

Blanquette de sauté de porc au cookeo



Blanquette de sauté de porc au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de sauté de porc

1 cube de bouillon de bœuf

70 g de crème fraîche

100 ml de vin blanc

2 carottes

200 g de poireaux

200 g de champignons de "Paris

1 oignon

100 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de maizena

Sel

Poivre

Préparation

Coupez et lavez les champignons de Paris en lamelles ;
déposez les dans un bol et versez du jus de citron

Epluchez l'oignon et coupez-le en morceaux

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles

Passez les poireaux sous l'eau et coupez les en rondelles

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et quand l'huile est
chaude faites dorer les morceaux de viande puis ajoutez les
morceaux d'oignons

Versez le vin blanc et un bouillon composé de 200 l d'eau
avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez ensuite les
champignons de Paris, les carottes, les poireaux.

Reprogrammez une cuisson sous pression ou cuisson rapide
pour 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche

Repassez en mode dorer

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de maïzena et faites épaissir la sauce.

Quand la sauce est épaissie à votre convenance arrêtez votre cookeo puis servez chaud

```
iframe width= »560" height= »315"
src= »https://www.youtube.com/embed/_ppobD-2aEs »
frameborder= »0" allow= »accelerometer; autoplay; encrypted-
media; gyroscope; picture-in-picture » allowfullscreen>
```

Spaghettis saumon cookeo ou sans



Spaghettis saumon cookeo ou sans

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

150 g de saumon fumé

200 g de crème fraîche

2 jaunes d'œuf

Aneth déshydratée

1 cuillère à soupe de jus de citron

Sel

Poivre

Préparation pour cookeo

Pour ne pas couper les spaghettis en 2 trempez les environ 10 mn dans de l'eau chaude (dans un plat). Les spaghettis seront ainsi plus souples afin de les mettre dans la cuve. (Vous pouvez suivre ce lien pour une vidéo qui vous explique comment faire)

Coupez le saumon en morceaux

Dans un saladier mélangez la crème fraîche et les morceaux de saumon. Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Déposez les spaghettis dans la cuve

Verser de l'eau dans la cuve afin de recouvrir les spaghettis

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve.

Redéposez les spaghettis dans la cuve puis ajoutez le mélange crème fraîche saumon.

Ajoutez ensuite les 2 jaunes d'œufs, mélangez et servez chaud.

Préparation sans cookeo

Coupez le saumon en morceaux

Dans un saladier mélangez la crème fraîche et les morceaux de saumon. Salez et poivrez selon votre convenance

Dans une casserole ou un faitout, portez de l'eau salée à ébullition et faites cuire les spaghettis selon les indications du paquet.

Egouttez les spaghettis, redéposez les dans le faitout, ajoutez le mélange crème fraîche saumon.

Ajoutez ensuite les 2 jaunes d'œufs, mélangez et servez chaud

Gratin de poireaux recette

cookeo



Gratin de poireaux recette cookeo

165 CALORIES 3 PP SP

Ingédients pour 4 personnes

800 g de poireaux

100 g de crème fraîche

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

60 g de parmesan

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

400 ml d'eau

Préparation

Préchauffer votre four à 200°

Mode dorer

Coupez l'oignon en morceaux

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

Ajoutez les rondelles de poireaux

Versez 400 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve .

Redéposez dans la cuve les morceaux d'oignon et les morceaux de poireaux.

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde et mélangez.

Déposez le contenu de la cuve dans un plat qui va au four .

Saupoudrez le plat avec le parmesan.

Enfournez pour 20 à 25 mn à 200°

Rôti de porc aux légumes recette cookeo



Rôti de porc aux légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

400 g de pommes de terre

200 g de carottes

2 navets

300 g de poireaux

1 oignon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes en rondelles

Coupez les navets en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Passez les poireaux sous l'eau et coupez les en rondelles

Faites dorer le rôti avec de l'huile dans la cuve, puis ajoutez les 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 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre,de navets, les rondelles de carottes, de poireaux.

