# Potée de légumes recette cookeo

## Potée de légumes recette cookeo

**Pour 4 personnes**

500 g de chou vert

400 g de carottes

400 g de pommes de terre

1l d’eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel, poivre

Curry

Préparation

Coupez votre chou en 4 passez le sous l’eau et émincez le.

Coupez les pommes de terre et les carottes en morceaux .

Préparez un bouillon avec 1l d’eau (vous pouvez en mettre plus) ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez tous les légumes dans la cuve .

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Servez chaud

---

# Gâteau poires amandes extra crisp cookeo

**Ingrédients**

2 œufs

170 g de farine

120g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

80g de poudre d’amande

1 poire

1 paquet de levure chimique

1 peu d’huile pour le moule

Beurre (pour beurrer le moule)

**Préparation**

**Coupez la poire en morceaux**

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le beurre et le sucre.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

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

Ajoutez la poudre d’amande . Mélangez jusqu’à obtention d’une pâte lisse.

Ajoutez les morceaux de poire

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 dans un premier temps 45 mn .**

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 45 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 lentilles recette cookeo

# Rôti de porc lentilles recette cookeo

**Ingrédients**

1 rôti de porc

300 g de lentilles vertes

2 carottes

100 ml de vin blanc

800 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

30 g de beurre

1 oignon

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

**Préparation**

Coupez l’oignon en morceaux

Coupez les carottes en morceaux.

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**

Déposez le beurre dans la cuve puis faites revenir le rôti de porc et les morceaux d’oignons.

Versez le bouillon dans la cuve.

Salez et poivrez.

**Cuisson rapide ou sous pression Programmez 35 mn**

Quand la cuisson est terminée ajoutez les carottes et les lentilles dans la cuve du Cookeo.

Reprogrammez une cuisson pour 12 mn.

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

---

# Potée légumes poulet recette cookeo

# Potée légumes poulet recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

500g d’escalopes de poulet

200 g de poireaux congelés ou frais

500 g de pommes de terre

500 g de carottes

2 navets

1 oignon

1 demi chou

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

300 ml d’eau

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

Curry

**Préparation**

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Passez vos poireaux sous l’eau et coupez -les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez les navets en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux.

Effeuillez le chou et passez les feuilles sous l’eau

**Mode dorer**

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les steaks de porc.

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Ajoutez ensuite les morceaux de poireaux, pommes de terre, navets, carottes

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 10 mn.

Servez chaud.

---

# Gâteau poudre noisettes extra crisp cookeo

## Gâteau poudre noisettes extra crisp cookeo

**Ingrédients**

2 œufs

170 g de farine

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

125 g de poudre de noisettes

1 paquet de levure chimique

1 peu d’huile pour le moule

Beurre (pour beurrer le moule)

**Préparation**

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le beurre et le sucre.

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

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

Ajoutez la poudre de noisettes. Mélangez jusqu’à obtention d’une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré ou  huil.é Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

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

**Programmez dans un premier temps 45 mn .**

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 45 mn. Si la lame n’est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l’opération jusqu’à l’obtention de la