

# Rôti de porc flageolets tomates recette cookeo



## Rôti de porc flageolets tomates recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc 800 g

1 petite boîte de tomates pelées

1 gousse d'ail

400 g de flageolets surgelés

1 oignon frais

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel

Poivre

### Préparation

### Préparation

Coupez l'oignon en morceaux ainsi que la gousse d'ail

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

de bœuf émietté.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Faites dorer les oignons

Salez ,poivrez,

Versez le bouillon préparé.

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

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les flageolets et les tomates pelées

Reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates dans la cuve et mélangez

Coupez votre rôti en tranches

Servez chaud

---

# **Pâte à tartiner style nutella**

# au cookeo



## Pâte à tartiner style nutella au cookeo

### Ingrédients pour 2 pots

100 g de chocolat pralinoise

100 g de chocolat noir

30 g de poudre de noisette

1 boîte de lait concentré sucré (397 g)

4 cuillères à soupe d'huile de tournesol

### Préparation

#### Mode Dorer

Faire fondre le chocolat noir et praliné

Ajoutez le lait

Ajoutez la poudre de noisette

Ajoutez l'huile

Laissez à ébullition pendant une minute

Versez l'ensemble de la préparation dans des pots de confiture

Retournez les pots pour qu'ils deviennent hermétiques

---

## **Poulet entier sauce moutarde recette cookeo**



## **Poulet entier sauce moutarde recette cookeo**

### **Ingrédients**

1 poulet

1 oignon

2 cuillères à soupe de moutarde

4 cuillères à soupe de crème fraîche

3 cuillères à soupe de farine

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

Huile d'olive

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

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

Diluez les cuillères de farine dans un peu d'eau

### **Mode dorer**

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

Versez le bouillon composé d'eau , de vin blanc et du cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 45 mn

Quand la cuisson est terminée réservez le poulet dans un plat qui va au four . Enfournez à 180° pour maintenir le poulet au chaud

Réservez également le bouillon dans un récipient

### **Repassez en mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les oignons

Versez le bouillon dans la cuve ajoutez la crème fraîche et la moutarde et les cuillères de farine diluées dans un peu d'eau

Remuez de temps en temps . Quand la sauce a épaissi

Versez la sauce dans le plat qui va au four avec le poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud

---

## **Rôti boeuf champignons moutarde au cookeo**



# Rôti boeuf champignons moutarde au cookeo

## Ingrédients pour 1 rôti de 600 g

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d'eau

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

## Ingrédients pour un rôti de 800 g

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d'eau

2 cuillères à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

### **Ingrédients pour un rôti de 1kg**

1 rôti de bœuf

500 g de champignons de Paris frais

1 oignon

150 ml de vin blanc

50 ml d'eau

3 cuillères à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux d'oignons.

Faites dorer le rôti sur toutes ses faces

Ajoutez les champignons et faites revenir 2 mn.

Versez le verre de vin blanc. Salez et poivrez

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

Programmez 16 mn pour un rôti de 600 g

Programmez 18 mn pour un rôti de 800 g

Programmez 20 mn pour un rôti de 1 kg

Quand la cuisson est terminée réservez le rôti pour le couper



en tranches.

Ajoutez la moutarde et mélangez avec le bouillon dans la cuve.

Redéposez les tranches de rôti dans la sauce et servez chaud.

---

## **Poiriflette cookeo et extra crisp ou four**



### **Poiriflette cookeo et extra crisp ou four**

#### **Ingrédients pour 4 personnes**

400 g de pommes de terre

600 g de poireaux congelés

250 g de fromage à tartiflette

70 g de dés de jambon

100 g de dés de jambon

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

### **Préparation**

Epluchez, lavez et coupez vos pommes de terre.

Découpez le fromage en tranches

Mélangez dans un récipient la crème fraîche et la moutarde.

### **Mode dorer**

Déposez les rondelles de poireaux et les morceaux de pommes de terre dans la cuve du cookeo

Versez les 200 ml d'eau et les 100 ml de vin blanc

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

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve (si nécessaire) et ajoutez le mélange crème fraîche moutarde)

Ajoutez les dés de jambon.

Découpez quelques morceaux d'une tranche de fromage et mélangez dans la cuve du cookeo

Versez le contenu de la cuve dans un plat qui va dans le cookeo (plat qui va au four)

Déposez le fromage coupé en tranche sur le dessus du plat .

Déposez le plat dans la cuve du cookeo

Installez le couvercle extra crisp de cookeo . (ou utilisez un four )

Programmez 180 ° pendant 15 à 20 mn(surveillez de temps en temps la cuisson)

Servez chaud

---

## Purée cancoillotte recette cookeo



## Purée cancoillotte recette cookeo

### Ingrédients

1,250 de pommes de terre

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 cuillère à café d'ail déshydraté

120 g de cancoillotte

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

### **Préparation**

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

Déposez les pommes de terre dans la cuve .

