chaud avec du gruyère ou du parmesan

---

# **Frites surgelées origan extra**

# crisp cookeo



## Frites surgelées origan extra crisp cookeo

### Ingrédients

600 g de frites surgelées spéciales four

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Poivre

Origan

### Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les frites surgelées spéciales four dans la cuve.

**Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.**

Programmez 20 mn à 200°. Démarrez votre cuisson

Remuer les frites 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

---

## Lapin pommes de terre tomates recette cookeo



## Lapin pommes de terre tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

8 râbles de lapin

1 petite boite de tomates pelées

800 g de pommes de terre

Origan

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel/ Poivre

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,300 ml d'eau et un cube de bouillon de volailles émietté.

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

Versez l'huile d'olive dans la cuve quand l'huile est chaude faites revenir les oignons pendant une minute puis les râbles de lapin.

Ajoutez les tomates pelées

Salez, poivrez.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc, 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

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

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre dans la cuve et reprogrammez 6 mn de cuisson

Servez chaud

---

## **Tournedos cuisson extra crisp cookeo**



## **Tournedos cuisson extra crisp cookeo**

### **Ingrédients**

4 tournedos

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

### **Préparation**

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les tournedos dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cooke (qui lui est débranché)

Sélectionnez 80° pour 40 mn de cuisson .

Retournez les tournedos toutes les 10 mn .

Vous pouvez augmenter la cuisson de 5 mn en 5mn pour une version plus cuite .

---

**Spaghettis champignons**  
**tomates recette cookeo**



# **Spaghettis champignons tomates recette cookeo (one pot)**

## **Ingrédients pour 4 personnes**

200 g de champignons de Paris

300 g de spaghettis

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Ail semoule

Sel

Poivre

Curry

100 ml de vin blanc

400 ml Eau pour recouvrir

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

Passez les champignons de Paris sous l'eau et coupez les en morceaux

Déposez les spaghettis dans un plat et recouvrez les d'eau (pour les ramollir et enlever l'amidon)

Mélangez le concentré de tomates et la cuillère de moutarde

### **Mode dorer**

Déposez dans la cuve les spaghettis ramollis .

Ajoutez les champignons de Paris et la boîte de tomates pelées.

Versez le vin blanc puis de l'eau pour recouvrir les spaghettis.

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez, poivrez , saupoudrez de curry et d'ail semoule.

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

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve le mélange concentré de tomates :moutarde .

Servez chaud

---

# Poulet rôti potatoes extra crisp cookeo



# Poulet rôti potatoes extra crisp cookeo

## Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

780 g de potatoes congelées

Herbes de Provence

Sel

Poivre

## Préparation

Badigeonnez votre poulet avec de l'huile d'olive

Saupoudrez d'herbes de Provence

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.

Au bout de 15 à 20 mn mn de cuisson ajoutez les potatoes congelées.

Poursuivez la cuisson

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 45 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces et mélangez les potatoes

Quand la cuisson est terminée servez chaud

---

# **Croque Monsieur Dinde Extra Crisp cookeo**



# Croque Monsieur Dinde Extra Crisp cookeo

## Ingrédients pour 2 croques

4 tranches de pain de mie

2 tranches de cheddar ou toastinette

2 tranches de jambon de poulet ou de dinde

50 g de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de lait

25 g de beurre

Sel

Poivre

## Préparation

Beurrer 2 tranches de pain de mie sur une seule face.

Déposez sur le beurre une tranche de fromage et une tranche de jambon de dinde coupée en 2 ou pliée en 2 .

Recouvrez les autres tartines de pain de mie (face non beurrée au dessus)

Mélangez dans un bol le lait et le fromage râpé, le sel et le poivre.

Déposez ce mélange sur les croque-monsieur

Installez votre couvercle extra crisp

Programmez 10 mn à 180°

Servez chaud

---

## **Paupiettes canard pommes de terre extra crisp**



# Paupiettes canard pommes de terre extra crisp

## Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de canard

800 g de pommes de terre rissolées congelées

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

## Préparation

Versez la cuillère à soupe d'huile dans le Cookeo

Déposez les paupiettes de canard et les pommes de terre rissolées dans la cuve du Cookeo.

Installez votre couvercle extra crisp.

**Programmez 30 mn à 180°.**

Toutes les 5 mn mélangez vos ingrédients.

En fonction de l'avancée de la cuisson vous pouvez reprogrammez une cuisson