

Boeuf sauce vin rouge recette cookeo



Boeuf sauce vin rouge recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes :

800 g de bœuf

500 g de champignons de Paris congelées ou frais

200 ml de vin rouge

300 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon

1 bouquet garni

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de concentré de tomates

Sel et poivre

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 le bouquet garni

Versez un bouillon composé de 200 ml de vin rouge et 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression : 30 min

Quand la cuisson est terminée ajoutez les champignons de Paris

Reprogrammez 6 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

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 chocolat coco extra crisp cookeo



Gâteau chocolat coco extra crisp cookeo

Ingédients

2 œufs

170 g de farine

120g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

40 g de cacao sans sucre

70 g de noix de coco râpée

1 paquet de levure chimique

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 puis le cacao.

Ajoutez la noix de coco râpée. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré. 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 30 mn. Si la lame n'est pas séche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée

Riz moules tomates recette

cookeo



Riz moules tomates recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

300 g de riz

500 g de moules surgelées décoquillées

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

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

1 cube de court bouillon

Préparation

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

Mode dorer

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

Ajoutez ensuite les moules décoquillées.

Ajoutez le riz et les tomates pelées

Versez le vin blanc puis recouvrez d'eau .

Emiettez le cube de court bouillon dans la cuve .

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

Rôti porc chou pdt recette cookeo



Rôti porc chou pdt recette cookeo

Ingédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

600 g de pommes de terre

1 demi chou

1 oignon

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Passez le demi chou sous l'eau et coupez le en morceau

Coupez l'oignon en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l'huile dans la cuve, puis ajoutez les oignons.

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

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre, le chou

Reprogrammez 10mn mn de cuisson rapide ou pression

Servez chaud.

Chou fleur viande hachée tomates cookeo



Chou fleur viande hachée tomates cookeo

Ingédients pour 4 personnes

1 chou-fleur

300 g de viande hachée

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boite de tomates pelées

3 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez le chou- fleur en fleurettes

Passez les fleurettes sous l'eau

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir la viande hachée

Versez les tomates pelées dans la cuve

Déposez les fleurettes de chou-fleur dans la cuve.

Versez le vin blanc et l'eau.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn de cuisson

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

**Saucisse Morteau lardons
lentilles cookeo**



Saucisse Morteau lardons lentilles cookeo

Ingédients

Une saucisse de Morteau (ou plus si gros mangeurs)

250 g de lentilles sèches

100 g de lardons

1 cuillère à café d'huile

1 petite boite de tomates pelées

600 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

1 oignon

Préparation

Préparez un bouillon avec l'eau, le vin blanc et le cube de bœuf.

Coupez la saucisse de Morteau en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux et passez-le au hachoir.

Rincez les lentilles.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les lardons puis ajoutez l'oignon haché et les rondelles de saucisse.

Ajoutez dans la cuve les lentilles et les tomates pelées.

Versez un bouillon composé de 600 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance (pour ma part je sale à la dégustation)

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn.

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

Gâteau pommes extra crisp cookeo



Gâteau pommes extra crisp cookeo

Ingédients

2 œufs

170 g de farine

150g de sucre en poudre

120 g de beurre

200 ml de lait

1 paquet de levure chimique

Beurre (pour beurrer le moule)

1 pomme

Préparation

Coupez la pomme en lamelles fines

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. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

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

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

Programmez dans un premier temps 30 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 30 mn. Si la lame n'est pas séche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée

Gâteau chocolat extra crisp cookeo



Gâteau chocolat extra crisp cookeo

Ingédients

2 œufs

170 g de farine

150g de sucre en poudre

120 g de beurre

200 ml de lait

40 g de cacao en poudre non sucré

1 paquet de levure chimique

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, le cacao et la levure. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez la pâte dans un moule beurré. Placez le moule dans la cuve du Cooke.

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

Programmez dans un premier temps 35 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 30 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée

Riz boulettes boeuf tomates recette cookeo



Riz boulettes boeuf tomates recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

270 g de riz

18 boulettes de bœuf

400 g de champignons de Paris congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

100 ml de vin blanc

500 ml d'eau

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curcuma

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,500 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émiellé.

Mode dorer

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

Ajoutez le riz ,les champignons de Paris et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curcuma

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

Pommes frites courgettes extra crisp cookeo



Pommes frites courgettes extra crisp cookeo

Ingédients

800 g de pommes de terre

2 courgettes

4 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Ail semoule

Curry

Préparation

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

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Coupez les courgettes en morceaux

Déposez les pommes de terre et les morceaux d'aubergines 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 et les morceaux de courgettes

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez les morceaux de courgettes.

Redémarrez la cuisson .Quand il reste 5 mn de cuisson ,mélangez ,ajoutez du curry.

Ajoutez de l'ail semoule.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Redémarrez la cuisson .

Au bout de 30 mn de cuisson vérifier la cuisson des pommes de terre et des courgettes reprogrammez du temps de cuisson si nécessaire.

Palette saucisses légumes recette cookeo



Palette saucisses légumes recette cookeo

Ingédients

1 Palette demi-sel

300 g de carottes

800 g de pommes de terre

1 oignon

1 navet

200 g de poireaux

1 navet

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe d 'huile

Préparation

Faites dessalez votre palette dans de l'eau éventuellement.

Epluchez et coupez les pommes de terre, les carottes et le navet en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

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

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons et la palette sur toutes ses faces quand l'huile est chaude.

Versez l'eau, le vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve.

Poivrez (pour le sel à ajuster au moment de déguster)

Cuisson rapide ou sous pression programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes dans la cuve et reprogrammez 10 mn de cuisson ;

Servez chaud

Rôti dinde pdt tomates recette cookeo



Rôti dinde pdt tomates recette

cookeo

Ingédients pour 4 personnes

1 rôti de dinde (800g)

600 de pommes de terre

1 petite boite de tomates pelées

300 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 volailles.

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 tomates pelées dans la cuve et reprogrammez une cuisson pour 7 Mn .

Coupez le rôti en tranches.

.Servez chaud

Spaghettis poulet artichauts recette cookeo



Spaghettis poulet artichauts

recette cookeo

Ingédients 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

Ingédients

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.