Poulet citron thym extra crisp cookeo

Poulet citron thym extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 citron

1 cuillère à soupe de thym

Sel

Poivre

Préparation

Dans un bol mélangez l’huile d’olive,le thym,et le jus d’un citron pressé.

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

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 1,4 kg je programme 55 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 et badigeonnez de préparation citron thym

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Riz haché de porc tomates recette cookeo

Riz haché de porc tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de viande hachée de porc

200 g de champignons de Paris

200 g de riz

1 petite boite de tomates pelées

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de boeuf

200 ml d’eau

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Curry

Eau pour recouvrir le riz

Préparation

Passez les champignons sous l’eau et émincez les .

Rincez le riz

Versez l’huile d’olive dans la cuve ,quand l’huile est chaude déposez la viande hachée de porc dans la cuve.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau et d’un cube de bouillon de volailles.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates et la cuillère à soupe de moutarde ,mélangez.

Servez chaud

Cake courgettes chèvre cookeo et extra crisp ou four

Cake courgettes chèvre cookeo et extra crisp ou four

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

1 courgette

100 g de filet mignon fumé ou bacon ou lardons

100 ml de lait

1 sachet de levure chimique

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Paprika

Préparation

Coupez la courgette en morceaux

Coupez le bacon ou le filet mignon en morceaux ainsi que le fromage de chèvre

Mode dorer

Versez 2 cuillères à soupe d’huile d’olive dans la cuve . Quand l’huile est chaude faite revenir les morceaux de courgettes.

Au bout de 5 mn de fonction dorer ajoutez les morceaux de filet mignon fumé.

Salez ,poivrez saupoudrez de paprika

Dans un saladier battre les œufs.

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

Versez l’huile ,le lait .

Incorporez les morceaux de courgettes,de filet mignon fumé,de fromage de chèvre

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp.

Choisissez la fonction dessert et programmez 45 mn de cuisson.

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le

cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.

Boulettes boeuf petits pois pommes de terre cookeo

Boulettes boeuf petits pois pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

12 boulettes de bœuf

500 g de petits pois congelés

500 g de pommes de terre

1 cube de bouillon de boeuf

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Curry

Préparation

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

Coupez l’oignon en morceaux puis passez le hachoir éventuellement

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

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites revenir les boulettes de bœuf.

Faites ensuite revenir l’oignon haché ou en morceaux

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Ajoutez les petits pois et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon que vous avez préparé

Cuisson rapide ou pression

Programmez 8 mn de cuisson

Servez chaud.

Gâteau moelleux chocolat express extra crisp cookeo

Gâteau moelleux chocolat express extra crisp cookeo

Découvrez comment réaliser rapidement un gâteau moelleux au chocolat. Certes cela ne vaut pas une préparation maison mais parfois quand le temps nous manque . En tout cas le gâteau a vite disparu à la maison ,les enfants ont adoré. Pour découvrir cette recette suivez la vidéo

Spaghettis poulet carottes tomates recette cookeo

Spaghettis poulet carottes tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de carottes

250 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf ou 600 g d’escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

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

Epluchez et coupez les carottes en morceaux ou en rondelles

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

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

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

Déposez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les morceaux ou rondelles de carottes

Ajoutez la boite de tomates pelées

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

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 6 mn de cuisson

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

Servez chaud

Cake au thon extra crisp cookeo

Cake au thon extra crisp cookeo

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

1 petite boite de thon

100 ml de lait

50 g de tomates cerises

100 ml de vin blanc

1 sachet de levure chimique

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

70 g de gruyère

Préparation

Egouttez le thon

Coupez les tomates cerises en 2

Dans un saladier battre les œufs.

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

Versez l’huile et le vin blanc et le lait .

Incorporez les dés de jambon ,les olives coupées en rondelles et 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 la fonction dessert et programmez 45 mn de cuisson.

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

Démoulez votre cake à froid.

Emincés de porc haricots beurre recette cookeo

Emincés de porc haricots beurre recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’émincés de porc

600 g de haricots beurre congelés

400 ml d’eau

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

3 gousses d’ail

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez les gousses d’ail en morceaux (vous pouvez les passer au hachoir avec le persil)

Versez l’huile d’olive dans la cuve quand l’huile est chaude déposez les émincés de porc dans la cuve pour les faire revenir .

