

Rôti porc chou pdt recette cookeo



Rôti porc chou pdt recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

600 g de pommes de terre

1 demi chou

1 oignon

100 ml de vin blanc

300 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

Passez le demi chou sous l'eau et coupez le en morceau

Coupez l'oignon en morceaux

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

Versez un bouillon composé de 300 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 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre, le chou

Reprogrammez 10mn mn de cuisson rapide ou pression

Servez chaud.

Chou fleur viande hachée tomates cookeo



Chou fleur viande hachée tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 chou-fleur

300 g de viande hachée

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

3 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez le chou- fleur en fleurettes

Passez les fleurettes sous l'eau

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir la viande hachée

Versez les tomates pelées dans la cuve

Déposez les fleurettes de chou-fleur dans la cuve.

Versez le vin blanc et l'eau.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn de cuisson

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

Blanquette de veau maison cookeo



Blanquette de veau maison cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de blanquette de veau

400 g de carottes

200 g de poireaux

600 g de pommes de terre

200 g de champignons de Paris frais ou congelés

100 g de crème fraîche

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de maïzena

Sel

Poivre

10 ml de jus de citron

1 jaune d'œuf

Préparation

Coupez l'oignon et les carottes en morceaux.

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

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

Séparez le blanc du jaune d'œuf.

Mélangez dans un récipient l'œuf, le jus e citron et la crème fraîche.

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

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faite revenir la viande et les morceaux d'oignon.

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quan la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve :

Les rondelles de poireaux

Les morceaux de pommes de terre

Les champignons de Paris

Les morceaux de carottes

Reprogrammez une cuisson rapide pour 8 mn

Quand la cuisson est terminée passez en mode dorer.

Ajoutez dans la cuve le mélange œuf, citron, crème fraîche.

Ajoutez la maïzena diluée dans un peu d'eau. Restez en mode dorer jusqu'à épaississement de la sauce.

Servez chaud

Spaghettis boeuf tomates recette cookeo



Spaghettis boeuf tomates recette

cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères sa soupe d'huile d'olive

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

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

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

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les boulettes de bœuf

Déposez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées

Versez l'eau pour recouvrir les spaghettis

Emiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

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, la moutarde. Mélangez.

Servez chaud

Riz boulettes boeuf tomates recette cookeo



Riz boulettes boeuf tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

270 g de riz

18 boulettes de bœuf

400 g de champignons de Paris congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

500 ml d'eau

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curcuma

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

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

Mode dorer

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

Ajoutez le riz ,les champignons de Paris et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curcuma

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

Pommes frites courgettes extra crisp cookeo



Pommes frites courgettes extra crisp cookeo

Ingrédients

800 g de pommes de terre

2 courgettes

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Ail semoule

Curry

Préparation

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

les en morceaux.

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Coupez les courgettes en morceaux

Déposez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines dans un saladier puis versez 4 cuillères à soupe d'huile et mélangez.

Versez une cuillère à soupe d'huile dans la cuve du cookeo.

Ajoutez les pommes de terre et les morceaux de courgettes

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez les morceaux de courgettes.

Redémarrez la cuisson .Quand il reste 5 mn de cuisson ,mélangez ,ajoutez du curry.

Ajoutez de l'ail semoule.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Redémarrez la cuisson .

Au bout de 30 mn de cuisson vérifier la cuisson des pommes de terre et des courgettes reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire.

Palette saucisses légumes recette cookeo



Palette saucisses légumes recette cookeo

Ingrédients

- 1 Palette demi-sel
- 300 g de carottes
- 800 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 navet
- 200 g de poireaux
- 1 navet
- 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, les carottes et le navet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

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

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

Rôti dinde pdt tomates recette cookeo



Rôti dinde pdt tomates recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

1 rôti de dinde (800g)

600 de pommes de terre

1 petite boîte de tomates pelées

300 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volaille

Curry

Préparation

Coupez l'oignon et les pommes de terre en morceaux

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

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Faites ensuite dorer les oignons .

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les pommes de terre et les tomates pelées dans la cuve et reprogrammez une cuisson pour 7 Mn .

