

Rôti porc aux 2 pommes recette cookeo



Rôti porc aux 2 pommes recette cookeo

Avec cette recette Cookeo découvrez le plaisir du salé et du sucré. Un mélange intéressant de pommes de terre et de pommes . Je ne suis pas un fan du sucré /salé mais là je dois avouer que c'est plutôt sympa. Tout cela cuit avec de la bière . De quoi se faire plaisir .

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

4 pommes

1 oignon

250 ml de bière

250 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Epluchez et coupez les pommes en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

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

Versez un bouillon composé de 250 ml d'eau ,250 ml de bière et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40 mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et de pommes reprogrammez 5 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud.

Riz poulet tomates recette cookeo



Riz poulet tomates recette cookeo

Avec cette recette cookeo de riz et de poulet tomates vous trouverez un plat complet ,rapide et facile à réaliser. Cette recette devrait plaire à toute la famille.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de sauté de poulet

300 g de riz

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées ou concassées

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Mode dorer

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

Saupoudrez de curry

Ajoutez les sautés e poulet pour les faire dorer.

Ajoutez la purée de tomates

Versez 100 ml de vin blanc.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Recouvrez le riz avec de l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn de cuisson.

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

Servez chaud.

Farfalles poulet citron recette cookeo



Farfalles poulet citron recette cookeo

Voilà une recette que je réalise souvent car je la trouve simple et facile à réaliser et en plus je la trouve de bon goût.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de médaillon de poulet

1 petite boîte de champignons de Paris

30 ml de jus de citron

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

280 g de farfalles

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Eau pour recouvrir les farfalles

2 cuillères à soupe Huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez et passez sous l'eau les champignons de Paris

Mode dorer

Faites revenir les morceaux oignons dans la cuve avec de l'huile d'olive.

Ajoutez au bout de 2 mn les médaillons d'escalope de poulet.

Ajoutez les champignons.

Salez et poivrez.

Versez le verre de vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les farfalles.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche, le citron et la moutarde.

Servez chaud

Cookie le gâteau une recette au cookeo



Cookie le gâteau une recette au cookeo

Voilà une recette (je ne connais pas son auteur si vous le connaissez dites le moi)qui circule beaucoup sur les réseaux sociaux concernant le Cookeo . Alors je me lance et vais tester pour vous cette recette .D'habitude les cookies ce sont des petits gâteaux . Là c'est un cookie géant .Toute la famille l'a goûté ,il n'en reste plus j'ai à peine eu le temps de le goûter. Serait il vraiment bon ?

Ingrédients

50 g de beurre

1 œuf

80 g de sucre en poudre

50 g de sucre roux

150 g de farine

1 sachet de pépites de chocolat

1 cuillère à soupe d'arôme vanille

1 sachet de levure chimique

300 ml d'eau

Préparation

Faites fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes.

Déposez la farine dans un saladier mélangez avec l'œuf.

Ajoutez la levure chimique

Ajoutez le sucre blanc et le sucre roux .

Ajoutez la cuillère à soupe d'arôme vanille.

Ajoutez les pépites de chocolat.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrer et fariner un moule

Pour ma part je vais utiliser un moule à charnière .

Versez la pâte dans le moule .

Filmez le moule .

Placez le moule dans le panier vapeur du cookeo.

Placez le panier vapeur dans le cookeo

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo.

Sortez le moule du cookeo (attention c'est très chaud prenez des torchons)

Retirez le film (au moins le dessus pour empêchez les gouttes d'eau de tomber sur le cookie)

Laissez refroidir à l'air libre puis consommer .

Paupiettes poulet crème fraîche au cookeo



Paupiettes poulet crème fraîche au

cookeo

C'est peut-être une recette que l'on trouve classique avec ces paupiettes à la crème fraîche mais personnellement je ne m'en lasse pas.

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

2 échalotes

2 carottes

1 cuillère à soupe de moutarde

100 g de crème fraîche

25g de beurre

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc puis ajoutez les morceaux d'oignon.

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

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée, repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche, la cuillère à soupe de moutarde et de maïzena pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud

[//whugesto.net/afu.php?zoneid=4039759](http://whugesto.net/afu.php?zoneid=4039759)

Blanquette poulet recette cookeo



Blanquette poulet recette cookeo

Pour cette recette cookeo de blanquette de poulet vous avez possibilité de la consommer sans ajouter de féculents ou au contraire de la consommer avec des pâtes ou du riz. Si vous souhaitez consommer la recette sans rajouter de féculents, vous pouvez alors augmenter la quantité de légumes sans changer le temps de cuisson ni la quantité de liquide (eau et vin blanc)

Ingrédients pour 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

200 g de carottes

400 g de poireaux frais ou congelés

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de maïzena ou de farine diluée dans de l'eau.

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de volaille

200 ml d'eau

100 g de crème fraîche

20 g de moutarde (1 cuillère à soupe)

1 oignon

2 cuillères soupe d'huile

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les carottes en rondelles

Passez sous l'eau et coupez les poireaux en rondelles si ce sont des poireaux frais

Mode dorer

Faites fondre le beurre dans la cuve ,quand le beurre est fondu et bien chaud faites dorer les oignons et ajoutez ensuite les morceaux d'escalopes de poulet.

