

Palette demi sel aux légumes recette cookeo



Palette pommes de terre carottes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 Palette demi-sel
- 200 g de poireaux
- 400 g de carottes
- 700 g de pommes de terre
- 1 navet
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 100 ml de vin blanc
- 400 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, les carottes, les poireaux et le navet 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.

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

Cuisson rapide ou sous pression programmez 35 mn

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

Découpez votre palette en morceaux ;

Servez chaud

Spaghettis porc tomates

recette cookeo



Spaghettis porc tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 petite boîte de tomates pelées

500 g de sautés de porc

1 oignon

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

1 cuillère à café de moutarde

Curry

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Faites tremper les spaghettis avec de l'eau(eau chaude) dans un plat au moins 10 mn avant le début de la recette

Coupez l'oignon en morceaux

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

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les émincés de porc avec l'ail et le persil haché

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de curry (facultatif) .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

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 la cuillère à café de moutarde et mélangez .

Servez chaud

0z6RRqn5e-0" title= »YouTube video player » frameborder= »0" allow= »accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture; web-share » allowfullscreen>

Rôti de porc haricots riz recette cookeo



Rôti de porc haricots riz recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

200 g de riz

200 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Faites dorer le rôti quand l'huile est chaude

Versez un bouillon composé de 400 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 40mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les haricots verts et le riz

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.

Frites fraîches extra crisp cookeo



Frites fraîches extra crisp cookeo

Ingrédients

700 g de pommes de terre

3 cuillères à soupe d'huile

Sel

Préparation

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

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve du Cookeo et versez les 3 cuillères à soupe d'huile . Mélangez

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 à 40 mn.

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

terre.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez selon votre convenance

Poulet flageolets tomates recette cookeo



Poulet flageolets tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

600 g de flageolets surgelés

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 carottes

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

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

Mode dorer

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

Ajoutez les flageolets

Versez le bouillon que vous avez préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez.

Servez chaud

Boeuf vin rouge légumes recette cookeo



Boeuf vin rouge légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de bœuf à Bourguignon

400 g de carottes

800 g pommes de terre

200 ml de vin rouge

1 oignon

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Curry

Sel et poivre

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Coupez les carottes en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites revenir la viande.

Ajoutez les morceaux d'oignon

Versez 200 ml de vin rouge et 200 ml d'eau et émiettez le cube de bouillon de boeuf.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez les carottes, les champignons

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 35 min

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les légumes (carottes, champignons, pommes de terre).

Reprogrammez 10 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est finie ajoutez le concentré de tomates, mélangez et Servez chaud

Frites surgelées cuisson extra crisp cookeo



Frites surgelées cuisson extra crisp cookeo

Ingrédients

1kg de frites surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les frites surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 35 mn à 200°. Démarrez votre cuisson

Remuer les frites toutes les 5 mn environ

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d'origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

Riz hauts de cuisse crevettes recette cookeo



Riz hauts de cuisses crevettes

recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

10 crevettes

5 hauts de cuisses de poulet

100 g d'oignons congelés

1 dose de safran ou 2 cuillères à café de Rizdor

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

150 g de petits pois congelés

1 petite boîte de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

1 cube de bouillon de bœuf

500 ml d'eau

1 oignon ou 100 g d'oignons congelés

Préparation

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Faites revenir les hauts de cuisse et les oignons dans la cuve avec 2 cuillères à café d'huile '

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de rizdor ou safran

Ajoutez les crevettes ,la boîte de tomates pelées et le riz.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 13 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les petits pois ,les tomates pelées ,les crevettes et le riz

Programmez une cuisson rapide ou sous pression selon le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2.Servez chaud

Spaghettis tomates moules recette cookeo



Spaghettis tomates moules recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

500 g de moules décortiquées surgelées

2 cuillères à soupe d'huile

1 petite boîte de tomates pelées

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

4 gousses d'ail

Sel

Poivre

500 ml d'eau

Curry

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

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

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

Coupez l'ail en morceaux

Mode dorer

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

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et le concentré de tomates ,mélangez

Servez chaud

Rôti de porc fumé aux légumes recette cookeo



Rôti de porc fumé aux légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

1 rôti de porc fumé prêt à cuire

1 oignon

700 g de pommes de terre

500 g de carottes

200 g de poireaux

1 navet

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et le navet en morceaux .

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

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez le rôti en tranches

Mode dorer

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

Versez le bouillon préparé dans la cuve

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

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les légumes dans la cuve (carottes,poireaux ,navet,pommes de terre) et reprogrammez 7mn

Servez chaud.

Potatoes surgelées aux herbes extra crisp cookeo



Potatoes surgelées aux herbes extra crisp cookeo

Ingrédients

780 g de potatoes surgelées

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 30 mn à 200° ou menu 3 30 mn . Démarrez votre

cuisson

Remuez les potatoes toutes les 5 mn environ

Reprogrammez entre 5 et 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

Cuire un rôti de porc Orloff préparé à l'extra crisp



Cuire un rôti de porc Orloff préparé à l'extra crisp

Ingrédients

1 rôti de porc Orloff

1 à 2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

Versez la cuillère d'huile dans la cuve du cookeo.

Déposez le rôti Orloff

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo

Programmez 200° pour 40 mn (le temps de cuisson varie selon le poids de votre rôti)

Au bout de 20 mn retournez votre rôti.

Redémarrez la cuisson .

Quand la cuisson est terminée coupez votre rôti en tranche

Rondelles pommes de terre frites extra crisp cookeo



Ingrédients

800 g de pommes de terre à chair ferme

Paprika

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez les pommes de terre et coupez les en rondelles .

Essuyez les rondelles de pommes de terre.

Versez l'huile dans le Cookeo qui est éteint.

Déposez les rondelles de pommes de terre dans la cuve .

Installez le couvercle.

Programmez 200° pour 30 mn.

Mélangez tous les 5 mn.

Au bout des 30 mn de cuisson vérifier la cuisson. Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire.

Saupoudrez de paprika

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud avec une viande de votre choix

Riz rôti de porc champignons recette cookeo



Rôti de porc riz champignons recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

1 grosse boîte de champignons de Paris

10 g de riz

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

400 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Curry

1 petite boîte de tomates pelées

Poivre

Sel

Préparation

Rincez le riz

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

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et les champignons de Paris et les tomates pelées

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche /moutarde

Servez chaud.