Coupez le rôti en tranches.

.Servez chaud

Gâteau grand mère extra crisp cookeo



Gâteau grand mère extra crisp cookeo

Pour ce gâteau façon grand mère j'ai mis un peu moins de sucre que prévu (150 g normalement) par contre j'ai fait un peu le gourmand en le consommant avec de la confiture . Un délice.

Ingrédients

2 œufs

250 g de farine

100g de sucre en poudre

1cuillère à soupe d'arôme vanille

25 ml d'huile

200 ml de lait

La moitié d'un paquet de levure chimique

Beurre (pour beurrer le moule)

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Dans un récipient cassez les œufs et battez-les. Ajoutez le sucre et le sucre vanillé.

Ajoutez ensuite la farine, la levure, l'huile, le lait, l'arôme vanille.

Beurrer votre moule. Versez la préparation dans le moule.

Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo.

Sélectionnez le menu 4 et programmez 25 mn de cuisson.

Piquez un couteau dans votre gâteau si la lame n'est pas sèche reprogrammez du temps de cuisson de 5 mn en 5 mn

Spaghettis poulet artichauts recette cookeo



Spaghettis poulet artichauts recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'escalope de poulet

2 à 3 gousses d'ail

250 g de spaghettis

225 g de Cœur d'artichaut en conserve

40 ml de jus de citron

Eau pour recouvrir

60 g de parmesan

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes

Préparation

Hachez les gousses d'ail

Coupez le poulet en morceaux

Egouttez et passez sous l'eau les cœurs d'artichauts. Coupez-les en 2.

Déposez pendant au moins 10 mn les spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir et ne pas avoir à les couper en 2 pour les mettre dans la cuve

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve faites revenir les morceaux de poulet puis les cœurs d'artichaut coupés en morceaux.

Ajoutez l'ail haché.

Versez l'eau ;

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis et divisez par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve. Redéposez les ingrédients dans la cuve puis ajoutez le jus de citron.

Mélangez et servez chaud avec du parmesan.

Pommes rôties extra crisp cookeo



Pommes rôties extra crisp cookeo

Ingrédients

4 pommes

2 sachets de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de rhum

10 ml de jus de citron

Préparation

Coupez l'ananas les pommes en morceaux

Mélangez le rhum avec le jus de citron

Placez vos morceaux de pommes dans la cuve du cookeo ou dans

un moule de 18 cms. que vous placez dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de sucre les morceaux de pommes

Versez le mélange citron /rhum sur les morceaux d'ananas.

Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 30 mn à 160°.

Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée (avec une petite boule de glace vanille?)

Saucisses chou pdt recette cookeo



Saucisses chou pdt recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

La moitié d'un chou vert
600 g de pommes de terre
1 cuillère à soupe d'huile
100 ml de vin blanc
200 ml d'eau
1 cube de bouillon de bœuf
Sel
Poivre

Préparation

Coupez la moitié d'un chou en morceaux.

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

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

Versez la cuillère d'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les saucisses de Toulouse.

Ajoutez les morceaux de chou.

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

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud

One pot riz thon tomates recette cookeo



One pot riz thon tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

2 petites boites de thon au naturel (300 g environ)

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

Préparation

Egouttez les petites boîtes de thon

Déposez dans la cuve le riz et le thon égoutté

Ajoutez les tomates pelées

Versez le vin blanc .

Ajoutez de l'eau pour recouvrir

Saupoudrez de curry

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

Poulet poireaux recette

cookeo



Poulet poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de poireaux frais ou congelés

loignon

600 g d'escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de sauce soja

1 cube de bouillon de volailles

Sel

Poivre

Curry

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux.

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

Dans un récipient versez l'huile et la sauce soja sur les morceaux d'escalopes

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

Mode dorer

Versez dans la cuve une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les oignons et faites dorer.

Ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet imprégnées de la sauce soja /huile.

Ajoutez les poireaux.

Versez le bouillon préparé avec l'eau, le vin blanc et le cube de bouillon de volaille.

Saupoudrez de curry.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn. Servez chaud