

Potée légumes dés de jambon recette cookeo



Potée légumes dés de jambon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

1 oignon

400 g de dés de jambon

600 g de pommes de terre

400 g de carottes

4 poireaux

2 navets

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

1 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 émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les navets en moceaux .

Passez les poireaux sous l'eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons..

Ajoutez les dés de jambon dans la cuve

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

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 12 mn.

Servez chaud.

Spaghettis poulet champignons recette cookeo



Spaghettis poulet champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

500 g de champignons de Paris frais ou congelés

2 cuillères à soupe de crème fraîche de crème fraîche

1 cube de bouillon de volaille

1 oignon

300 g de spaghettis

Eau pour recouvrir

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 verre de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les champignons de Paris si ce sont des frais (passez les sous l'eau avant)

Coupez l'oignon en morceaux.

Mélangez dans un récipient la moutarde et la crème fraîche.

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir le poulet et les morceaux d'oignons.

Ajoutez les champignons.

Ajoutez le verre de vin blanc

Salez et poivrez.

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

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

Rôti de porc moutarde ancienne recette cookeo



Rôti de porc moutarde ancienne recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

1 oignon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

30 g de beurre

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de maïzena

2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Déposez le beurre dans la cuve ,quand le beurre a fondu faites dorer le rôti de porc puis les morceaux d'oignons.

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve, puis ajoutez les morceaux d'oignons.

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.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40 mn. .

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez la moutarde et la crème fraîche.

Versez la maïzena diluée dans un peu d'eau.

Restez en mode dorer jusqu'à épaississement de la sauce. (Pour une sauce plus épaisse ajoutez une cuillère à soupe de maïzena)

Servez chaud avec un légume de votre choix

Potée saucisses Savoie recette cookeo



Potée saucisses Savoie recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

4 saucisses fumées de Savoie

140 g de lardons naturels

800 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 poireaux

2 navets

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

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 émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les navets en moceaux .

Passez les poireaux sous l'eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les lardons et les morceaux d'oignons..

Ajoutez les saucisses dans la cuve.

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

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 12 mn.

Servez chaud.

Boeuf pommes de terre vin rouge cookeo



Boeuf pommes de terre vin rouge cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de bœuf

800 g de pommes de terre

200 ml de vin rouge

200 ml d'eau

30 g de beurre

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel et poivre

Préparation

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

Coupez la viande en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,200 ml de vin rouge et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve puis faites dorer les morceaux de bœuf

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre

Reprogrammez 6 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

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

Blanquette boudin blanc recette cookeo



Blanquette boudin blanc recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

3 boudins blancs

600 g de champignons de Paris frais ou congelés

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

1 oignon

Sel

Poivre

30 g de beurre

Préparation

Coupez les boudins blancs en tronçons

Coupez l'oignon en morceaux

Passez les champignons de Paris sous l'eau et émincez les si ce sont des champignons frais.

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

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve et faites revenir les oignon set les tronçons de boudin blanc.

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde et la cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce à épaissi servez chaud .

Pintade rôtie extra crisp cookeo



Pintade rôtie extra crisp cookeo

Ingrédients

1 pintade

50 ml de vin blanc

150 ml d'eau

1 cuillère à soupe d'huile

1 cube de bouillon de volailles

Sel

Poivre

Préparation

Badigeonner la pintade avec l'huile.

Salez et poivrez.

Versez un peu de bouillon dans la cuve du Cookeo.

Déposez la pintade dans la cuve du Cookeo .

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

Programmez 40 mn de cuisson à 200°

Retournez la pintade au bout de 10 mn et badigeonner avec le reste d'huile, redémarrez la cuisson.

Versez du bouillon sur la pintade au bout de 20 mn et 30 mn.

Ajoutez en fonction du poids de votre pintade du temps de cuisson.

Palette pommes de terre

carottes cookeo



Palette pommes de terre carottes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 Palette demi-sel

300 g de carottes

800 g de pommes de terre

4 navets

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d 'huile

Curry

Préparation

Faites dessalez votre palette dans de l'eau éventuellement.

Epluchez et coupez les pommes de terre, les carottes et les navets en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons et la palette sur toutes ses faces quand l'huile est chaude.

Versez l'eau, le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve.

Saupoudrez de curry

Poivrez (pour le sel à ajuster au moment de déguster)

Cuisson rapide ou sous pression programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson ;

Servez chaud

Steaks de porc légumes recette cookeo



Steaks de porc légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks de porc

300 g de poireaux congelés ou frais

400 g de pommes de terre

400 g de carottes

4 navets

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 l d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Curry

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 les navets en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

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 boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Servez chaud.

Palette chou pommes de terre cookeo



Palette chou pommes de terre cookeo

Ingrédients

1 Palette demi-sel

1 demi chou

800 g de pommes de terre

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d 'huile

Préparation

Faites dessalez votre palette dans de l'eau éventuellement.

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez le chou en morceaux et passez les sous l'eau

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons et la palette sur toutes ses faces quand l'huile est chaude.

Versez l'eau, le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve.

Poivrez (pour le sel à ajuster au moment de déguster)

Cuisson rapide ou sous pression programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson ;

Servez chaud

Poulet rôti pommes de terre extra crisp cookeo



Ingrédients

1 poulet

700 g de petites pomme de terre

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Passez les pommes de terre sous l'eau. Essuyez-les. Déposez les dans un saladier et mélangez avec 3 cuillères à soupe d'huile.

Mélangez une cuillère à soupe d'huile avec des herbes de Provence. Badigeonnez le poulet avec cette préparation.

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo avec les pommes de terre.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

Programmez 45 mn de cuisson à 200°

Retournez le poulet et mélangez les pommes de terre toutes les 10 mn.

Ajoutez en fonction du poids de votre poulet et de la taille des pommes de terre du temps de cuisson.

Boeuf sauce vin rouge recette cookeo



Boeuf sauce vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

800 g de bœuf

500 g de champignons de Paris congelées ou frais

200 ml de vin rouge

300 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon

1 bouquet garni

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel et poivre

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 le bouquet garni

Versez un bouillon composé de 200 ml de vin rouge et 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 30 min

Quand la cuisson est terminée ajoutez les champignons de Paris

Reprogrammez 6 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

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 légumes recette cookeo



Rôti de porc légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

600 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 poireaux

2 navets

200 g de champignons de Paris congelés

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

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 émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les poireaux passés sous l'eau en rondelles.

Mode dorer

Versez l'huile 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 35 mn. Ajoutez tous les légumes, et reprogrammez 8 mn de cuisson

Servez chaud.

Riz moules tomates recette cookeo



Riz moules tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

500 g de moules surgelées décoquillées

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients

1 cube de court bouillon

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux (vous pouvez aussi le passer au hachoir)

Mode dorer

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

Ajoutez ensuite les moules décoquillées.

Ajoutez le riz et les tomates pelées

Versez le vin blanc puis recouvrez d'eau .

Emiettez le cube de court bouillon dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par

2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, la moutarde Mélangez.

Servez chaud