Salade riz truite fumée recette cookeo

Salade riz truite fumée recette cookeo

Ingrédients

200 g de riz

250 g de tomates cerises

Sel

Poivre

500 ml d’eau

60 g de fromage Boursin ou équivalent

30 ml de citron

Préparation

Rincez le riz et égouttez-le

Coupez les tomates cerises en 2

Coupez les tranches de truite fumée en morceaux

Versez le riz égoutté dans la cuve.

Ajoutez l’eau.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand le riz est cuit égouttez le, déposez le dans un saladier puis laissez refroidir à l’air libre puis au frigo pendant au moins 1 h.

Sortez le saladier du frigo puis ajoutez le fromage, les morceaux de truite fumée et le jus de citron. Mélangez.

Ajoutez les tomates cerises coupées en 2. Salez et poivrez selon votre convenance. Mélangez et servez

---

Poulet rôti champignons tomates extra crisp cookeo

Poulet rôti champignons tomates extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

1 grosse boite de champignons de Paris

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

Origan

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 ml de vin blanc

Préparation

Egouttez et passez sous l’eau les champignons de Paris

Dans un bol versez le vin blanc et l’huile d’olive et saupoudrez d’origan

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Versez un peu de mélange vin blanc ,huile d’olive origan sur le poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

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 50 mn.

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

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces

Enlevez le couvercle et déposez les champignons de Paris et les tomates pelées dans la cuve du cookeo puis programmez 10 mn à 200°

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Ingrédients

1 poulet

1 grosse boite de champignons de Paris

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

Origan

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 ml de vin blanc

Préparation

Egouttez et passez sous l’eau les champignons de Paris

Dans un bol versez le vin blanc et l’huile d’olive et saupoudrez d’origan

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

Versez un peu de mélange vin blanc ,huile d’olive origan sur le poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo et programmez la cuisson

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 50 mn.**

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

Retournez le poulet de temps en temps sur toutes ses faces

Enlevez le couvercle et déposez les champignons de Paris et les tomates pelées dans la cuve du cookeo puis **programmez 10 mn à 200°**

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Rôti de porc pommes de terre tomates cookeo

Rôti de porc pommes de terre tomates cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

400 g de pommes de terre

1 grosse boite de champignons de Paris

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

Origan

Préparation

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

Egouttez et passez sous les champignons de Paris

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Versez l’huile dans la cuve

Mode dorer

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Salez ,poivrez, saupoudrez d’origan.

Versez le bouillon préparé.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 50 mn

Quand la cuisson est terminée ,ajoutez les pommes de terre les champignons de Paris et les tomates pelées .

Programmez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud

Croque Monsieur Jambon extra crisp cookeo

Croque Monsieur Jambon extra crisp cookeo

Ingrédients pour 2 croques

4 tranches de pain de mie

2 tranches emmental

2 tranches de jambon

50 g de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de lait

25 g de beurre

Sel

Poivre

Préparation

Beurrez 2 tranches de pain de mie sur une seule face.

Déposez sur le beurre une tranche de fromage et une tranche de jambon de dinde coupée en 2 ou pliée en 2 .

Recouvrez les autres tartines de pain de mie (face non beurrée au dessus)

Mélangez dans un bol le lait et le fromage râpé, le sel et le poivre.

Déposez ce mélange sur les croque-monsieur

Installez votre couvercle extra crisp

Programmez 10 mn à 180°

Servez chaud

One pot spaghettis jambon citron cookeo

One pot spaghettis jambon citron cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

200 g de dès de jambon

300 g de champignons de Paris congelés

Ail semoule

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez dans un récipient la moutarde et la crème fraîche.

Déposez les spaghettis dans un plat avec de l’eau pendant au moins quinze minute (pour les ramollir et ne pas les couper pour les mettre dans la cuve du Cookeo)

Déposez les spaghettis ramollis dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les dés de jambon.

Salez et poivrez.

Saupoudrez d’ail semoule

Versez de l’eau pour recouvrir les spaghettis

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve(si trop d’eau) , ajoutez la préparation de crème fraîche et de moutarde.

Servez chaud avec du gruyère ou du parmesan

Frites surgelées origan extra crisp cookeo

Frites surgelées origan extra crisp cookeo

Ingrédients

600 g de frites surgelées spéciales four

1 cuillère à soupe d’huile

Sel

Poivre

Poivre

Origan

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 20 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

Lapin pommes de terre tomates recette cookeo

Lapin pommes de terre tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

8 râbles de lapin

1 petite boite de tomates pelées

800 g de pommes de terre

Origan

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

1 oignon ou 100 g d’oignons congelés

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel/ Poivre

Préparation

Mode dorer

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,300 ml d’eau et un cube de bouillon de volailles émietté.

