

# 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.

---

# Boeuf au vin rouge recette cookeo



## Ingrédients pour 4 personnes :

1kg de bœuf à Bourguignon

300 g de champignons de Paris congelées ou frais

200 ml de vin rouge

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g d'oignon congelé ou un oignon frais

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel et poivre

Curry

## **Préparation**

Coupez la viande en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux si c'est de l'oignon frais

## **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les morceaux de bœuf

Ajoutez les morceaux d'oignon.

Ajoutez les champignons de Paris

Versez un bouillon composé de 200 ml de vin rouge et 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

## **Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 40 min**

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée. Servez chaud

## **Pour une sauce plus épaisse repassez en mode dorer**

. Ajoutez une cuillère à soupe de maïzena (mélangez avant avec un peu d'eau pour éviter les grumeaux) et mélangez jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Servez chaud avec un féculent de votre choix

---

# Rôti de porc haricots pommes de terre cookeo



## Rôti de porc haricots pommes de terre cookeo

**Ingrédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

200 g de carottes

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 200 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 en rondelles.

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 éventuellement.

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

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les pommes de terre ,les haricots verts et les carottes .Reprogrammez 8 mn de cuisson

Servez chaud.

---

# Côtes de porc moutarde recette cookeo



## Côtes de porc moutarde recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 Cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

30 g de beurre

100 ml de vin blanc

150 ml d'eau

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de maïzena

## **Préparation**

Préparez un bouillon avec 100ml de vin blanc ,150 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

## **Mode dorer**

Faites revenir les côtes de porc dans le beurre fondu

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde.

## **Passez en mode dorer**

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena et faites épaissir la sauce

Servez chaud

---

# **Spaghettis moules tomates recette cookeo**





# Spaghettis moules tomates recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

500 g de moules décortiquées surgelées

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

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 légumes

### **Préparation**

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

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

Coupez un oignon en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'oignon.

Ajoutez les moules.

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

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

Servez chaud

---

# Cake aux poireaux extra crisp cookeo



# Cake aux poireaux extra crisp cookeo

## Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

100 ml de lait

1 sachet de levure chimique

300 g de poireaux congelés (ou frais)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100ml de vin blanc

Sel

Poivre

70 g de gruyère

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les poireaux

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

Réservez les poireaux et les oignons.

Lavez et essuyez votre cuve et replacez 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 poireaux, 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.

---

# Filet mignon fumé lentilles recette cookeo



## Filet mignon fumé lentilles recette cookeo

### Ingrédients

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

1 cuillère à soupe de moutarde

### **Préparation**

Rincez les lentilles.

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

### **Mode dorer**

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 dés de jambon recette cookeo



## Spaghettis dés de jambon recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

200 g de dés de jambon

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

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 dés de jambon.

Salez et poivrez.

Versez 600 ml d'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf.

### **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

---

# **Rôti dinde petits pois recette cookeo**





# Rôti dinde petits pois recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de dinde (800g)

400 g petits pois

200 g de champignons de Paris congelés ou frais

600 de pommes de terre

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

Curry

### **Préparation**

Coupez l'oignon et les pommes de terre en morceaux

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

Passez les champignons sous l'eau puis émincez-les. (Pour des champignons frais)

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Faites ensuite dorer les oignons.

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

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

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les pommes de terre et les petits pois et les champignons de Paris dans la cuve et reprogrammez une cuisson pour 7 Mn.

Coupez le rôti en tranches.

. Servez chaud

---

# Cuisse de dinde riz tomates recette cookeo



## Cuisse de dinde riz tomates recette cookeo

### Ingrédients pour 2/4 personnes

1 cuisse de dinde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

500 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Curry

280 g de riz

1 cube de bouillon de boeuf

1 petite boîte de tomates pelées

Poivre

Sel

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de boeuf émietté

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Faites dorer la cuisse de dinde.

Versez le bouillon que vous avez préparé

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou pression**

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez la boîte de tomates pelées et le riz

Reprogrammer 5 minutes de cuisson servez chaud.

---

# **Potée légumes poulet recette cookeo**



## Potée légumes poulet recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

500g d'escalopes de poulet

200 g de poireaux congelés ou frais

500 g de pommes de terre

500 g de carottes

2 navets

1 oignon

1 demi chou

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

300 ml d'eau

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Curry

## **Préparation**

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

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 les navets en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

Effeuillez le chou et passez les feuilles sous l'eau

## **Mode dorer**

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Ajoutez ensuite les morceaux de poireaux, pommes de terre, navets, carottes

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 10 mn.

Servez chaud.

---

# Spaghettis poulet tomates petits pois cookeo



# Spaghettis poulet tomates petits pois cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

400 g d'escalope de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

200 g de petits pois congelés

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

Coupez les escalopes de poulet en morceaux.

### **Mode dorer**

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

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées et les petits pois

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

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



---

# Gratin saumon poireaux cookeo extra crisp ou four



# Gratin saumon poireaux cookeo extra crisp ou four

## Ingrédients pour 4 personnes

250 g de filet de saumon

800 g de poireaux frais ou congelés

200 g de crème fraîche

1 oignon

30 g de beurre

200 ml d'eau

100 l de vin blanc

70 g de gruyère râpé

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

### **Préparation**

Lavez et coupez les poireaux en rondelles.

Mélangez la crème fraîche et la moutarde dans un bol.

Coupez l'oignon et le saumon en morceaux.

### **Mode dorer**

Déposez le beurre dans la cuve quand il est fondu faire dorer les oignons puis les morceaux de saumon.

Ajoutez les poireaux coupés en rondelles.

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

Versez 200 ml d'eau.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 10 mn.

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et déposez les poireaux, les oignons et le saumon dans un plat qui va dans le Cooke ou au four.

Ajoutez dans ce plat le mélange crème fraîche moutarde.

Saupoudrez avec le gruyère râpé.

Si vous utilisez l'extra crisp choisissez la fonction grill et programmez 15 mn.

Si vous utilisez le four programmer 30 mn à 200° (faites préchauffer votre four au préalable).

Servez chaud

---

## Saucisses choucroute express recette cookeo



## Saucisses choucroute express recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

4 saucisses de Toulouse

1 grosse de choucroute cuisinée

1 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les morceaux de saucisses de Toulouse.

Ajoutez la choucroute cuisinée.

Versez l'eau et le vin blanc.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn.

Servez chaud