

Poulet entier curry indienne cookeo



Poulet entier curry indienne cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet entier de 1,5 kg environ

1 sachet papillote Maggi ou équivalent curry à l'indienne

3 cuillères à soupe d 'huile

300 ml d'eau

1 cuillère à soupe de maïzena

Sel

Poivre

Préparation

Diluez la maïzena dans de l'eau (cela évite les grumeaux)

Badigeonnez votre poulet avec de l'huile

Versez de l'huile dans la cuve et faites dorer le poulet sur toutes ses faces.

Versez la préparation curry à l'indienne

Versez 300 ml d'eau

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn. (en fonction de la grosseur de votre poulet il faut peut être augmenter le temps de cuisson)

Quand la cuisson est terminée réservez votre poulet dans un plat qui va au four.

Mettez le four en position grill et enfournez le plat.

Passez en mode dorer

Versez la maïzena diluée dans l'eau dans la cuve.

Restez en mode dorer jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Quand la sauce a épaissi, sortez le poulet du four et versez la sauce sur le poulet.

Servez avec de pommes de terre ou du riz ~~par exemple~~

Riz rôti de porc brocolis recette cookeo



Riz rôti de porc brocolis recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc

600 g de brocolis congelés

100 g d'oignons congelés ou 1 oignon frais

3 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

150 g de riz

500 ml d'eau

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

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

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Ajoutez ensuite les oignons pour les faire dorer

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les brocolis et le riz

Reprogrammez une cuisson rapide pour 5 mn

Coupez votre rôti et servez chaud

Rouelle porc pommes de terre cookeo



Rouelle porc pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc 800 g

800 g de pommes de terre

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez, lavez 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.

Versez dans la cuve un bouillon composé de 400 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 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les morceaux de pommes de terre et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Riz au lait (sans projection) cookeo



Riz au lait (sans projection) cookeo

Avec cette recette cookeo de riz au lait pas de projection dans votre cuisine quand le Cookeo décompresse . Mais il y a une astuce. Découvrez cette astuce en suivant la vidéo de la recette ou le descriptif de la recette

Pour le sucre j'ai fait une version light ,vous pouvez doubler la dose si vous le souhaitez.

Ingrédients

500 ml de lait entier ou autre

150 g de riz rond

50 g de sucre (pour une version light) en poudre ou 100 g

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arôme vanille ou une gousse de vanille

1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Eau

Préparation

Rincez le riz sous l'eau

Versez le riz dans la cuve et recouvrez d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 moins une minute

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et redéposez

le riz dans la cuve et la cuve dans le Cookeo.

Mode dorer

Versez le lait **dans la cuve**. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'arôme vanille, la fleur d'oranger et mélangez.

Portez à ébullition . Maintenez l'ébullition pendant 2 mn

Arrêtez le Cookeo.

Ajoutez les œufs, mélangez. Versez la préparation dans un saladier ou des ramequins

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

Ingrédients

500 ml de lait entier ou autre

150 g de riz rond

50 g de sucre (pour une version light) en poudre ou 100 g

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arôme vanille ou une gousse de vanille

1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Eau

Préparation

Fèves à la tomate recette cookeo



Fèves à la tomate recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de fèves congelées

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées ou concassées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de bœuf

Paprika

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

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

Ajoutez les fèves dans la cuve .

Versez la boite de tomates pelées ou concassées.

Versez l'eau et émiettez le bouillon de cube de bœuf dans la cuve.

Saupoudrez de paprika .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

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

Allumettes canard pommes de terre cookeo



Allumettes canard pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g d'allumettes de canard

800 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe de vinaigre

3 cuillères à soupe de miel

300 ml d'eau

Préparation

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

Déposez les morceaux de pommes de terre dans la cuve .

Versez 200 ml d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et réservez les pommes de terre .

Rincez et essuyez votre cuve et replacer la dans le cookeo

Passez en mode dorer

Versez l'huile ,quand l'huile est chaude déposez les allumettes de canard. Laissez revenir une minute ou 2 .

Versez le miel et le vinaigre dans la cuve ,mélangez.