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

Versez l’huile d’olive dans la cuve quand l’huile est chaude faites revenir les oignons pendant une minute puis les râbles de lapin.

Ajoutez les tomates pelées

Salez, poivrez.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc, 300 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre dans la cuve et reprogrammez 6 mn de cuisson

Servez chaud

Tournedos cuisson extra crisp cookeo

Tournedos cuisson extra crisp cookeo

Ingrédients

4 tournedos

1 cuillère à soupe d’huile

Sel

Poivre

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Déposez les tournedos dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cooke (qui lui est débranché)

Sélectionnez 80° pour 40 mn de cuisson .

Retournez les tournedos toutes les 10 mn .

Vous pouvez augmenter la cuisson de 5 mn en 5mn pour une version plus cuite .

Spaghettis champignons tomates recette cookeo

Spaghettis champignons tomates recette cookeo (one pot)

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de champignons de Paris

300 g de spaghettis

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Ail semoule

Sel

Poivre

Curry

100 ml de vin blanc

400 ml Eau pour recouvrir

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Passez les champignons de Paris sous l’eau et coupez les en morceaux

Déposez les spaghettis dans un plat et recouvrez les d’eau (pour les ramollir et enlever l’amidon)

Mélangez le concentré de tomates et la cuillère de moutarde

Mode dorer

Déposez dans la cuve les spaghettis ramollis .

Ajoutez les champignons de Paris et la boite de tomates pelées.

Versez le vin blanc puis de l’eau pour recouvrir les spaghettis.

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez,poivrez ,saupoudrez de curry et d’ail semoule.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve le mélange concentré de tomates :moutarde .

Servez chaud

Cake jambon tomates séchées extra crisp cookeo

Cake jambon tomates séchées extra crisp cookeo

Ingrédients

100 g de farine

2 œufs

60 ml de lait

1 sachet de levure chimique

100 g de dés de jambon

50 g de gruyère râpé

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les tomates séchées en morceaux

Dans un saladier battre les œufs.

Déposez un tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Versez le lait.

Incorporez les dés de jambon et les morceaux de tomates séchées.

Ajoutez le gruyère râpé

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp

Choisissez 180° pendant 20mn

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.

Croque Monsieur Dinde Extra Crisp cookeo

Croque Monsieur Dinde Extra Crisp cookeo

Ingrédients pour 2 croques

4 tranches de pain de mie

2 tranches de cheddar ou toastinette

2 tranches de jambon de poulet ou de dinde

50 g de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de lait

25 g de beurre

Sel

Poivre

Préparation

Beurrer 2 tranches de pain de mie sur une seule face.

Déposez sur le beurre une tranche de fromage et une tranche de jambon de dinde coupée en 2 ou pliée en 2 .

Recouvrez les autres tartines de pain de mie (face non beurrée au dessus)

Mélangez dans un bol le lait et le fromage râpé, le sel et le poivre.

Déposez ce mélange sur les croque-monsieur

Installez votre couvercle extra crisp

Programmez 10 mn à 180°

Servez chaud

Paupiettes canard pommes de terre extra crisp

Paupiettes canard pommes de terre extra crisp

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de canard

800 g de pommes de terre rissolées congelées

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

Versez la cuillère à soupe d’huile dans le Cookeo

Déposez les paupiettes de canard et les pommes de terre rissolées dans la cuve du Cooke.

Installez votre couvercle exrta crisp.

Programmez 30 mn à 180°.

Toutes les 5 mn mélangez vos ingrédients.

En fonction de l’avancée de la cuisson vous pouvez reprogrammez une cuisson

---

Pommes de terre rissolées

(congelées) extra crisp cookeo

Pommes de terre rissolées (congelées) extra crisp cookeo

Ingrédients

700 g de pommes de terre rissolées

Ail semoule

Persil déshydraté ou frais

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

Versez l’huile dans a 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

Mélangez vos pommes de terre toutes les 5 mn environ

Quand il reste 10 mn de cuisson saupoudrez d’ail semoule et de persil .

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson .Quand la cuisson est terminée servez chaud

---

Rôti porc lardons riz recette cookeo

Rôti porc lardons riz recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

140 g de lardons

280 de riz

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe d’huile

Curry

Sel

Poivre

Origan

Préparation

Rincez le riz

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les lardons puis 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 35 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le riz et la boite de tomates pelées.

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.