

# Spaghettis jambon Boursin recette cookeo



## Spaghettis jambon Boursin recette cookeo

Voilà un repas complet avec cette recette cookeo. De plus cette recette est facile à réaliser ,et peu onéreuse. On peut même faire moins cher en optant pour de la crème fraîche mais le goût sera un peu différent .

On peut aussi opter pour une marque équivalent au Boursin qui sera moins chère également

### **Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de spaghettis

200 g de dès de jambon

300 g de champignons de Paris congelés

Ail semoule

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

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 champignons de Paris

Ajoutez les dés de jambon.

Salez et poivrez.

Saupoudrez d'ail semoule

Versez de l'eau pour recouvrir les spaghettis

### **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

Le gruyère et le parmesan sont facultatifs mais apportent un goût certain à votre plat

---

## **Poulet rôti pommes de terre rissolées extra crisp**



## **Poulet rôti pommes de terre rissolées extra crisp**

### **Ingrédients**

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile

Herbes de Provence

1 kg de pommes de terre rissolées congelées

Sel

Poivre

### **Préparation**

Badigeonnez votre poulet avec un mélange huile et herbes de Provence

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Déposez les pommes de terre rissolées

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

### **Cuisson**

Programmez 200 degrés pour 50 mn

Toutes le 10 mn mélangez les pommes de terre

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces et mélangez les pommes de terre

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée servez chaud

---

**Courgettes crème fraîche  
recette cookeo**



### **Ingrédients pour 4 personnes**

1 kg de courgettes congelées ou fraîches

100 ml de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

50 ml de vin blanc

450 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec un cube de bouillon de bœuf émietté, 50 ml de vin blanc et 450 ml d'eau et saupoudrez de curry

Lavez et coupez les en morceaux si ce sont des courgettes fraîches.

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Déposez les morceaux de courgettes dans la cuve du Cookeo

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

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

Programmez 5 mn

Egouttez la cuve et ajoutez le mélange crème fraîche moutarde

Servez chaud.

---

# **Cuisses de poulet au riz recette cookeo**



# **Cuisses de poulet au riz recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

4 cuisses de poulet

250 g de riz

100 ml de vin blanc

1 poivron rouge et un poivron vert

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe de ras el hanout

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

600 ml d'eau

### **Préparation**

Épépinez et coupez les poivrons en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les cuisses de poulet.

Versez l'eau, saupoudrez de ras el hanout

Ajoutez le verre de vin blanc

Émiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 20 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz ,les morceaux de

poivrons les tomates pelées Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression

Servez chaud

---

## **Cuisse de dinde style Marengo recette cookeo**



## **Cuisse de dinde style Marengo recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

2 cuisses de dinde (environ 1,2 kg)

1 kg de carottes

200 g de champignons de Paris



4 pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

Poivre

Sel

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 petite boîte de tomates pelées

Curry

### **Préparation**

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

Coupez les pommes de terre et les carottes en morceaux

Emincez les champignons de Paris

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les cuisses de dinde.

Versez le bouillon préparé dans la cuve

Salez et poivrez

Saupoudrez de curry

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

Programmez 30 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo .

Versez le contenu de la boîte de tomates pelées et ajoutez les champignons de Paris ,les morceaux de carottes et de pommes de terre

Reprogrammer 6 minutes de cuisson

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates servez chaud.

---

## Pâtes lardons recette cookeo



## Pâtes lardons recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes au choix

200 g de lardons nature

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

500 ml d'eau

Eau

Curry

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Faites dorer les lardons

Saupoudrez les lardons de curry

Ajoutez les pâtes. Recouvrez d'eau.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le vin blanc.

#### **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

---

**Salade composée macédoine**  
**recette cookeo**



# Salade composée macédoine recette cookeo

## Ingrédients

400 g de macédoine congelées

4 pommes de terre

200 g de crevettes

100 g de tomates cerises

4 cuillères à soupe de mayonnaise

500 ml d'eau

## Préparation

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux

Décortiquez les crevettes

Déposez les pommes de terre et la macédoine dans la cuve du cookeo

Versez les 500 ml d'eau

Cuisson rapide ou sous pression programmez 5mn

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve. Passez les légumes sous l'eau froide

Placez la macédoine et les pommes de terre dans un saladier

Ajoutez dans le saladier les tomates cerises et les crevettes

Placez le saladier au frigo pendant au moins 2 bonnes heures

Sortez le saladier du frigo ,ajoutez la mayonnaise ,mélangez et servez

---

## **Lardons en ratatouille recette cookeo**



# Lardons en ratatouille recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lardons naturels

2 tomates

1 aubergine

1 courgette

100 g de riz

1 poivron jaune

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

500 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Ail semoule

Curry

Sel

Poivre

## Préparation

Épépinez et coupez le poivron en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez la courgette en morceaux

Coupez l'aubergine en morceaux

Préparez un bouillon avec l'eau et le cube de bouillon de boeuf émietté

### **Mode dorer**

Déposez les lardons dans la cuve et faites les dorer

Ajoutez le riz, les morceaux de tomates ,courgettes, aubergines ;poivron.

