Potée saucisses poitrine recette cookeo

Potée saucisses poitrine recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

4 tranches de poitrine fumée

200 g de poireaux

600 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 navets

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 l d’eau

1 bouquet garni

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

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.

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir la les saucisses et la poitrine fumée.

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

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

Ajoutez le bouquet garni

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et le bouquet garni et 200 ml d’eau et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Cabillaud crevettes moules citron cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de cabillaud

200 g de moules congelées

200 g de crevettes

30 ml de jus de citron

100 ml de vin blanc

100 m d’eau

1 oignon

20 g de beurre

Sel

Poivre

1 petite boite de champignons de Paris

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d’eau

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Décortiquez les crevettes

Egouttez et passez sous l’eau les champignons de Paris

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve.

Faites revenir le poisson et les moules.

Ajoutez les oignons pour les faire dorer.

Versez le vin blanc, le jus de citron et l’eau.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée versez la cuillère à soupe de maïzena diluée dans l’eau pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi arrêter votre Cookeo puis servez chaud avec du riz par exemple.

Paupiettes porc légumes recette cookeo

Paupiettes porc légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

200 g de poireaux

400 g de pommes de terre

600 g de carottes carottes

1 navet

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 l d’eau

1 bouquet garni

Curry

2 cuillères à soupe d’huile

Préparation

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 le navet en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux.

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

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et le bouquet garni et 200 ml d’eau et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Haricots blancs viande hachée au cookeo

Haricots blancs viande hachée au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de viande hachée

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

400 g de haricots blancs congelés

1 oignon

1 gousse d’ail

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Coupez l’oignon et l’ail en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faite revenir la viande hachée

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer

Ajoutez les haricots blancs et la boite de tomates pelées

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.

Servez chaud

Riz poireaux crevettes recette cookeo

Riz poireaux crevettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de crevettes décortiquées

200 g de poireaux

1 oignon

300 g de riz incollable

100 ml vin blanc

400 ml d’eau

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillères 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 crevettes puis faites dorer les 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

Velouté de champignons recette cookeo

Velouté de champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de champignons de Paris

1 litre d’eau

2 échalotes

200 ml de crème fraiche

25 g de beurre

1 cube de bouillon de légumes

Préparation

Passez les champignons sous l’eau et coupez-les en morceaux

Coupez les échalotes en morceaux

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve et faites revenir les échalotes.

Déposez les morceaux de champignons de Paris dans la cuve. (Gardez quelques morceaux pour la présentation)

Verser un bouillon composé de 1 l d’eau et un cube de bouillon de légumes émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn.

Quand la cuisson est terminée versez l’ensemble des ingrédients de la cuve dans un récipient.

Ajoutez la crème fraîche et Mixez. Servez chaud

Potée légumes rôti de porc recette cookeo

Potée légumes rôti de porc recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

200 g de poireaux

400 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 navets

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

1 l d’eau

1 bouquet garni

2 cuillères à soupe d’huile

Préparation

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 le navet en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux.

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

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et le bouquet garni et 200 ml d’eau et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Tatin carottes poulet recette

cookeo

Tatin carottes poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 escalopes de poulet

500 g de carottes

1 oignon facultatif

1 pâte feuilletée

2 cuillères à soupe de miel

Poivre

Thym

200 ml d’eau

Préparation

Coupez les carottes en morceaux

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Déposez dans la cuve les morceaux de carottes.

Versez l’eau. Salez et poivrez selon votre convenance

Préchauffez votre four à 210 °

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve. Rincez votre cuve et redéposez la dans le Cookeo.

Passez en mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve faites dorer les morceaux d’escalopes de poulet avec les morceaux d’oignons.

Ajoutez les cuillères à soupe de miel.

Saupoudrez de thym.

Déposez les ingrédients dans un moule qui va au four. Recouvrez avec la pâte feuilletée.

Enfournez 15 mn à 200 degrés.

Servez chaud

Paupiettes de porc sauce

curry cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

1 oignon

1 cuillère à soupe de moutarde

200 g de Champignons de Paris

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Passez les champignons sous l’eau puis émincez les.

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 émietté.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

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

---

Soupe poireaux petits pois

recette cookeo

Soupe poireaux petits pois recette cookeo

Une recette cookeo de soupe pour les jours où il ne fait pas très chaud.

Ingrédients

2 poireaux

400 g de petits pois congelés

1 cube de bouillon de légumes

100 g de crème fraîche

Sel

Poivre

1,2l d’eau

Préparation

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

Déposez les morceaux de poireaux et les petits pois dans la cuve.

Versez l’eau et émiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn .

Quand la cuisson est terminée mixez les poireaux et les petits pois.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez .

Servez chaud .

Flan de courgettes recette cookeo

Flan de courgettes recette cookeo

Une recette cookeo simple et rapide à réaliser

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de courgettes

3 œufs

400 ml de lait

Curry

1 cuillère à soupe de moutarde

70 g de gruyère râpé

Sel

Poivre

200 ml d’eau

1 cube de bouillon de légumes

Préparation

Dans un saladier battez les œufs en omelette avec le lait et la moitié du gruyère râpé. Et la moutarde

Préchauffez votre four à 200°.

Lavez et Coupez les courgettes en morceaux

Déposez les morceaux de courgettes dans la cuve.

Versez un bouillon composé de 200 ml d’eau et d’un cube de bouillon de légumes émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les morceaux de courgettes et déposez les dans un plat qui va au four.

Versez la préparation œufs lait.

Saupoudrez avec le gruyère râpé restant

Enfournez pour 20 mn à 200°

Servez chaud.

Cabillaud moules sauce citron au cookeo

Cabillaud moules sauce citron au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de cabillaud

200 g de moules décortiquées congelées

30 ml de jus de citron

100 ml de vin blanc

100 m d’eau

1 oignon

20 g de beurre

Sel

Poivre

1 petite boite de champignons de Paris

1 cuillère à soupe de maïzena diluée dans un peu d’eau

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Egouttez et passez sous l’eau les champignons de Paris

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve.

Faites revenir le poisson et les moules.

Ajoutez les oignons pour les faire dorer.

Versez le vin blanc, le jus de citron et l’eau.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée versez la cuillère à soupe de maïzena diluée dans l’eau pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi arrêter votre Cookeo puis servez chaud avec du riz par exemple.

Filet mignon sauce curry recette cookeo

Filet mignon sauce curry recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 filet mignon

1 oignon

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir le filet mignon puis ajoutez les morceaux d’oignon.

Versez l’eau et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée , réservez le filet mignon pour le couper en tranches 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

---

Soupe petits pois dés de jambon cookeo

Soupe petits pois dés de jambon cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de petits pois congelés

1,2 l d’eau

1 cube de bouillon de légumes

1 oignon

2 cuillères soupe d’huile d’olive

200 g de dés de jambon

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux.

Mode dorer

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

Ajoutez les petits pois.

Versez 1,2 l d’’eau et un cube de bouillon de légumes émietté.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée mixez les ingrédients de la cuve.

Ajoutez les dés de jambon et servez chaud.