Versez l'eau,le vin blanc et l'ail déshydraté dans la cuve du cookeo.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée passez les pommes de terre au presse purée

Ajoutez la crème fraîche et la cancoillotte. Mélangez

Servez chaud

---

# Spaghettis jambon Boursin recette cookeo



## Spaghettis jambon Boursin recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

280 de spaghettis

100 g de Boursin

200 g de dés de jambon

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

### Préparation

Coupez les spaghettis en 2 et déposez les dans la cuve .

Versez de l'eau pour recouvrir les spaghettis .(entre 300 ml

et 400 ml d'eau)

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

Programmez le temps indiqué sur le Paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le Boursin , les dés de jambon . Salez et poivrez .

Servez chaud

---

## **Rôti porc petits pois pommes de terre au cookeo**



## **Rôti porc petits pois pommes de terre au cookeo**

**Ingédients pour 4 personnes**

1 rôti de porc

400 g de petits pois congelés

600 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

### **Préparation**

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

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau,100 ml de vin blanc 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.

Versez le bouillon composé de 400 ml de vin blanc et 100 ml d'eau et d'un cube de boeuf émietté

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 30minutes

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

Reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide  
servez chaud

---

## Farfalles steaks Boursin au cookeo



## Farfalles steaks Boursin au cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

280 de farfalles

1 cube de bouillon de bœuf

600 ml d'eau

Sel



Poivre

80 g de Boursin

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### **Préparation**

Coupez les steaks hachés en morceaux et faites les revenir avec l'huile d'olive dans cuve .

Ajoutez les farfalles puis versez un bouillon composé de 600 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

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

Quand la cuisson est terminée, égouttez le contenu de la cuve . Repalcez les farfalles et les steaks hachés dans la cuve et replacez votre cuve dans le cookeo .

Ajoutez le Boursin ,mélangez et servez chaud .

---

# **Rôti de porc aux légumes recette cookeo**



## Rôti de porc légumes recette cookeo

**Ingrédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

500 g de pommes de terre

300 g de carottes

300 g de poireaux

2 navets

200 g de champignons de Paris congelés

50 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

**Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté**

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les poireaux passés sous l'eau en rondelles.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer votre rôti

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé

Salez, poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 30 mn.

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

Servez chaud.

---

# **Blanquette de dinde recette**

# cookeo



## Blanquette de dinde recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de blanquette de dinde

1 cube de bouillon de volailles

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de vin blanc

10 ml de jus de citron

400 g de carottes

400 g de poireaux congelés ou frais

200 g de champignons de "Paris frais ou congelés

500 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de maizena

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez et lavez les champignons de Paris en morceaux (si frais )

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles

Passez les poireaux sous l'eau et coupez les en rondelles (si frais )

Diluez la maizena avec un peu d'eau dans un récipient

Préparez un bouillon avec l'eau, le jus de citron et le cube de bouillon de volailles

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites dorer les blanquettes de dinde

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez ensuite les champignons de Paris, les carottes, les poireaux.

Reprogrammez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche

Repassez en mode dorer

Ajoutez les 2 cuillères à café de maizena et faites épaissir

la sauce.

Quand la sauce est épaissie à votre convenance arrêtez votre cookeo puis servez chaud

---

## **Riz aux moules et curry recette cookeo**



## **Riz aux moules et curry recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de riz

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

500 g de moules surgelées décoquillées

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

500 ml d'eau

1 oignon

Curry

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux (vous pouvez aussi le passer au hachoir)

Préparez dans un récipient un mélange composé de 1 cuillère à café de moutarde, 1 cuillère à café de concentré de tomates et 2 cuillères à soupe de crème fraîche

### **Mode dorer**

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

Ajoutez ensuite les moules décoquillées.

Saupoudrez de curry

Ajoutez le riz et les tomates pelées

Versez le vin blanc puis recouvrez d'eau .

### **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 le mélange préparé.  
Mélangez.

Servez chaud

---

## **Sauté de porc légumes recette cookeo**



## **Sauté de porc légumes recette**



# cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

500 g de sauté de porc

400 g de carottes

300 g de poireaux

600 g de pommes de terre

100 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d'eau

Curry

## Préparation

Coupez les carottes en rondelles.

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Emincez les champignons de Paris

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les sautés de porc

Versez un bouillon composé de 400ml d'eau, 100 ml de vin blanc

et d'un cube de bouillon de volaille émietté.

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

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

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre, de poireaux ,de carottes et de champignons dans la cuve

Reprogrammez 6 mn

Servez chaud.

---

## **Dés de jambon petits pois recette cookeo**



# Dés de jambon petits pois recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

200 g de dés de jambon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g d'oignon congelés ou un oignon

600 g de petits pois congelés

400 g de pommes de terre

500 ml d'eau

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

## Préparation

Epluchez ,lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

## Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve du cookeo

Déposez les morceaux d'oignons dans la cuve .

Saupoudrez de curry

Ajoutez les petits pois et les morceaux de pommes de terre

Versez l'eau, le vin blanc et émiettez un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 6 mn

Servez chaud