

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

Colin flageolets tomates recette cookeo



Colin flageolets tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de colin ou tranches de colin surgelés

800 g de flageolets

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 carottes

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez et coupez les carottes en morceaux.

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

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir le poisson.

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

Ajoutez les flageolets et les morceaux de carottes.

Versez le bouillon que vous avez préparé

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 12 mn

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

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

Poulet rôti origan extra crisp cookeo



Poulet rôti origan extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100ml de Vin blanc

Origan

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Dans un bol mélangez l'huile d'olive et l'origan

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.

Programmez 50 mn .

A 10 mn de la fin de cuisson versez le reste de la préparation

Rôti de porc aux champignons recette cookeo



Rôti de porc aux champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 de champignons de Paris

200 g de carottes

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à soupe d'huile

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 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 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 45 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les champignons de Paris. Reprogrammez 10 mn de cuisson

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 .

Spaghettis steaks hachés
recette cookeo



Spaghettis steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

3 steaks hachés

1 oignon rouge

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

1 oignon

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l'oignon rouge en morceaux et hachez le

Découpez les steaks hachés en morceaux.

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 morceaux de steaks hachés.

Faites dorer ensuite l'oignon rouge haché

Versez le vin blanc

Ajoutez les tomates pelées.

Versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté afin de recouvrir les ingrédients.

Saupoudrez de curry

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 concentré de tomates, la moutarde Mélangez.

Servez chaud

Paupiettes canard vin rouge recette cookeo



Paupiettes canard vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de canard

1 oignon

800 g de pommes de terre

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

100 ml de vin rouge

300 ml d'eau

400 g de champignons de Paris

Concentré de tomates

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

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

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

Passez les champignons sous l'eau et émincez les

Passez un oignon au hachoir ou coupez le en morceaux

Versez la cuillère à soupe d'huile dans le Cookeo

Déposez les paupiettes de canard dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez l'oignon haché ou les morceaux d'oignon.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les champignons de Paris émincées et les morceaux de pommes de terre dans la cuve.

Quand la seconde cuisson est terminée passez en mode dorer et ajoutez la cuillère de maïzena diluée dans de l'eau. Quand la sauce a épaissi servez chaud

Frites courgettes curry extra crisp cookeo



Frites courgettes curry extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de courgettes

Curry

Poivre

Sel

Ail semoule

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Coupez vos courgettes en bâtonnets pour en faire de frites (suivez ce lien pour voir comment couper vos courgettes en frites)

Déposez les frites de courgettes dans la cuve.

Versez l'huile sur les courgettes, salez poivrez, saupoudrez de curry et mélangez.

Installez le couvercle extra crisp (le Cookeo lui est éteint).

Mélangez de temps en temps vos frites de courgettes

Programmez 30 mn à 40 mn de cuisson (variable en fonction de la grosseur et taille de vos frites) à 200°

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.

Poulet pommes de terre tomates recette cookeo



Poulet pommes de terre tomates recette cookeo

Ingrédients 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

1 oignon rouge

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volailles

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

Préparation

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

Coupez les escalopes en morceaux

Hachez votre oignon rouge.

Saupoudrez de curry

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 et l'oignon haché.

Versez le bouillon dans la cuve.

Salez et poivrez.

Ajoutez les tomates pelées.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

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