Ajoutez les rondelles de poireaux et de carottes dans la cuve

Versez un bouillon composé de 200ml d'eau et d'un cube de bouillon de volaille émietté et d'un verre de vin blanc.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le crème fraîche et la moutarde mélangez.

Repassez en mode dorer puis ajoutez la cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce . Quand la sauce a épaissi arrêter votre cookeo et servez chaud

[//stawhoph.com/afu.php?zoneid=4039636](http://stawhoph.com/afu.php?zoneid=4039636)

Côtes de porc tomates cookeo



Côtes de porc tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de tomates pelées

1 petite boîte de champignons de Paris

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Persil déshydraté ou frais

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux.

Egouttez la petite boîte de champignons de Paris

Mode dorer

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer

Ajoutez les morceaux de tomates pelées et les champignons de Paris

Salez et poivrez selon votre convenance .

Versez 100 ml de vin blanc et émiettez un cube de bouillon de bœuf

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée. Mélangez et servez chaud.

Riz lardons poireaux recette cookeo



Riz lardons poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de lardons nature
- 200 g de poireaux frais ou congelés
- 1 oignon
- 280 g de riz incollable
- 100 ml vin blanc
- 1 cube de bouillon de boeuf
- 400 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel, poivre
- 1 cuillère à café de curry

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Lavez et coupez le poireaux en morceaux

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les lardons puis faites dorer les morceaux d'oignons.

Saupoudrez avec la cuillère de curry

Versez le riz et ajoutez les morceaux de poireaux

Versez le vin blanc.

Versez l'eau.(recouvrez au ras des aliments)

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde. Mélangez.

Servez chaud

Pâtes lardons crème fraîche recette cookeo



Pâtes lardons crème fraîche recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 de farfalles

200 g de lardons nature

1 cuillère à soupe d'huile

1cube de bouillon de bœuf

1 oignon

Sel

Poivre

100 g ou 100 ml de crème fraîche

100 ml de vin blanc

Eau

Curry

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer *

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

Ajoutez les farfalles. Recouvrez d'eau.

Emiettez le cube de bœuf dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le vin blanc.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Servez chaud

Rôti porc bière légumes recette cookeo



Rôti porc bière légumes recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

200 g de poireaux

400 g de pommes de terre

400 g de carottes

1 navets

1 oignon

250 ml de bière

1 cube de bœuf

250 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

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 le navet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux.

Préparez un bouillon avec 250 ml de bière ,250 mld'eau et d'un cube de bouillon de boeuf émiétté

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 38 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes dans la cuve et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Emincés porc tomates riz

recette cookeo



Emincés porc tomates riz recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

400 g d'émincés de porc

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

1 petite boîte de champignons de Paris

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Egouttez les champignons et passez les sous l'eau

Mode dorer

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

Saupoudrez de curry

Ajoutez les émincés de porc pour les faire dorer.

Ajoutez les champignons de Paris et la purée de tomates

Versez 100 ml de vin blanc.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Recouvrez le riz avec de l'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn de cuisson.

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

Servez chaud.

Rôti porc haricots pommes de terre cookeo



Rôti porc haricots pommes de terre cookeo

Ingédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

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

Curry

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve

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.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 37mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

Riz au lait confiture recette cookeo



Riz au lait confiture recette cookeo

Une recette de riz au lait sans projection à la fin de la cuisson.

Ingrédients

500 ml de lait entier ou autre

150 g de riz rond

50 g de sucre (pour une version light) en poudre ou 100 g

1 sachet de sucre vanillé

Confiture de fraises

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arôme vanille ou une gousse de vanille

Eau

Préparation

Rincez le riz sous l'eau

Versez le riz dans la cuve et recouvrez d'eau.

Déposez une cuillère à café de confiture de fraises dans chaque pot que vous allez remplir

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et redéposez le riz dans la cuve et la cuve dans le Cookeo.

Mode dorer

Versez le lait **dans la cuve**. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'arôme vanille, et mélangez.

Portez à ébullition . Maintenez l'ébullition pendant 2 mn

Arrêtez le Cookeo.

Ajoutez les œufs, mélangez. Versez la préparation dans des pots ou des ramequins

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

Pâtes saumon champignons
recette cookeo



Pâtes saumon champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes

250 g de saumon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 ml de jus de citron

1 gousse d'ail ou ail déshydraté

Aneth déshydratée ou fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Eau (pour recouvrir les ingrédients)

Préparation

Mode dorer

Verser l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les filets de saumon et émiettez-les au fur et à mesure de la cuisson.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les morceaux d'ail

Saler et poivrer selon votre convenance

Déposez les pâtes dans la cuve

Verser l'eau dans la cuve (recouvrez les ingrédients)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes et divisez par deux

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve si nécessaire

Remettez la cuve dans le Cookeo avec les ingrédients. Ajoutez la crème fraîche et le citron .

Saupoudrez d'aneth

Ajoutez la cuillère de moutarde . Mélangez.

Servez chaud