

# Spaghettis poulet artichauts recette cookeo



# Spaghettis poulet artichauts recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'escalope de poulet

2 à 3 gousses d'ail

250 g de spaghettis

225 g de Cœur d'artichaut en conserve

40 ml de jus de citron

Eau pour recouvrir

60 g de parmesan

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes

### **Préparation**

Hachez les gousses d'ail

Coupez le poulet en morceaux

Egouttez et passez sous l'eau les cœurs d'artichauts.  
Coupez-les en 2.

Déposez pendant au moins 10 mn les spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir et ne pas avoir à les couper en 2 pour les mettre dans la cuve

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve faites revenir les morceaux de poulet puis les cœurs d'artichaut coupés en morceaux.

Ajoutez l'ail haché.

Versez l'eau ;

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

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

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis et divisez par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve. Redéposez les ingrédients dans la cuve puis ajoutez le jus de citron.

Mélangez et servez chaud avec du parmesan.

---

# Velouté carottes pommes de terre bière au cookeo



## Velouté carottes pommes de terre bière au cookeo

### Ingrédients

300 g de carottes

200 g de pomme de terre

200ml de bière

Eau pour recouvrir les légumes

Sel

Poivre

1 oignon

## **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux et hachez-le éventuellement.

Coupez les carottes en morceaux après les avoir épluchées.

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

Déposez les morceaux de légumes et l'oignon haché dans la cuve.

Versez les 200 ml de bière puis versez de l'eau afin de recouvrir l'ensemble des ingrédients.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée passez au mixeur soit directement dans la cuve soit dans un récipient

Salez et poivrez selon votre convenance. Servez chaud

Pour les plus gourmands pourquoi pas un peu de crème fraîche.

---

# **Pommes rôties extra crisp cookeo**



# **Pommes rôties extra crisp cookeo**

## **Ingrédients**

4 pommes

2 sachets de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de rhum

10 ml de jus de citron

## **Préparation**

Coupez l'ananas les pommes en morceaux

Mélangez le rhum avec le jus de citron

Placez vos morceaux de pommes dans la cuve du cookeo ou dans un moule de 18 cms. que vous placez dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de sucre les morceaux de pommes

Versez le mélange citron /rhum sur les morceaux d'ananas.

**Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 30 mn à 160°.**

Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée (avec une petite boule de glace vanille?)

---

## Saucisses chou pdt recette cookeo



## Saucisses chou pdt recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

La moitié d'un chou vert

600 g de pommes de terre

1 cuillère à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez la moitié d'un chou en morceaux.

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

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

Versez la cuillère d'huile dans la cuve , quand l'huile est chaude faites revenir les saucisses de Toulouse.

Ajoutez les morceaux de chou.

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc , 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Servez chaud

---

**One pot riz thon tomates  
recette cookeo**



# One pot riz thon tomates recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

2 petites boites de thon au naturel (300 g environ)

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

## Préparation



Egouttez les petites boites de thon

Déposez dans la cuve le riz et le thon égoutté

Ajoutez les tomates pelées

Versez le vin blanc .

Ajoutez de l'eau pour recouvrir

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

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

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

Servez chaud

---

**Poulet      poireaux      recette**  
**cookeo**



# Poulet poireaux recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

800 g de poireaux frais ou congelés

1oignon

600 g d'escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de sauce soja

1 cube de bouillon de volailles

Sel

Poivre

Curry

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux.

Passez les poireaux sous l'eau et coupez-les en rondelles si ce sont des poireaux frais.

Dans un récipient versez l'huile et la sauce soja sur les morceaux d'escalopes

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

### **Mode dorer**

Versez dans la cuve une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les oignons et faites dorer.

Ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet imprégnées de la sauce soja /huile.

Ajoutez les poireaux.

Versez le bouillon préparé avec l'eau, le vin blanc et le cube de bouillon de volaille.

Saupoudrez de curry.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 5 mn. Servez chaud

---

# Saucisses choucroute recette cookeo



## Saucisses choucroute recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

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

4 saucisses de francfort

150 g de lardons

4 pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

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.

