

Salade allumettes canard haricots cookeo



Salade allumettes canard haricots cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de haricots verts frais ou congelés

180 g d'allumettes fumées de canard

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de vinaigre

1 cuillère à soupe de moutarde

2 tomates

400 g de pommes de terre

Sel

Poivre

300 ml d'eau

Préparation

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

Coupez les tomates en morceaux

Déposez les haricots verts ,les morceaux de pommes de terre dans le cookeo.

Versez 300 ml d'eau

Préparez la sauce vinaigrette en mélangeant l'huile, la moutarde ,puis le vinaigre (vous pouvez préparez cette vinaigrette pendant la cuisson). Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

.Egouttez les haricots verts ,les pommes de terre et laissez refroidir à l'air libre, déposez-les dans un saladier .

Déposez dans le saladier avec les haricots verts et les pommes de terre, les morceaux de tomates .

Déposez également les allumettes fumées de canard

Placez le saladier au frigo pour au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo.

Boulettes boeuf extra crisp cookeo



Boulettes boeuf extra crisp cookeo

Ingrédients

16 boulettes de boeufs

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Préparez une marinade avec l'huile, le curry. Mélangez.

Badigeonnez cette marinade sur les boulettes de bœuf

Versez le restant de la marinade dans la cuve du cookeo.

Déposez les boulettes de bœuf dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Dans la fonction menu Programmez 8 mn de cuisson à 200°.

Retournez les boulettes de bœuf de temps en temps

Quand la cuisson est terminée servez chaud avec des légumes de votre choix.

Sauté de porc en ratatouille recette cookeo



Sauté de porc en ratatouille recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de sauté de porc

400 g de tomates

500 g d'aubergines

400 g de courgettes

1 oignon

1 poivron ou 200 g de lanières de poivrons congelées

100 ml de vin blanc

2 gousses d'ail

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Épépinez et coupez les poivrons en morceaux

Coupez les oignons et l'ail en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez les aubergines en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve .Quand l'huile est chaude faites dorer les sautés de porc

Ajoutez les morceaux d'oignons et d'ail pour les faire

dorer.

Déposez dans la cuve les morceaux de courgettes, poivrons, aubergines et tomates.

Versez 100 ml de vin blanc avec un cuve de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez .

Saupoudrez de thym ou d'herbes de Provence

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

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

Brochettes dinde extra crisp cookeo



Brochettes dinde extra crisp cookeo

Ingrédients

4 brochettes de dinde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

10 ml de jus de citron

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Préparez une marinade avec l'huile, le citron, les herbes de Provence le curry . Mélangez .

Badigeonnez cette marinade sur les brochettes de dinde.

Versez le restant de la marinade dans la cuve du cookeo.

Déposez les brochettes.

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Dans la fonction menu choisissez le menu 1 (rôti) . Programmez 15 mn de cuisson .

Retournez les brochettes de temps en temps.

Quand la cuisson est terminée servez chaud avec des légumes de votre choix.

Salade pommes de terre carottes cookeo



Salade pommes de terre carottes cookeo

Ingrédients

600 g de pommes de terre

200 g de carottes congelées ou fraîches

5 cuillères à soupe de mayonnaise

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de vinaigre

300 ml d'eau

1 demi concombre

Préparation

Passez la moitié de concombre sous l'eau et coupez-le en fines rondelles.

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

Coupez les carottes en rondelles si ce sont des carottes fraîches

Mélangez les cuillères de mayonnaise avec le vinaigre.

Déposez les morceaux de pommes de terre et les rondelles de carottes dans la cuve du Cookeo.

Salez et poivrez.

Versez 300 ml d'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve.

Passez les pommes de terre et les carottes sous l'eau.

Déposez-les en suite dans un saladier. Laissez refroidir à l'air libre puis ajoutez les rondelles de concombre et placez le saladier au frigo au moins 2 h.

Sortez le saladier et ajoutez le mélange mayonnaise vinaigre et servez.

Salade macédoine jambon recette cookeo



Salade macédoine jambon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de macédoine de légumes congelés

200 g de dés de jambon

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

2 tomates

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Préparation

Coupez la tomate en morceaux

Egouttez et émiettez le thon.

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes.

Versez 200 ml d'eau.

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

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

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

Laissez refroidir à l'air libre puis déposez les dés de jambon et les morceaux de tomates dans le saladier.

Placez le saladier au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez la mayonnaise et la moutarde. Mélangez et servez.

Courgettes pommes de terre recette cookeo



Courgettes pommes de terre recette cookeo

Ingrédients

600 g de pommes de terre

400 g de courgettes congelées ou fraîches

1 cube de court bouillon herbes vin blanc

Sel

Poivre

300 ml d'eau

4 cuillères à soupe d'huile

Ail semoule

Curry éventuellement

Piment d'Espelette pourquoi pas

Préparation

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

Coupez les courgettes en rondelles si elles sont fraîches.