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou pression

Servez chaud.

Sauté de porc aux légumes cookeo



Sauté de porc aux légumes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

700 g de sauté de porc

400 g de carottes

400 g de poireaux

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

200 ml d'eau

Préparation

Coupez les carottes en rondelles.

Passez les poireaux sous l'eau et coupez-les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Déposez dans la cuve :

Les morceaux de sauté de porc

Les rondelles de carottes

Les morceaux de poireaux

Versez un bouillon composé de 200ml d'eau, 50 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Servez chaud.

Gratin d'épinards recette cookeo



Gratin d'épinards recette cookeo

280 CALORIES 4 SP 6 PP

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg d'épinards frais ou congelés

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

4 pommes de terre 300 g environ

100 g de crème fraîche

70 g de gruyère râpé

2 biscottes

1 cuillère à soupe de moutarde

300 ml d'eau

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Lavez vos épinards s'ils sont frais .

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

Coupez l'oignon en morceaux .

Ecrasez les biscottes

Mode dorer

Versez l'huile d'olive puis faites dorer les morceaux d'oignons .

Ajoutez les épinards ,les morceaux de pommes de terre.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez l'eau et émiettez un cube de bouillon de bœuf.

Cuisson rapide ou sous pression programmez 7 mn .

Préchauffez votre four

Quand la cuisson est terminée ,égouttez la cuve .Redéposez les ingrédients dans la cuve ajoutez la crème fraîche et les 2 cuillères à soupe de moutarde. Mélangez.

Déposez la préparation dans un plat qui va au four .

Saupoudrez avec les biscottes écrasées et le gruyère râpé .

Enfournez pour 20 à 25 mn à 200° et ensuite terminez par un petit coup au grill pour un aspect plus doré.

Crevettes carottes tomates recette cookeo



Crevettes carottes tomates recette cookeo

150 CALORIES 3 PP 2 SP

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de crevettes surgelées ou pas

1 cube de bouillon de légumes ,de bœuf ou volailles

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

200 g de carottes

150 ml d' eau

3 g de curry

50 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec 150 ml d'eau, un cube de bouillon de bœuf, 50 ml de vin blanc.

Décortiquez les crevettes.

Coupez l'oignon en morceaux .

Epluchez et coupez les carottes en bâtonnets.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites revenir les crevettes puis ajoutez les oignons pour les faire dorer.

Saupoudrez de curry.

Ajoutez les tomates pelées, les bâtonnets de carottes.

Salez et poivrez selon votre convenance .

Versez le bouillon préparé.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4mn

Servez chaud avec des pâtes ou du riz.

Bouillon de légumes poulet recette cookeo



Bouillon de légumes poulet recette cookeo

160 CALORIES 3PP 2SP

Voici dans cet article une recette rapide à réaliser qui présente peu de calories . C'est un plat assez complet pour un soir par exemple

Ingrédients pour 4 personnes

200 g d'escalopes de poulet

2 pommes de terre (100 g)

1 demi chou vert (500 g)

3 carottes (200g)

1 petite boîte de champignons de Paris ou 200 g de champignons frais

1 oignon

3 cuillères à soupe de sauce soja

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 l d'eau

1 cube de bœuf

Préparation

Coupez le poulet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux/

Passez les feuilles de chou vert sous l'eau puis coupez le chou vert en lamelles.

Coupez les carottes en bâtonnets.

Emincez les champignons de Paris s'il sont frais sinon égouttez la boîte de champignons de Paris.

Epluchez les pommes de terre puis passez les sous l'eau. Coupez-les en morceaux.

Préparez un bouillon avec 1 l d'eau, un cube de bouillon de bœuf émietté, 3 cuillères à soupe de sauce soja.

Mode dorer

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

Ajoutez ensuite les lamelles de chou, les bâtonnets de carottes ; les morceaux de pommes de terre, les champignons de Paris.

