

Dés de jambon petits pois recette cookeo



Dés de jambon petits pois recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de dés de jambon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g d'oignon congelés ou un oignon

600 g de petits pois congelés

400 g de pommes de terre

500 ml d'eau

50 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez ,lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve du cookeo

Déposez les morceaux d'oignons dans la cuve .

Saupoudrez de curry

Ajoutez les petits pois et les morceaux de pommes de terre

Versez l'eau,le vin blanc et émiettez un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Servez chaud

3 recettes frites surgelées extra crisp cookeo 2



3 recettes frites surgelées extra crisp cookeo

Les frites surgelées sont une vraie réussite avec la cuisson extra crisp

Frites surgelées origan



Frites patates douces



Frites surgelées saucisses



Courgettes crème fraîche

recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de courgettes congelées ou fraîches

100 ml de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

50 ml de vin blanc

450 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Préparez un bouillon avec un cube de bouillon de bœuf émietté, 50 ml de vin blanc et 450 ml d'eau et saupoudrez de curry

Lavez et coupez les en morceaux si ce sont des courgettes fraîches.

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Déposez les morceaux de courgettes dans la cuve du Cookeo

Versez le bouillon préparé dans la cuve du Cookeo

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Egouttez la cuve et ajoutez le mélange crème fraîche moutarde

Servez chaud.

Confiture pommes pêches recette Cookeo



Confiture pommes pêches recette cookeo

Ingrédients

300 g de pommes

300 g de pêches

300 g de sucre en poudre

20 ml de jus de citron

2 g d'agar agar

Préparation

Lavez et coupez les pommes et les pêches en morceaux(enlever les noyaux)

Déposez dans la cuve les morceaux de pommes et de pêches

Ajoutez le sucre

Ajoutez le sachet d'agar agar

Versez le jus de citron

Mélangez.

Laissez macérer une petite heure (facultatif)

Passez en mode dorer

Remuez de temps en temps jusqu'à l'ébullition .

Quand la préparation arrive à ébullition, maintenez à ébullition pendant 10 mn tout en remuant.

Au bout de 10 mn arrêtez votre cookeo.

Mixez la préparation (facultatif)

Versez la confiture dans les pots. Vissez les couvercles et retournez les pots pour les rendre hermétiques.

Retournez à nouveau les pots quand ils sont froids et rangez-les ou consommez les .

Pâtes lardons recette cookeo



Pâtes lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes au choix

200 g de lardons nature

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

500 ml d'eau

Eau

Curry

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les lardons

Saupoudrez les lardons de curry

Ajoutez les pâtes. Recouvrez d'eau.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le vin blanc.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2.

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

Servez chaud

Salade composée macédoine
recette cookeo



Salade composée macédoine recette cookeo

Ingrédients

400 g de macédoine congelées

4 pommes de terre

200 g de crevettes

100 g de tomates cerises

4 cuillères à soupe de mayonnaise

500 ml d'eau

Préparation

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux

Décortiquez les crevettes

Déposez les pommes de terre et la macédoine dans la cuve du cookeo

Versez les 500 ml d'eau

Cuisson rapide ou sous pression programmez 5mn

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve.Passez les légumes sous l'eau froide

Placez la macédoine et les pommes de terre dans un saladier

Ajoutez dans le saladier les tomates cerises et les crevettes

Placez le saladier au frigo pendant au moins 2 bonnes heures

Sortez le saladier du frigo ,ajoutez la mayonnaise ,mélangez et servez

Carottes steaks hachés recette cookeo



Carottes steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de carottes congelées ou fraîches

300 g de steaks hachés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

1 petit verre de vin blanc

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel Poivre

Préparation

Coupez les steaks hachés en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux de steaks hachés

Ajoutez ensuite les carottes

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

Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn Quand la cuisson est terminée ajoutez la boîte de concentré de tomates et la moutarde. Mélangez et servez chaud .

Salade composée macédoine recette cookeo



Salade composée macédoine recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de macédoine de légumes congelés

4 pommes de terre

100 g de tomates cerise

200 gramme de crevettes

4 cuillères à soupe de mayonnaise

Sel

Poivre

500 ml d'eau

Préparation

Décortiquez les crevettes

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux

Mélangez la mayonnaise et le vinaigre

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes et les morceaux de pommes de terre.

Versez 500 ml d'eau.

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve et passez les ingrédients sous l'eau

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

Laissez refroidir à l'air libre puis déposez les crevettes et les tomates cerises dans le saladier.

Placez le saladier et la mayonnaise au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez la mayonnaise . Mélangez et servez.

Salade au cookeo 3 recettes



Salade au cookeo 3 recettes

Voici une petite sélection de salades pour les beaux jours réalisées à l'aide du cookeo

Salade macédoine jambon



Salade composée riz dinde



Salade presque niçoise



**3 recettes cookeo de salades
pour les beaux jours**



3 recettes cookeo de salades pour les beaux jours

Même quand il commence à faire chaud notre cookeo peut nous aider à réaliser de bonnes recettes et notamment des salades . Alors je vous propose 3 recettes cookeo de salade. Pour obtenir la description cliquez sur le titre de la recette .

Salade poireaux vinaigrette recette cookeo



Salade composée riz saumon recette cookeo



Salade pommes de terre grecque recette cookeo



**Spaghettis tofu champignons
recette cookeo**



Spaghettis tofu champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de tofu nature

200 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 cube de bouillon de boeuf

300 g de spaghettis

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

125 g de fromage blanc

20 ml de jus de citron

Sel

Poivre

Préparation

Faites tremper vos spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir

Coupez le tofu en morceaux

Coupez les champignons de Paris si ce sont des frais (passez les sous l'eau avant)

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir le tofu coupé en morceaux

Ajoutez les champignons.

Ajoutez les spaghettis

Salez et poivrez.

Versez 400ml d'eau et émiettez le cube de bouillon de boeuf

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve (si trop d'eau) , ajoutez le fromage blanc , la moutarde et le jus de citron .

Servez chaud

Spaghettis poulet poivron recette cookeo



Spaghettis poulet poivron recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

500 g d'escalope de poulet

1 poivron rouge

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

500 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Épépinez et coupez le poivron en morceaux

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté

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

Mélangez le concentré de tomates avec la moutarde

Mode dorer

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

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 mélange concentré de tomates moutarde .Mélangez.

Servez chaud

Pâtes moules lardons recette cookeo



Pâtes moules lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de moules congelées décoquillées

200 g de lardons

200 ml d'eau

200 ml de vin blanc

200 g de pâtes au choix

400,g de courgettes

200 g de champignons de Paris congelés ou frais

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

Préparation

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

Coupez les courgettes et les champignons de Paris en morceaux

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve quand ils ont donné de la graisse faites revenir l'ail et les échalotes que vous avez coupées en morceaux .

Ajoutez ensuite les moules , les morceaux de courgettes et de champignons.

Ajoutez également les pâtes

Versez le bouillon

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

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

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

Servez chaud .

Filet mignon haricots blancs recette cookeo



Filet mignon haricots blancs recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

12 médaillons de filet mignon de porc

450 ml d'eau

50 ml de vin blanc

800 g de haricots blancs congelés

2 pommes de terre

Ail semoule

1 oignon

1 gousse d'ail

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 450 ml d'eau, 50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faite revenir les médaillons de filet mignon de porc

Saupoudrez d'ail semoule

Ajoutez les haricots blancs et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates

Servez chaud