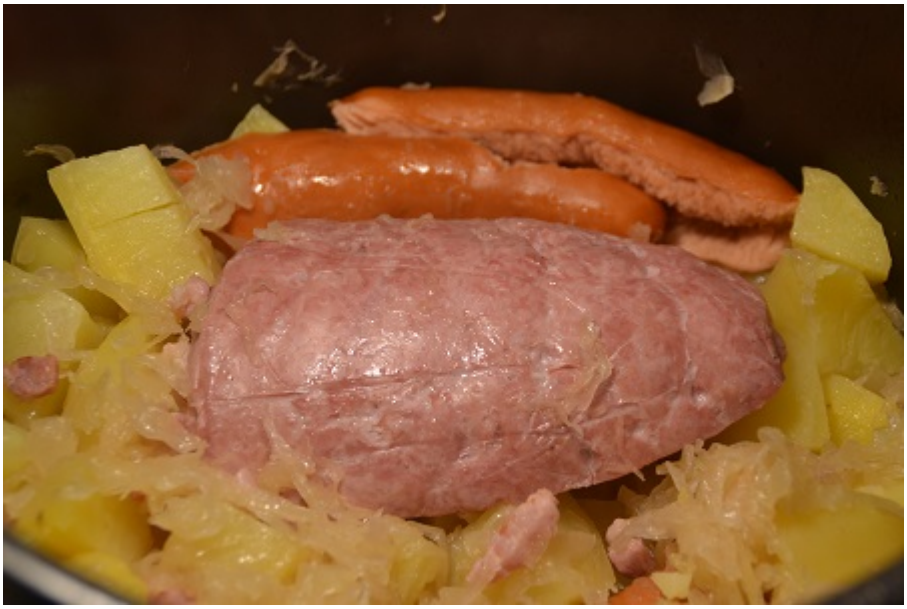
Choucroute express recette cookeo



Choucroute express recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boite de chou (de choucroute préparé) (environ 800 g de chou)

4 saucisses de Strasbourg

150 g de lardons nature

Un demi jambonneau

600 g de pommes de terre

2 cuillères à soupe d’huile

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve puis faites revenir les morceaux d’oignons pendant 1 mn.

Déposez les lardons dans la cuve.

Ajoutez le chou

Ajoutez les saucisses ,le demi jambonneau ,les pommes de terre coupées en morceaux.

Versez l’eau et le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7mn.

Servez chaud

Gâteau au pralin extra crisp cookeo

Gâteau au pralin extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

100 g de pralin

200 ml de lait

1 paquet de levure chimique

1 peu d’huile pour le moule

Préparation

Faire fondre le beurre

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

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

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

Ajoutez le pralin

Mélangez jusqu’à obtention d’une pâte lisse.

Versez la pâte 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.

Escalopes poulet lentilles recette cookeo

Escalopes poulet lentilles recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalope de poulet

1 oignon

300 g de lentilles

100 ml de vin blanc

800 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Rincez les lentilles.

Coupez les escalopes de poulet en morceaux .

Coupez l’oignon en morceaux puis passez le au hachoir

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,800 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Faites revenir les morceaux de poulet et l’oignon haché

Versez les lentilles dans la cuve.

Versez le bouillon dans la cuve.

Ajoutez les tomates pelées.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression Programmez 15mn

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

Déposez les filets mignon dans la cuve et passez en mode maintien au chaud pour 5 mn

servez chaud.

Boeuf au vin rouge recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

1kg de bœuf à Bourguignon

300 g de champignons de Paris congelées ou frais

200 ml de vin rouge

200 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 g d’oignon congelé ou un oignon frais

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel et poivre

Curry

Préparation

Coupez la viande en morceaux

Coupez l’oignon en morceaux si c’est de l’oignon frais

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites dorer les morceaux de bœuf

Ajoutez les morceaux d’oignon.

Ajoutez les champignons de Paris

Versez un bouillon composé de 200 ml de vin rouge et 200 ml d’eau et d’un cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 40 min

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée. Servez chaud

Pour une sauce plus épaisse repassez en mode dorer

. Ajoutez une cuillère à soupe de maïzena (mélangez avant avec un peu d’eau pour éviter les grumeaux)et mélangez jusqu’à ce que la sauce épaississe.