Ajoutez les lardons dans la cuve.

Ajoutez le chou

Ajoutez les saucisses, les pommes de terre coupées en morceaux.

Poivrez

Versez l'eau et le vin blanc

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

Programmez 7mn.

Servez chaud

---

# **Cuisse de dinde haricots tomates cookeo**



# Cuisse de dinde haricots tomates cookeo

## Ingrédients pour 2 personnes

1 cuisse de dinde

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Curry

1 cube de bouillon de boeuf

400 g de haricots verts

1 petite boîte de tomates pelées

Poivre

Sel

## **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de boeuf émietté

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Faites dorer ensuite les oignons

Faites dorer la cuisse de dinde.

Versez le bouillon que vous avez préparé

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

## **Cuisson rapide ou pression**

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez les haricots verts et la boîte de tomates pelées

Reprogrammer 5 minutes de cuisson servez chaud.

---

# **Spaghettis poulet tomates recette cookeo**



# Spaghettis poulet tomates recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

400 g d'escalope de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry



1 cube de bouillon de volaille

### **Préparation**

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

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

### **Mode dorer**

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

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

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

Servez chaud

---

# Poulet rôti miel citron extra crisp cookeo



## Poulet rôti miel citron extra crisp cookeo

### Ingrédients

1 poulet

1 cuillère à café de concentré de tomates

20 ml de jus de citron

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe de miel

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Herbes de Provence

### Préparation

Coupez l'ail en morceaux (vous pouvez le passer au hachoir)

Dans un récipient mélangez l'huile, le jus de citron, le miel et le concentré de tomates.

Ajoutez les gousses d'ail hachées et des herbes de Provence

Badigeonnez votre poulet avec la marinade préparée.

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo

**Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo et programmez 50 mn à 200 °**

Retournez votre poulet environ toutes les 10 mn et badigeonnez de marinade

Quand la cuisson est terminée servez chaud avec un légume de votre choix.

---

## **Ananas rôti extra crisp cookeo**



# Ananas rôti extra crisp cookeo

## Ingrédients

1 ananas

40 g de beurre fondu

1 cuillère à soupe de rhum

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

## Préparation

Coupez l'ananas en morceaux

Mélangez le rhum avec le sucre

Placez vos morceaux d'ananas dans la cuve du cookeo ou dans un moule de 18 cms. que vous placez dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de sucre les morceaux d'ananas.

Versez le mélange beurre /rhum sur les morceaux d'ananas.

Installez votre couvercle extra crisp puis programmez 30 mn à 180°.

Servez chaud ou tiède quand la cuisson est terminée

---

## **Spaghettis boulettes boeuf tomates cookeo**



# Spaghettis boulettes boeuf tomates cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

15 boulettes de boeuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

## Préparation

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

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

## Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de boulettes de boeuf

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

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

Servez chaud

---

# **Oeufs cocotte tomates poulet cookeo**



# Oeufs cocotte tomates poulet cookeo

## Ingrédients pour 2 cocottes

2 œufs

1 tranche de blanc de poulet

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 tomate

Curry

Sel

Poivre

200 ml d'eau

## Préparation

**Ajoutez le sel, le poivre, le curry avec la crème fraîche et mélangez**

Déposez dans chaque ramequin une demi-tranche de blanc de poulet

Déposez ensuite une cuillère à soupe de crème fraîche dans chaque récipient

Déposez ensuite une moitié de tomates dans chaque ramequin

Cassez un œuf par récipient

Déposez les cocottes dans le panier vapeur.

Versez l'eau dans la cuve.

## Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn



Servez chaud

---

# Compote pommes bananes recette cookeo



# Compote pommes bananes recette cookeo

## Ingrédients

500 g de pommes coupées en morceaux

2 bananes coupées en morceaux

50 ml d'eau

30 g de sucre

## Préparation

Epluchez et coupez les fruits en morceaux.

Déposez les morceaux de fruits dans la cuve.

Ajoutez 30 g de sucre en poudre.

Versez l'eau. (50 ml)

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

Programmez 6 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble des ingrédients.

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l'air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.