Versez le bouillon dans la cuve.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 12 mn

Servez chaud

Boeuf au vin blanc recette cookeo



Boeuf au vin blanc recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de viande de bœuf

100 g d'oignons ou 2 oignons

1 grosse boîte de champignons de Paris

8 pommes de terre

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

200 ml de vin blanc

100 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Lavez les champignons et coupez-les en morceaux si ce sont des champignons frais sinon égouttez la boîte de champignons et passez les champignons sous l'eau.

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

Coupez les oignons en morceaux

Coupez la viande en morceaux

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Quand l'huile est chaude faites revenir les oignons puis la viande de bœuf coupée en morceaux

Versez un bouillon composé de 200 ml de vin blanc ,100 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn

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

Reprogrammez 7 mn de cuisson rapide ou sous pression .

Servez chaud

Velouté pommes de terre carottes cookeo



Velouté pommes de terre carottes

cookeo

150 calories 3PP 2 SP (un peu plus pour ceux qui prennent de la crème fraîche)

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de carottes

200 g de pommes de terre

1 l d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Cumin

Quelques feuilles de persil

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

De la crème fraîche pour les plus gourmands

Préparation

Epluchez les carottes et coupez-les en morceaux.

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

Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer les oignons.

Ajoutez les légumes coupés en morceaux.

Versez 1 l d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble de votre préparation.

Crème dessert chocolat recette cookeo



Ingrédients

1 l de lait entier ou demi écrémé

70 g de maïzena diluée dans un peu d'eau

3 cuillères à soupe d'arôme vanille

200 ml de crème fraîche liquide

130 g de sucre en poudre ou édulcorant 15 g

100 g de poudre de cacao sans sucres ajoutés

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve.

Ajoutez la poudre de cacao

Ajoutez l'arôme vanille, le sucre ou l'édulcorant.

Ajoutez la crème fraîche.

Ajoutez la maïzena.

Portez l'ensemble des ingrédients à ébullition.

Arrêtez votre cookeo quand le mélange a épaissi.

Versez la crème au chocolat dans des pots.

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo.

**Endives béchamel recette
cookeo**



Endives béchamel recette cookeo

110 CALORIES 1 SP 3 PP

Ingrédients pour 4 personnes

4 endives

1 oignon

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

100 g de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à café de curry

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de maïzena

Sel

Poivre

Préparation

Enlevez les premières feuilles des endives ainsi que les trognons. Lavez vos endives

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les oignons.

Ajoutez ensuite les endives.

Versez les 200 ml d'eau.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les endives déposez les dans un plat qui va au four.

Repassez en mode dorer.

Versez la cuillère à soupe de moutarde, la crème fraîche. Mélangez

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena. Arrêter le mode dorer quand la sauce à épaissi.

Versez la sauce sur les endives et les dés de jambon.

Saupoudrez de gruyère râpé et enfournez pour 20 mn à 200 °.

Servez chaud

Rôti pommes de terre champignons cookeo



Rôti pommes de terre champignons cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

1 petite boîte de champignons de Paris

800 g de pommes de terre

1 oignon

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Egouttez les champignons ,passez les sous l'eau

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve, puis ajoutez les 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 35 mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud.

Pintade au cidre recette cookeo



Pintade au cidre recette cookeo

Ingrédients

1 pintade

1 oignon

500 ml de cidre

200 ml d'eau

250 g de champignons

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Emincez les champignons

Coupez l'oignon en morceaux

Versez de l'huile dans la cuve .

Faites revenir la pintade sur toutes ses faces puis ajoutez les morceaux d'oignons .

Ajoutez ensuite les champignons de Paris .

Salez et poivrez

Versez le bouillon composé de 500 ml de cidre et de 200 ml d'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Déposez l'ensemble des ingrédients de la cuve dans un plat qui va four .

Déposez le plat dans le four à 180° pendant que vous préparez vos légumes d'accompagnement.