Comment cuire des spaghettis au cookeo?

Comment cuire des spaghettis au cookeo?

La question est souvent posée sur les réseaux sociaux .Alors je vous propose ma façon de faire .

Préparation

Rincez vos spaghettis sous l’eau

Déposez les spaghettis dans la cuve . Il faut les couper en 2.

Recouvrez les spaghettis avec de l’eau .

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 et servez chaud .

Brocolis maïs carottes recettes cookeo

Brocolis maïs carottes recettes cookeo

85 CALORIES 2 PP 1 SP

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de carottes

500 g de brocolis frais ou congelés

1 demi-boite de mais

1 cube de bouillon de légumes

200 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les brocolis en fleurettes

Epluchez les carottes et coupez en rondelles ou en julienne.

Egouttez la boite de mais et rincez sous l’eau.

Déposez dans la cuve les fleurettes de brocolis, les morceaux ou julienne de carottes, et le maïs.

Versez 200 ml avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression programmez 4 mn

Boulettes steaks hachés

tomates recette cookeo

Boulettes steaks hachés tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

1 petite boite de concentré de tomates

1 cube de bouillon de bœuf émietté

300 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les steaks hachés en quatre et faites des boulettes avec les morceaux.

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les boulettes de steaks hachés.

Versez le bouillon composé de 300 ml d’eau un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la boite de concentré de tomates et mélangez.

Servez chaud avec des pâtes ou du riz.

Rôti de porc moutarde recette cookeo

Rôti de porc moutarde recette

cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc 700 g

100 g d’oignons congelés ou 1 oignon frais

300 g de champignons de Paris congelés ou frais

1 cuillère à soupe de maïzena

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe de crème fraîche

200 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Emincez les champignons après les avoir lavés s’ils sont frais

Coupez l’oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,200 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et quand l’huile est chaude faites dorer le rôti sur toutes ses faces.

Ajoutez ensuite les oignons et les champignons faites dorer 2 à 3 mn.

Versez le bouillon préparé dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez le bouquet garni.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn

Quand la cuisson est terminée sortez le rôti de porc de la cuve pour le couper en tranches et passez en mode dorer.

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce. Arrêtez le mode dorer quand la sauce a épaissi puis redéposez les tranches de rôti dans la cuve et laissez pendant 2 à 3 mn

Servez chaud.

Pommes de terre cheddar au cookeo

Pommes de terre cheddar au cookeo

Voici une recette cookeo qui apparait comme une valeur sûre . Beaucoup de personnes en sont contentes . Moi aussi par ailleurs. Pour cette recette différentes possibilités vous sont proposées soit après la cuisson des pommes de terre vous

- déposez le cheddar dans la cuve sur le mélange pommes de terre crème fraîche moutarde . Et vous laissez fondre le fromage
- déposez les ingrédients dans un plat qui va au four . Vous disposez les tranches de cheddar sur la préparation et vous enfournez

A vous de choisir !!!

Ingrédients pour 4/6 personnes

1 kg de pommes de terre à chair ferme

140 g de cheddar

200 ml de crème fraîche liquide

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de légumes

300 ml d’eau

Préparation

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

Mélangez dans un bol la crème fraîche et la moutarde.

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau et un cube de bouillon de légumes émietté.

Déposez les pommes de terre en morceaux dans la cuve.

Versez le bouillon.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve et redéposez les pommes de terre dans la cuve et la cuve dans le cookeo.

Versez le mélange crème fraîche moutarde sur les pommes de terre . Mélangez .

Puis soit vous déposez le cheddar directement dans la cuve et vous le laissez fondre (vous pouvez éventuellement passez en maintien au chaud).

Soit vous déposez dans un plat qui va au four l’ensemble de la préparation . Vous disposez les tranches de cheddar sur les pommes de terre.

Vous enfournez environ 10 mn à 180°.

Servez ce plat avec un viande de votre choix .

Astuce

Vous pouvez incorporez aux pommes de terre du jambon,des knackis pourquoi pas ?

Flan sans farine aux pommes cookeo ou sans

Flan sans farine aux pommes cookeo ou sans

Voilà un dessert qui peut se réaliser au cookeo ou sans dans un simple faitout ou casserole. L’avantage de cette recette

c’est qu’il n’y pas de farine donc moins de calories .

275 CALORIES 6 PP 10 SP

Ingrédients pour 4 personnes

4 œufs/1 l de lait/40 g de sucre /2 pommes/1 sachet de sucre vanillé

Préparation avec cookeo

Coupez les pommes en morceaux

Préchauffez votre four à 180 °.

Dans un saladier ou dans le bol d’un robot mélanger les 4 œufs et les 40 g de sucre et le sachet de sucre vanillé.

Versez 1 l de lait dans la cuve et portez le à ébullition.Arrêtez la fonction dorer . Ajoutez directement dans la cuve le mélange 4 oeufs ,40 g de sucre et sucre vanillé. Mélangez.

Placez dans un moule à gâteau du papier de cuisson puis déposez les morceaux de pommes que vous avez coupés dans le moule .

Versez la préparation œufs, sucre, lait dans le moule .

Enfournez vote moule à gâteau et laissez cuire 60 mn à 180 degrés.

Préparation sans cookeo

Préchauffez votre four à 180 °.

Coupez les pommes en morceaux

Dans un saladier ou dans le bol d’un robot mélanger les 4 œufs et les 40 g de sucre et le sachet de sucre vanillé.

Dans une casserole portez à ébullition 1 l de lait .

Versez le lait sur le mélange œufs sucre délicatement et mélangez .

Placez dans un moule à gâteau du papier de cuisson puis déposez les morceaux de pommes que vous avez coupés dans le moule .