Versez 100 ml de vin blanc et le bouillon préparé

Saupoudrez de curry et d'ail semoule

Salez et poivrez .

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

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et servez chaud

---

**Carottes steaks hachés**  
**recette cookeo**



# Carottes steaks hachés recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

1kg de carottes congelées ou fraîches

300 g de steaks hachés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

1 petit verre de vin blanc

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel Poivre

## Préparation

Coupez les steaks hachés en morceaux



Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf

### **Mode dorer**

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux de steaks hachés

Ajoutez ensuite les carottes

Versez le verre de vin blanc , le bouillon composé de 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez .

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

Programmez 10 mn Quand la cuisson est terminée ajoutez la boîte de concentré de tomates et la moutarde. Mélangez et servez chaud .

---

# **Pommes de terre frites extra crisp cookeo**



# **Pommes de terre frites extra crisp cookeo**

## **Ingrédients**

1,2 kg de pommes de terre

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Paprika

## **Préparation**

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

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve du Cookeo et versez les 4 cuillères à soupe d'huile . Mélangez

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 50 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance

---

## **Salade composée macédoine recette cookeo**



## **Salade composée macédoine recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

400 g de macédoine de légumes congelés

4 pommes de terre

100 g de tomates cerise

200 gramme de crevettes

4 cuillères à soupe de mayonnaise

Sel

Poivre

500 ml d'eau

### **Préparation**

Décortiquez les crevettes

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux

Mélangez la mayonnaise et le vinaigre

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes et les morceaux de pommes de terre.

Versez 500 ml d'eau.

Salez et poivrez

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

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve et passez les ingrédients sous l'eau

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

Laissez refroidir à l'air libre puis déposez les crevettes et les tomates cerises dans le saladier.

Placez le saladier et la mayonnaise au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez la mayonnaise . Mélangez et servez.

---

# Salade chou fleur recette cookeo



## Salade chou fleur recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1kg de chou-fleur frais ou congelés

Persil quelques feuilles ou persil déshydraté

Sel

Poivre

1 oignon rouge

1 cuillère à soupe de moutarde

4 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de vinaigre

400 ml d'eau

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Découpez les fleurettes de chou-fleur.(si chou fleur frais)

Préparez votre vinaigrette avec le vinaigre, la cuillère à soupe de moutarde, les cuillères d'huile ,le sel ,le poivre, les feuilles de persil ou le persil déshydraté.

Déposez dans la cuve les fleurettes de chou-fleur

Versez l'eau dans la cuve

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

Programmez 5 mn

Egouttez les fleurettes de chou, placez-les dans un saladier et laissez refroidir à l'air libre.

Déposez le saladier dans le frigo pendant au moins 2 bonnes heures.

Sortez le saladier, versez la vinaigrette et mélangez

Servez froid

---

# **Hauts de cuisse pommes de terre recette cookeo**



# Hauts de cuisse pommes de terre recette cookeo

## Ingrédients

4 hauts de cuisse de poulet

800 g de pommes de terre

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

400 ml d'eau

Herbe de Provence

Curry

## Préparation

Dans un récipient versez l'huile d'olive ,saupoudrez d'herbes de Provence et de curry.

Epluchez les pommes de terre et coupez les en morceaux

Déposez les pommes de terre dans la cuve du cookeo ,versez l'eau .

Programmez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 4 mn

Badigeonnez les hauts de cuisse avec la préparation huile herbes de Provence

Egouttez les pommes de terre et réservez les

Rincez votre cuve et essuyez la.

Redéposez la cuve dans le cookeo et ajoutez les hauts de cuisse .

Installez le couvercle extra crisp . Programmez 200° pour 20 mn (vous pouvez utiliser un four si vous n'avez pas le couvercle)

Au bout de 10 mn retournez les hauts de cuisses et reprenez la cuisson

Au bout des 20 mn de cuisson ajoutez les pommes de terre et reprogrammez 10 mn de cuisson à 200°

Reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire et servez chaud

---

## **Pâtes sauté de porc recette cookeo**





# Pâtes sauté de porc recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

250 g de pâtes

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 petite boîte de champignons de Paris

500 g de sautés de porc

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Curry

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

## Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Egouttez les champignons de Paris

### **Mode dorer**

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

Ajoutez les champignons de Paris

Saupoudrez de curry

Ajoutez les pâtes dans la cuve

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Ajoutez le vin blanc

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 et mélangez .

Servez chaud