

Pommes de frites lardons champignons extra crisp



Pommes de frites lardons champignons extra crisp

Ingrédients

800 g de pommes de terre

100 à 200 g de lardons selon vos goûts

100 g de champignons de Paris

3 cuillères à soupe d'huile

Herbes Provence

Sel

Poivre

Préparation

Emincez les champignons

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

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Déposez les pommes de terre dans un saladier puis versez 3 cuillères à soupe d'huile et mélangez.

Déposez les pommes de terre dans la cuve

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

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

Quand les 30 mn de cuisson sont terminées ajoutez les lardons et les champignons émincés dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson

Reprogrammez un temps de cuisson si nécessaire

Salez et poivrez selon votre convenance

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

Poulet rôti moutarde extra crisp cookeo



Poulet rôti moutarde extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive pour la marinade

2 cuillères à soupe d'huile pour la cuve

2 cuillères à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

Herbes de Provence

Sel

Poivre

Préparation

Dans un récipient versez l'huile, la moutarde, le vin blanc.

Saupoudrez avec les herbes de Provence. A l'aide d'un pinceau badigeonnez votre poulet avec la préparation.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson

Sélectionnez le menu 1. « Rôtir ». Le couvercle extra crisp vous propose de base 45 mn. Vous pouvez augmenter le temps de cuisson.

Pour ma part j'ai un poulet de 1,3 kg je programme 55 mn.

Vous pouvez aussi programmez 200° pour 55 mn de cuisson sans passer par le menu rôtir

Quand la cuisson est terminée servez chaud