Ajoutez les pommes de terre et laissez revenir une ou 2 minutes.

Servez chaud .

Palette bière légumes recette cookeo



Palette bière légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 palette de porc

1 oignon rouge

2 poireaux

600 g de pommes de terre

1 bouquet garni

250 ml de bière

150 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

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

Coupez l'oignon rouge en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites colorer la palette.

Ajoutez les morceaux d'oignons rouges et faites les revenir

Versez la bière et l'eau dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ajoutez les poireaux et les morceaux de pommes de terre dans la cuve .Reprogrammez 10 mn de cuisson rapide .

Servez chaud

Rouelle chou pommes de terre cookeo



Rouelle chou pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc 800 g

1 chou vert

600 g de pommes de terre

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

500 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Préparation

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

Coupez le chou en morceaux et passez les sous l'eau

Coupez l'oignon en morceaux.

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

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 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes les morceaux de chou vert et de pommes de terre et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Jambon sauce madère recette cookeo



Jambon sauce madère recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de jambon à poëler

500 g de champignons

100 ml de madère

100 ml d'eau

1 oignon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 g de beurre

1 cuillère à soupe de maïzena

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Passez les champignons sous l'eau puis émincez les

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve, quand le beurre a fondu faites revenir les morceaux d'oignons.

Ajoutez les tranches de jambon

Ajoutez les champignons de paris émincés

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

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Repassez en mode dorer ajoutez la crème fraîche et la cuillère de maïzena diluée dans de l'eau pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi servez chaud avec des pâtes ou du riz ou pourquoi pas des frites

Pâtes saumon tomates recette cookeo



Pâtes saumon tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes

250 g de saumon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à soupe de crème fraîche

40 g de parmesan (facultatif mais très bon)

30 ml de jus de citron

Sel

Poivre

Eau (pour recouvrir les ingrédients)

Préparation pour cookeo

Mode dorer

Verser l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les filets de saumon et émiettez-les au fur et à mesure de la cuisson.

Ajoutez les tomates pelées.

Saler et poivrer selon votre convenance

Déposez les pâtes dans la cuve

Verser l'eau dans la cuve. Recouvrez les ingrédients au ras

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve.

Remettez la cuve dans le cookeo avec les ingrédients. Ajoutez la crème fraîche et le citron

Servez chaud et saupoudrez de parmesan

Rôti porc petits pois

carottes cookeo



Rôti porc petits pois carottes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc

600 g de petits pois congelés

200 g de carottes

400 g de pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

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

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer le rôti de porc quand l'huile est chaude.

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d'eau et d'un cube de boeuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35minutes

Quand la cuisson est terminée , ajoutez les petits pois , les morceaux de pommes de terre et carottes

Reprogrammez 7 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

servez chaud

>

Pâtes thon tomates recette cookeo



Pâtes thon tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de steaks de thon

300 g de pâtes

1 carotte

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

100 ml de vin blanc

Sel poivre

1 oignon

1 carotte

2 cuillères à soupe d'huile

Curry

Préparation

Coupez l'oignon et la carotte en morceaux en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignon puis ajoutez les steaks de thon .

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry.

Versez l'eau et le vin blanc.

Ajoutez les tomates pelées et avec les morceaux de carottes.

Cuisson rapide ou sous pression programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates et servez chaud

Purée pois cassés recette cookeo



Purée pois cassés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pois cassés

100 g de carottes

1 oignon

1 cube de bouillon de légumes

600 ml d'eau

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les carottes en rondelles

Passez les pois cassés sous l'eau

Mode dorer

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

Ajoutez les pois cassés dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez avec un peu de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée passez les légumes au presse purée ou au mixeur

Servez chaud avec une viande ou un poisson

Emincés porc sauce curry
recette cookeo



Emincés porc sauce curry recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'émincés de porc

1 oignon

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Curry

1 cube de bouillon de boeuf

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux d'émincés de porc puis ajoutez les morceaux d'oignon.

Versez l'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée , repassez en mode dorer puis ajoutez la cuillère à soupe de crème fraîche, la cuillère à soupe de moutarde et de maïzena pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud