

Flan oeufs Kinder recette cookeo



Flan oeufs Kinder recette cookeo

Ingédients

8 Kinder bueno

4 œufs

1 petite boite de lait concentré sucré

200 ml de lait

200 ml d'eau

Préparation

Faites fondre les « kinder bueno » au micro ondes ou dans une casserole ou utiliser votre Cookeo en mode doré (auquel cas il faudra nettoyer votre cuve pour poursuivre la recette)

Dans un saladier mélangez le lait concentré ,le lait et les

« kinder » fondus .

Versez la préparation dans un moule de 18 cms . Filmez le moule .

Placez le moule dans le panier vapeur.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve

Placez le panier vapeur dans la cuve .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 35 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre puis au frigo pendant au moins 2 bonnes heures

Paupiettes poireaux pdt recette cookeo



Paupiettes poireaux pdt recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

800 g de poireaux

8 pommes de terre

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

1 oignon

Curry

Préparation

Coupez l'oignon morceaux

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

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

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve quand l'huile est chaude faites revenir les paupiettes puis les oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les poireaux et les morceaux de pommes de terre.

Versez l'eau, le vin blanc avec le cube de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Servez chaud

Cuisse dinde courgette recette cookeo



Cuisse dinde courgette recette

cookeo

Une recette cookeo de cuisse de dinde avec des légumes et cuite à la bière .

Ingrédients pour 4 personnes

1 cuisse de dinde

400 g de courgettes

1 oignon

200 ml de bière

2 cuillères à soupe d'huile

Poivre

Sel

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

1 petite boîte de tomates pelées

Préparation

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir la cuisse de dinde.

Faites dorer ensuite les oignons ;

Versez les 200 ml de bière et les 100 ml d'eau dans ma cuve

Emiettez le cube de bouillon de volaille

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 minutes

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo .

Versez le contenu de la boite de tomates pelées et ajoutez les courgettes.

Reprogrammer 10minutes de cuisson servez chaud.

Riz saumon poireaux recette cookeo



Riz saumon poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

250 g de saumon

400 g de poireaux frais ou congelés

1 oignon

1 cube de court bouillon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 petit verre de vin blanc

300 ml d'eau

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux .

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons puis faites revenir le saumon.

Ajoutez le riz .

Versez le verre de vin blanc

Salez et poivrez. Recouvrez d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et la crème fraîche . Servez chaud .

Poulet petits pois pdt carottes cookeo



Poulet petits pois pdt carottes cookeo

Ingédients pour 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

500 g de petits pois congelés

200 g de carottes congelées ou fraîches

400 g de pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

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

Coupez les carottes en rondelles si ce sont des fraîches

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les escalopes de poulet quand l'huile est chaude.

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer

Ajoutez les petits pois , les rondelles de carottes et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d'eau et d'un cube de boeuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

servez chaud

>

Rôti porc aux 2 pommes recette cookeo



Rôti porc aux 2 pommes recette cookeo

Avec cette recette Cookeo découvrez le plaisir du salé et du sucré. Un mélange intéressant de pommes de terre et de pommes . Je ne suis pas un fan du sucré /salé mais là je dois avouer que c'est plutôt sympa. Tout cela cuit avec de la bière . De quoi se faire plaisir .

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

4 pommes

1 oignon

250 ml de bière

250 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Epluchez et coupez les pommes en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

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

Versez un bouillon composé de 250 ml d'eau ,250 ml de bière et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 40 mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et de pommes reprogrammez 5 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud.

Farfallles poulet citron recette cookeo



Farfallles poulet citron recette cookeo

Voilà une recette que je réalise souvent car je la trouve simple et facile à réaliser et en plus je la trouve de bon goût.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de médaillon de poulet

1 petite boite de champignons de Paris

30 ml de jus de citron

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

280 g de farfallles

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Eau pour recouvrir les farfallles

2 cuillères à soupe Huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez et passez sous l'eau les champignons de Paris

Mode dorer

Faites revenir les morceaux oignons dans la cuve avec de l'huile d'olive.

Ajoutez au bout de 2 mn les médaillons d'escalope de poulet.

Ajoutez les champignons.

Salez et poivrez.

Versez le verre de vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les farfallles.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche, le

citron et la moutarde.

Servez chaud

Cookie le gâteau une recette au cookeo



Cookie le gâteau une recette au cookeo

Voilà une recette (je ne connais pas son auteur si vous le connaissez dites le moi)qui circule beaucoup sur les réseaux sociaux concernant le Cookeo . Alors je me lance et vais tester pour vous cette recette .D'habitude les cookies ce sont des petits gâteaux . Là c'est un cookie géant .Toute la famille l'a goûté ,il n'en reste plus j'ai à peine eu le temps de le goûter. Serait il vraiment bon ?

Ingédients

50 g de beurre

1 œuf

80 g de sucre en poudre

50 g de sucre roux

150 g de farine

1 sachet de pépites de chocolat

1 cuillère à soupe d'arôme vanille

1 sachet de levure chimique

300 ml d'eau

Préparation

Faites fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes.

Déposez la farine dans un saladier mélangez avec l'œuf.

Ajoutez la levure chimique

Ajoutez le sucre blanc et le sucre roux .

Ajoutez la cuillère à soupe d'arôme vanille.

Ajoutez les pépites de chocolat.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Beurrer et fariner un moule

Pour ma part je vais utiliser un moule à charnière .

Versez la pâte dans le moule .

Filmez le moule .

Placez le moule dans le panier vapeur du cookeo.

Placez le panier vapeur dans le cookeo

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo.

Sortez le moule du cookeo (attention c'est très chaud prenez des torchons)

Retirez le film (au moins le dessus pour empêchez les gouttes d'eau de tomber sur le cookie)

Laissez refroidir à l'air libre puis consommer .

Paupiettes poulet crème fraîche au cookeo



Paupiettes poulet crème fraîche au cookeo

C'est peut-être une recette que l'on trouve classique avec ces paupiettes à la crème fraîche mais personnellement je ne m'en lasse pas.

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

2 échalotes

2 carottes

1 cuillère à soupe de moutarde

100 g de crème fraîche

25g de beurre

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc puis ajoutez les morceaux d'oignon.

Versez l'eau, le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf émiellé.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée, repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche, la cuillère à soupe de moutarde et de maïzena pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud

//whugesto.net/afu.php?zoneid=4039759

Blanquette poulet recette cookeo



Blanquette poulet recette cookeo

Pour cette recette cookeo de blanquette de poulet vous avez possibilité de la consommer sans ajouter de féculents ou au contraire de la consommer avec des pâtes ou du riz. Si vous souhaitez consommer la recette sans rajouter de féculents, vous pouvez alors augmenter la quantité de légumes sans changer le temps de cuisson ni la quantité de liquide (eau et vin blanc)

Ingédients pour 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

200 g de carottes

400 g de poireaux frais ou congelés

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de maïzena ou de farine diluée dans de l'eau.

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de volaille

200 ml d'eau

100 g de crème fraîche

20 g de moutarde (1 cuillère à soupe)

1 oignon

2 cuillères soupe d'huile

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les carottes en rondelles

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

Mode dorer

Faites fondre le beurre dans la cuve ,quand le beurre est fondu et bien chaud faites dorer les oignons et ajoutez ensuite les morceaux d'escalopes de poulet.

Ajoutez les rondelles de poireaux et de carottes dans la cuve

Versez un bouillon composé de 200ml d'eau et d'un cube de bouillon de volaille émietté et d'un verre de vin blanc.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le crème fraîche et la moutarde mélangez.

Repassiez en mode dorer puis ajoutez la cuillère à soupe de maïzena pour faire épaisser la sauce . Quand la sauce a épaissi arrêtez votre cookeo et servez chaud

//stawhoph.com/afu.php?zoneid=4039636

Côtes de porc tomates cookeo



Côtes de porc tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 oignon

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boite de tomates pelées

1 petite boite de champignons de Paris

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Persil déshydraté ou frais

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux.

Egouttez la petite boite de champignons de Paris

Mode dorer

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

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer

Ajoutez les morceaux de tomates pelées et les champignons de Paris

Salez et poivrez selon votre convenance .

Versez 100 ml de vin blanc et émiettez un cube de bouillon de bœuf

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée. Mélangez et servez chaud.

Riz lardons poireaux recette cookeo



Riz lardons poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lardons nature

200 g de poireaux frais ou congelés

1 oignon

280 g de riz incollable

100 ml vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel, poivre

1 cuillère à café de curry

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Lavez et coupez le poireaux en morceaux

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les lardons puis faites dorer les morceaux d'oignons.

Saupoudrez avec la cuillère de curry

Versez le riz et ajoutez les morceaux de poireaux

Versez le vin blanc.

Versez l'eau.(recouvrez au ras des aliments)

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde. Mélangez.

Servez chaud

Gâteau yaourt citron recette cookeo



Gâteau yaourt citron recette cookeo

Même si je dois avouer que les gâteaux je les trouve meilleur au four, je dois dire que ce gâteau au yaourt n'est pas fait pour me déplaire. Cela n'a pas la même texture mais c'est tout de même bon

Ingrédients

1 pot de yaourt nature

3 pots de farine

$\frac{1}{2}$ pot d'huile

2 œufs

1 citron

1 pot de sucre

1 sachet de levure chimique

300 ml d'eau

Film alimentaire

Papier sulfurisé

Moule 18 cms

Préparation

Râpez le zeste d'un citron et pressez le citron.

Dans un saladier ajoutez le yaourt, le sucre, la farine, les œufs, le sachet de levure.

Ajoutez le zeste de citron et le jus du citron dans la pâte .

Déposez le papier sulfurisé dans le moule

Versez la préparation dans le moule. Filmez le moule.

Verse 300 ml d'eau dans la cuve et déposez le moule dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 50 mn

Laissez refroidir le gâteau à l'air libre puis démoulez votre gâteau .

Rôti porc haricots pommes de terre cookeo



Rôti porc haricots pommes de terre cookeo

Ingédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

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

Curry

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Faites dorer le rôti avec de l'huile d'olive dans la cuve

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

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 37mn. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et les haricots verts et reprogrammez 5 mn de cuisson

Servez chaud.