Déposez les courgettes et les morceaux de pommes de terre dans la cuve .

Versez les 300 ml d'eau dans la cuve .

Emiettez le cube de court bouillon .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve . Réservez les légumes.

Passez en mode dorer ,versez l'huile dans la cuve .

Quand l'huile est chaude ,faites dorer les légumes .

Ajoutez l'ail semoule.

Vous pouvez ajouter du curry , du piment d'Espelette par exemple .

Faites dorer 2 mn et servez chaud avec un poisson ou une viande de votre choix

Haricots blancs tomates recette cookeo



Haricots blancs tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boîte de tomates pelées
2 cuillères à café de concentré de tomates
500 g de haricots blancs

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

800 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel et poivre

2 carottes

Préparation

Faites tremper les haricots blancs pendant 12 heures dans l'eau

Mode dorer

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

Ajoutez les haricots blancs dans la cuve .

Versez un bouillon composé de 800 ml d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 30 minutes

Quand la cuisson est terminée les tomates pelées ainsi que les rondelles de carottes.

Reprogrammez 5 mn de cuisson

Ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates quand la cuisson est terminée.

Servez chaud avec une grillade

Salade composée riz dinde recette cookeo



Salade composée riz dinde recette cookeo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

200 g de riz

400 g d'escalope de dinde

2 cuillères à soupe d'huile pour le dorage

2 tomates

1 petite boîte de maïs

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

600 ml d'eau

Préparation

Dans un bol mélangez le vinaigre , la moutarde, l'huile d'olive . Ajoutez les morceaux d'échalote.Salez et poivrez

Coupez les escalopes de dinde en morceaux

Passez les tomates sous l'eau et coupez les en morceaux

Égouttez la boîte de maïs et rincez le maïs

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les morceaux d'escalope de poulet

Ajoutez le riz et versez de l'eau dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz / 2

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et laissez refroidir le riz, et les morceaux de dinde à l'air libre

Déposez le riz et les morceaux de dinde, dans un saladier puis ajoutez le maïs , les morceaux de tomates.

Déposez le saladier Sortez le saladier ajoutez la mayonnaise et mélangez

Tomates farcies extra crisp

cookeo



Tomates farcies extra crisp cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

350 g de viande hachée de porc

4 tomates

1 oignon

10 g de mie de pain rassis

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

60 ml de Lait

Sel

Poivre

2 cuillères à café de persil déshydraté

Préparation

Coupez des chapeaux sur la tomate et évidez les tomates.

(Conservez la chair pour faire du coulis).

Coupez l'oignon en morceaux

Mettez la mie de pain rassis dans un saladier avec 60 ml lait pour la ramollir

Déposez la viande hachée dans un saladier. Mélangez avec le pain.

Ajoutez l'oignon coupé en morceaux.

Saupoudrez avec le persil.

Ajoutez les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

.Mélangez tous les ingrédients et garnissez les tomates avec cette farce.

Placez les tomates dans la cuve du cookeo.

Placez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 40 mn à 180°

Servez chaud avec du riz par exemple

Salade presque niçoise
recette cookeo



Salade presque niçoise recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de haricots verts frais ou congelés

6 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

12 tomates cerises

2 œufs

Sel

Poivre

300 ml d'eau

Préparation

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

Coupez les tomates cerises en 2.



Spaghettis saucisses courgettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile

2 saucisses de Toulouse

1 courgette

2 tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Eau pour recouvrir

Sel

Poivre

Préparation

Coupez la courgette et les tomates en morceaux .

Coupez les saucisses en tronçons

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d'eau (il s'agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le Cookeo)

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les saucisses

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les morceaux de courgettes et de tomates

Versez le vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve)

Servez chaud

Riz moules poivrons recette cookeo



Riz moules poivrons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

1 poivron

250 g de moules décoquillées congelées

200 g de petits pois congelés

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 dose de Safran ou une cuillère à soupe de rizdor

Eau pour recouvrir les ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Épépinez le poivron et coupez le morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux .

Mode dorer

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

Ajoutez les moules décoquillées.

Ajoutez en suite les morceaux de poivrons

Ajoutez le riz et les petits pois.

Versez l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Ajoutez le rizdor.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud

Rouelle aux 3 légumes recette cookeo



Rouelle aux 3 légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc

1 petite boîte de tomates pelées

500 g de courgettes fraîches ou congelées

600 g de pommes de terre

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon et les courgettes en morceaux

Epluchez, passez et coupez les pommes de terre en morceaux

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

Faites ensuite dorer les morceaux d'oignon

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 38 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les courgettes, les pommes de terre coupées en morceaux et la boîte de tomates pelées

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.