

# Cuisse dinde pommes de terre recette cookeo



# Cuisse dinde pommes de terre recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

1 cuisse de dinde

1 oignon

1 petit verre de vin blanc

Thym

1 cuillère à soupe de moutarde

Poivre

Sel

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

6 pommes de terre

1 petite boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

### **Préparation**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir la cuisse de dinde.

Faites dorer ensuite les oignons ; Versez le verre de vin blanc et les 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de volaille. Salez et poivrez

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

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez les champignons la boîte de tomates pelées et les pommes de terre que vous avez épluchées pendant la cuisson de la cuisse de dinde .

Reprogrammer 15 minutes de cuisson ; Au bout des 15 mn ouvrez votre cookeo et ajoutez la cuillère à soupe de moutarde mélangez et servez chaud.

---

# **Boulettes légumes recette cookeo express**



## **Boulettes légumes recette cookeo express 290 CALORIES 7 PP 6 SP**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

12 boulettes de boeuf

200 g de courgettes congelées

200 g de carottes congelées

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

300 ml d'eau

1 verre de vin blanc (100 ml )

### **Préparation**

Déposez l'ensemble des ingrédients dans la cuve : les boulettes de boeuf, les carottes; les courgettes.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

Servez chaud

---

**Spaghettis dinde moutarde  
cookeo**

# Spaghettis dinde moutarde cookeo 370 CALORIES 8 PP 9 SP

## Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de dinde

200 g de champignons de Paris

100 g d'oignons

240 g de spaghettis

2 cuillères à soupe de moutarde forte

Sel

Poivre

20 cl de crème fraîche liquide

Huile d'olive



## Préparation

## Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les morceaux de dinde .

Ajoutez les oignons pour les faire dorer puis c'est au tour des champignons

Salez et poivrez selon votre convenance. Versez les spaghettis coupées en 2 dans la cuve

Recouvrez les ingrédients d'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est finie ajoutez la crème fraîche et la moutarde .

Servez chaud

---

**Steaks hachés vin rouge**  
**Recette cookeo**

**Steaks hachés vin rouge**  
**Recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

4 steaks hachés

100 g d'oignons

1 cuillère à soupe d'échalote semoule

200 ml d'eau

4 cuillères à café de concentré de tomates

1 verre de vin rouge

Huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

4 cuillères à soupe de crème fraîche

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve pour faire dorer les steaks hachés et les oignons .

Ajoutez l'échalote semoule .

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

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez 4 cuillères à café de concentré de tomates et les cuillères de crème fraîche .

Mélangez et servez chaud



---

## 29 fiches recettes cookeo Rôtis



Vous trouverez donc ici un PDF gratuit de 29 fiches recettes cookeo Rôtis .Vous pouvez bien sûr le télécharger en **cliquant ICI** ou

sur l'image.



*Recettes***Cookeo**.net