Servez chaud avec un féculent de votre choix

Gâteau aux noix extra crisp cookeo

Gâteau aux noix extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

130 g de cerneaux de noix

200 ml de lait

1 paquet de levure chimique

1 peu d’huile pour le moule

Préparation

Mixez les cerneaux de noix

Faire fondre le beurre

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

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

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

Ajoutez les cerneaux de noix mixés

Mélangez jusqu’à obtention d’une pâte lisse.

Versez la pâte 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.

Rôti de porc haricots pommes de terre cookeo

Rôti de porc haricots pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

200 g de carottes

400 g de haricots verts

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes en rondelles.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude faites dorer votre rôti

Versez un bouillon composé de 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc .

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry éventuellement.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les pommes de terre ,les haricots verts et les carottes .Reprogrammez 8 mn de cuisson

Servez chaud.

Côtes de porc moutarde recette cookeo

Côtes de porc moutarde recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 Cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

30 g de beurre

100 ml de vin blanc

150 ml d’eau

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Préparez un bouillon avec 100ml de vin blanc ,150 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Faites revenir les côtes de porc dans le beurre fondu

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde.

Passez en mode dorer

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena et faites épaissir la sauce

Servez chaud

Boeuf champignons carottes recette cookeo

Boeuf champignons carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de bœuf à bourguignon

500 g de carottes

400 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 oignon ou 100 g d’oignons congelés

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

10 ml de cognac

Sel

Poivre

30 g de beurre

Préparation

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau et 100 ml de vin blanc et 10 ml de cognac et un cube de bouillon de boeuf

Epluchez et coupez les carottes en morceaux ou en rondelles

Lavez et coupez les champignons de Paris si ce sont des frais

Emincez l’oignon si c’est du frais

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve. Faites les morceaux de bœuf et d’oignon quand le beurre a fondu.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon préparé dans la cuve dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de carottes et de les champignons de Paris

Reprogrammez 7 mn de cuisson

Servez chaud

Spaghettis moules tomates

recette cookeo

Spaghettis moules tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

500 g de moules décortiquées surgelées

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Ail semoule

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de légumes

Préparation

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

Faites tremper les spaghettis dans de l’eau pour les ramollir

Coupez un oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’oignon.

Ajoutez les moules.

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé (l’eau doit recouvrir les spaghettis)

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Servez chaud

Filet mignon fumé lentilles recette cookeo

Filet mignon fumé lentilles recette cookeo

Ingrédients

300 g de lentilles

100 ml de vin blanc

800 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Rincez les lentilles.

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,800 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez les lentilles dans la cuve.

Versez le bouillon dans la cuve.

Ajoutez les tomates pelées.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression Programmez 15mn

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

Déposez les filets mignon dans la cuve et passez en mode maintien au chaud pour 5 mn

servez chaud.

Gâteau chocolat extra crisp

cookeo

Gâteau chocolat extra crisp cookeo

Ingrédients

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

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 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 dés de jambon recette cookeo

Spaghettis dés de jambon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

200 g de dès de jambon

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

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 dés de jambon.

Salez et poivrez.

Versez 600 ml d’eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf.

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

Rôti dinde petits pois recette cookeo

Rôti dinde petits pois recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de dinde (800g)

400 g petits pois

200 g de champignons de Paris congelés ou frais

600 de pommes de terre

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de volaille

Curry

Préparation

Coupez l’oignon et les pommes de terre en morceaux

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

Passez les champignons sous l’eau puis émincez-les. (Pour des champignons frais)

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve. Quand l’huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Faites ensuite dorer les oignons.

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée déposez les pommes de terre et les petits pois et les champignons de Paris dans la cuve et reprogrammez une cuisson pour 7 Mn.

Coupez le rôti en tranches.

. Servez chaud

Quatre quarts extra crisp cookeo

Quatre quarts extra crisp cookeo

Ingrédients.

200 g de farine

200g sucre

200 g. d’œuf (4 oeufs environ)

200 g de beurre (demi-sel)

1 sachet de levure chimique

Préparation

Préparation

Faites fondre le beurre

Dans un récipient, battez le beurre et le sucre

Ajoutez les œufs 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. Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

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

Programmez 50 mn .

Vérifiez 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.