Versez la préparation œufs, sucre, lait dans le moule .

Enfournez vote moule à gâteau et laissez cuire 60 mn à 180 degrés.

Polenta au coulis de framboise cookeo

Un dessert au cookeo qui change un peu de nos habitudes . Cela ressemble un peu à de la semoule. Tout cela avec un coulis framboise (pour ce coulis je l’ai acheté tout fait en

attendant la saison des framboises). Pour cette recette on utilise que la fonction dorer .Bonne dégustation !!!

Ingrédients

70 g de polenta

100 ml de crème fraîche liquide

400 ml de lait

40 g de sucre

1 cuillère à soupe d’arôme vanille

Coulis de framboise

Préparation

Mode dorer

Versez le lait ,la cuillère à soupe d’arôme vanille et le sucre.

Portez à ébullition.

Ajoutez ensuite la crème fraîche et la polenta et faites épaissir .

Versez la préparation dans des pots et laisser refroidir dans un premier temps à l’air libre puis au frigo.

Versez le coulis de framboise au moment de servir et dégustez.

One pot Pennes poulet vache qui rit cookeo

One pot Pennes poulet vache qui rit cookeo

Ingrédients pour 4 personnes
4 portions de vache qui rit ou équivalent
400 g d’escalopes de poulet ou de dinde
200 g de champignons de Paris frais ou congelés
1 cube de bouillon de bœuf
1 cuillère à soupe de moutarde
100 ml de vin blanc
280 g de pennes ou pâtes de votre choix
300 ml d’eau
Sel
Poivre
Préparation
Déposez dans la cuve :
– Les pennes
– Les morceaux d’escalopes
– Les champignons de Paris

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc,300 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.
Salez et poivrez selon votre convenance
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez le temps indiqué sur le paquet de pennes divisé par 2
Quand la cuisson est terminée ajoutez la cuillère à soupe de moutarde. Mélangez.
Ajoutez les portions de vache qui rit et faites-les fondre.
Servez chaud

Paëlla du soir express recette cookeo

Paëlla du soir express recette cookeo

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

300 g de riz

100 g de coktail de fruits de mer congelés

500 g d’escalopes de poulet

100 g d’oignons congelés

1 dose de safran ou 2 cuillères à café de Rizdor

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

2 tomates

1 cube de bouillon de bœuf

200 g de lanières de poivrons congelés

1 cube de bouillon de bœuf

400 ml d’eau

Préparation

Coupez les tomates et le poulet en morceaux.

Mode dorer

Faites revenir le poulet coupé en morceaux et les oignons dans la cuve avec 2 cuillères à café d’huile ‘olive.

Ajoutez les 100 g skachatkazino coktail de fruits de mer, les lanières de poivron, les morceaux de tomates, et le riz.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez 400 ml d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Ajoutez une dose de safran ou de rizdor.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2.Servez chaud

---

Chou fleur merguez recette cookeo

Chou fleur merguez recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de chou-fleur congelés

4 merguez

1 oignon

4 tomates cocktail en grappes

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

Préparation

Coupez les merguez en rondelles

Coupez l’oignon en morceaux

Lavez les tomates

Mode dorer

Déposez les rondelles de merguez dans la cuve.

Ajoutez les morceaux d’oignons et faites-les dorer.

Ajoutez les tomates et les fleurettes de chou-fleur.

Versez 200 ml d’eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Farfalles lardons crème fraîche recette cookeo

Farfalles lardons crème fraîche recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 de farfalles

200 g de lardons

4 cuillères à soupe de crème fraîche

Eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Mode dorer

Faites dorer les lardons

Ajoutez les farfalles.

Versez les 100 ml de vin blanc

Versez de l’eau pour recouvrir les farfalles. Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

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

Ajoutez la crème fraîche et mélangez

Servez chaud

Riz style cantonnais végé recette cookeo

Riz style cantonnais végé recette cookeo

260 CALORIES 5 PP 5 SP

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de riz basmati

100 g d’oignons congelés

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

100 g de petits pois congelés

100 g de mais

2 œufs

2 cuillères à soupe de sauce soja

Préparation

Mode dorer

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

Au bout de 2 à 3 mn ajoutez les petits pois et le maïs.

Ajoutez le riz.

Versez l’eau pour recouvrir les ingrédients

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez la sauce soja et

mélangez.

Repassez en mode dorer

Cassez les œufs dans la cuve sur l’ensemble des ingrédients et faites cuire les œufs.

Quand les œufs sont cuits **servez chaud .**

Sauté de porc au cidre cookeo

Sauté de porc au cidre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de sauté de porc

200 g de champignons

100 g d’oignons congelés

200 ml de cidre

100 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Mode dorer

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

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer

Ajoutez les champignons

Versez l’eau et le cidre dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Servez chaud

One pot pasta Pipe Rigate

poulet recette cookeo

One pot pasta Pipe Rigate poulet recette cookeo

Pour ceux qui ne connaissent pas le One pot pasta , c’est vraiment une façon de cuisiner très rapide et pour des recettes de qualités.

Pour ceux qui ne connaissent pas , c’est très simple on met tous les ingrédients dans la cuve ,sans passer par le mode dorer et hop direct cuisson rapide ou sous pression .

Ce genre de recettes vous permettent d’utiliser la fonction de programmation du cookeo. Vous mettez les ingrédients dans la cuve . Vous programmez l’heure à laquelle vous souhaitez que la recette soit terminée et voilà le tour est joué.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalopes de poulet

300 g de Pipe rigate

1 petite boite de tomates entières

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

500 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d’eau ,100 ml de vin blanc, un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez dans la cuve les Pipe rigate puis les tomates.

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

Ajoutez les morceaux de poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud