Tomates farcies aubergines cookeo et extra crisp

Tomates farcies aubergines cookeo et extra crisp ou four

Cette recette utilise le Cookeo en cuisson sous pression ou cuisson rapide et ensuite soit le couvercle extra crisp ou le four

Ingrédients pour 4 personnes

150 g de viande hachée de bœuf

4 tomates

1 aubergine

Sel

Poivre

2 cuillères à café d’origan

300 ml d’eau

Préparation

Coupez des chapeaux sur la tomate et évidez les tomates. (Conservez la chair).

Déposez la viande hachée dans un saladier.

Coupez l’aubergines en 2. Déposez les aubergines dans la cuve du Cooke.

Ajoutez 300 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn de cuisson.

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et passez sous l’eau les aubergines.

Prélevez la chair des aubergines et mélangez avec la viande hachée.

. Ajoutez l’origan, le sel et poivre et mélangez.

Garnissez les tomates évidées et redéposez les chapeaux

Placez les tomates dans la cuve ou dans un moule qui va dans le Cooke. Ajoutez la chair des tomates

Placez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 30 mn à 180°

Servez chaud avec du riz par exemple

Abricots rôtis extra crisp cookeo

Abricots rôtis extra crisp cookeo

Ingrédients

10 abricots environ

10 ml de jus de citron

40 ml d’eau

2 sachets de sucre vanillé

Préparation

Préparez un sirop avec 10 ml de jus de citron ,40 ml d’eau et 2 sachets de sucre vanillé.

Passez sous l’eau les abricots coupez les en 2 ,enlevez les noyaux.

Placez les abricots dans un moule qui va dans la cuve du cookeo.

Versez le sirop sur les abricots.

Placez le moule dans la cuve du Cookeo

Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 20 mn à 180°.

Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée

Riz à la tomate au cookeo

Riz à la tomate au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Eau

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Rincez votre riz.

Déposez le riz dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les tomates pelées et ajoutez le vin blanc.

Versez l’eau .

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez.

Servez chaud avec une viande ou un poisson par exemple

Frites surgelées paprika

extra crisp cookeo

Frites surgelées paprika extra crisp cookeo

Ingrédients

1kg de frites surgelées spéciales four

1 cuillère à soupe d’huile

Sel

Poivre

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Déposez les frites surgelées spéciales four dans la cuve.

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

Programmez 35 mn à 200°. Démarrez votre cuisson

Remuer les frites toutes les 5 mn environ

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d’origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

Salade d’aubergines recette cookeo

Salade d’aubergines recette cookeo

Ingrédients

2 aubergines

Quelques feuilles de persil

4 gousses d’ail

5 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de jus de citron

Cumin (facultatif)

400 ml d’eau

Préparation

Passez les aubergines sous l’eau puis coupez-les en morceaux.

Passez au hachoir les gousses d’ail, le persil. Ajoutez dans le bol du hachoir les cuillères à soupe d’huile et le jus de citron.

Déposez dans la cuve du Cookeo les morceaux d’aubergines.

Versez l’eau.

Salez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve du Cooke et placez les morceaux d’aubergines dans un saladier.

Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo puis ajoutez la préparation ail/persil/huile d’olive.

Servez froid

Saucisses pommes de terre rissolées extra crisp cookeo

Saucisses pommes de terre rissolées extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

6 saucisses

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 30 mn de cuisson (ou choisissez 200° pour 30 mn)

Au bout de 10 mn de cuisson ajoutez les saucisses

Mélangez vos pommes de terre et saucisses toutes les 5 mn environ

Quand la cuisson est terminée salez et servez chaud

Tomates provençales extra crisp cookeo

Tomates provençales extra crisp cookeo

Ingrédients

4 tomates

2 biscottes ou chapelure

Quelques feuilles de persil

4 gousses d’ail

8 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Eau

Préparation

Lavez les tomates et coupez-les en 2.

Versez un peu d’eau dans un moule qui va dans la cuve du Cookeo

Disposez les tomates dans le moule.

Salez les tomates et poivrez selon votre convenance.

Passez au hachoir les gousses d’ail, le persil et les biscottes. Ajoutez de l’huile dans le bol du hachoir et mélangez.

Déposez sur chaque tomate la préparation ail/persil /biscottes / huile.

Déposez le moule dans la cuve du Cookeo.

Placez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo et programmez 180° pour 30 mn.

Quand la cuisson est terminée servez avec des pâtes et du riz par exemple

Spaghettis thon courgettes recette cookeo

Spaghettis thon courgettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

1 petite boite de tomates pelées

1 grosse boite de thon

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Préparation

Coupez les courgettes en morceaux

Egouttez le thon

Faites tremper les spaghettis avec de l’eau(eau chaude) dans un plat au moins 10 mn avant le début de la recette

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir le thon .

Saupoudrez de curry

Faites revenir ensuite les courgettes coupées en morceaux

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées

Versez ,le vin blanc, l’eau afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates

et mélangez .

Servez chaud

Salade pâtes avocat recette cookeo

Salade pâtes avocat recette cookeo

Ingrédients

250 g de pâtes

1 avocat

12 tomates cerises

Sel

Poivre

4 cuillères à soupe de mayonnaise

Préparation

Passez les tomates cerises sous l’eau

Coupez l’avocat en morceaux.

Déposez les pâtes dans la cuve du Cooke.

Versez de l’eau afin de recouvrir les pâtes.

Salez.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée passez les pâtes sous l’eau froide, égouttez et placez les pâtes dans un saladier.

Ajoutez dans le saladier les tomates cerises et l’avocat coupé en morceaux.

Placez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo et ajoutez la mayonnaise. Mélangez et servez.

Spaghettis steaks hachés recette cookeo

Spaghettis steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

2 tomates

2 steaks hachés

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

100 ml de vin blanc

Préparation

Coupez les courgettes et les tomates en morceaux

Faites tremper les spaghettis avec de l’eau(eau chaude) dans un plat au moins 10 mn avant le début de la recette

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux de steak

Faites revenir ensuite les courgettes et les tomates coupées en morceaux

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Versez ,le vin blanc, l’eau afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez .

Servez chaud

Rôti de porc pâtes recette cookeo

Rôti de porc pâtes recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de torsades

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

500 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

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 50 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les torsades .

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates ,mélangez.

Servez chaud.

Salade lentilles poulet recette cookeo

Salade lentilles poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de lentilles vertes

500 g d’escalopes de poulet

2 tomates

4 pommes de terre

Quelques feuilles de persil

6 cuillères à soupe d’huile (pour la vinaigrette)

2 cuillères à soupe d’huile pour la cuisson

2 cuillères à soupe de vinaigre

1 cuillère à café de moutarde (si vous en avez)

800 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Préparez la sauce vinaigrette avec les 6 cuillères à soupe d’huile, les 2 cuillères de vinaigre

Lavez le persil et passez au hachoir ou ciselez le

Ajoutez le persil haché à la vinaigrette.

Coupez les tomates en morceaux

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

Rincez les lentilles.

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faite revenir les morceaux d’escalopes de poulet.

Déposez les lentilles et les morceaux de pommes de terre dans la cuve et versez 800 ml d’eau dessus.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée faites refroidir les lentilles , les morceaux de pommes de terre ,les morceaux de poulet à l’air libre en les déposant dans un saladier

Ajoutez les tomates, et placez le saladier et la sauce vinaigrette au frigo pendant au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo et ajoutez la vinaigrette, mélangez.

Salez et poivrez.

Dégustez froid.

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 café de vinaigre

2 tomates

Sel

Poivre

600 ml d’eau

Préparation

Mélangez la mayonnaise et le vinaigre

Coupez les tomates en morceaux

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes.

Versez 600 ml d’eau.

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 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 et le mélange mayonnaise vinaigre au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez le mélange mayonnaise vinaigre. Mélangez et servez.

Gâteau cerises extra crisp cookeo

Gâteau cerises extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

150 g de farine

200 g de cerises

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

1 sachet de sucre vanillé

1 paquet de levure chimique

1 peu d’huile pour le moule

Préparation

Passez les cerises sous l’eau et enlevez les noyaux.(coupez les cerises en 2 si vous n’avez pas de dénoyauteur)

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le sucre en poudre et le sucre vanillé avec le beurre

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, et la levure.

Mélangez jusqu’à obtention d’une pâte lisse.

Ajoutez les cerises coupés en 2 et dénoyautés

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

Installez le couvercle extra crisp puis choisissez le menu 4 (dessert) ;

Programmez 50 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 50 mn. Si la lame n’est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l’opération jusqu’à l’obtention de la cuisson souhaitée.