Ajoutez l’ail haché pour le faire dorer

Ajoutez les haricots beurre

Versez les 400 ml d’eau avec un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Servez chaud

Poulet rôti lentilles extra crisp cookeo

Poulet rôti lentilles extra crisp cookeo

Ingrédients

1 poulet

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100ml de Vin blanc

1 cube de boeuf

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Egouttez les lentilles

Dans un bol mélangez l’huile d’olive, le curry et le vin blanc

Badigeonnez votre poulet avec cette préparation

Déposez le poulet dans la cuve du cookeo

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.

Programmez 50 mn .

Au bout de 50 mn ajoutez la boite de lentilles et de tomates pelées ;

Versez le reste de la préparation dans la cuve .

Reprogrammez 5 à 7 mn de cuisson soit avec **le menu rôtir soit programmez 5 à 7 mn à 200°.**

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 et badigeonnez de préparation

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Spaghettis boulettes boeuf Boursin recette cookeo

Spaghettis boulettes boeuf Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf

200 g de champignons de Paris frais

100 g de Boursin ou équivalent

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Passez les champignons de Paris sous l’eau puis émincez les

Faites tremper les spaghettis dans de l’eau

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les boulettes de bœuf puis ajoutez les morceaux de champignons de Paris.

Versez le vin blanc

Versez l’eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf 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 mélange Boursin/moutarde. Mélangez

Servez chaud

Pommes de terre grenaille extra crisp cookeo

Pommes de terre grenaille extra crisp cookeo

Ingrédients

500 g de pommes de terre grenaille

4 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Herbes de Provence

Préparation

Epluchez, passez sous l’eau les pommes de terre .Essuyez les pommes de terre .

Déposez les pommes de terre dans un saladier puis versez 4 cuillères à soupe d’huile et mélangez.

Versez une cuillère à soupe d’huile dans la cuve du cookeo.

Ajoutez les pommes de terre.

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Toutes les 10 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez,ajoutez des herbes de Provence selon votre convenance

---

Haricots verts tomates recette cookeo

Haricots verts tomates recette cookeo

Ingrédients

1 kg de haricots verts congelés

1 petite boite de tomates pelées

300 ml d’eau

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Paprika

1 oignon

2 gousses d’ail

30 g de beurre

Préparation

Coupez l’oignon et les gousses d’ail en morceaux et passez-les au hachoir

Déposez dans la cuve les haricots verts.

Versez l’eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Saupoudrez de paprika

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée passer en mode dorer. Egouttez les haricots verts

Déposez le beurre dans la cuve, quand le beurre a fondu faites dorer l’oignon haché et les gousses d’ail hachées.

Ajoutez ensuite les haricots verts et les tomates pelées. Restez en mode dorer pendant 5 mn

Servez chaud avec un poisson ou une viande

Gâteau chocolat(et pépites) extra crisp cookeo

Gâteau chocolat(et pépites) extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

50 g de pépites de chocolat blanc

100 g de beurre

200 ml de lait

100 g de chocolat noir

1 paquet de levure chimique

1 peu d’huile pour le moule

Préparation

Faire fondre le beurre et le chocolat

Dans un récipient, battez le sucre avec le beurre et le chocolat fondu.

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.

Versez la pâte dans un moule beurré ou huilé. Déposez es pépites de chocolat sur le dessus de la préparation

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.

Spaghettis crevettes tomates recette cookeo

Spaghettis crevettes tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boite de tomates pelées

400 g de crevettes

Curry

280 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Eau

100 ml de vin blanc

Curry

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Décortiquez les crevettes.

Déposez les spaghettis dans un plat et recouvrez d’eau (le but est de ramollir les spaghettis pour les mettre dans la cuve du Cookeo sans les couper) au moins 10 mn

Mode dorer

Versez l’huile d ‘olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les crevettes. Saupoudrez de curry

Ajoutez les spaghettis

Ajoutez les tomates pelées et le vin blanc

Ajoutez l’eau afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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 puis ajoutez le concentré de tomates, mélangez et servez chaud.