

# Farfalles steaks Boursin au cookeo



## Farfalles steaks Boursin au cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

280 de farfalles

1 cube de bouillon de bœuf

600 ml d'eau

Sel

Poivre

80 g de Boursin

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### Préparation

Coupez les steaks hachés en morceaux et faites les revenir

avec l'huile d'olive dans cuve .

Ajoutez les farfalles puis versez un bouillon composé de 600 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 farfalles divisé par 2

Quand la cuisson est terminée, égouttez le contenu de la cuve . Repalcez les farfalles et les steaks hachés dans la cuve et replacez votre cuve dans le cookeo .

Ajoutez le Boursin ,mélangez et servez chaud .

---

## **Rôti de porc aux légumes recette cookeo**



# Rôti de porc légumes recette cookeo

**Ingrédients pour 4/6 personnes.**

1 rôti de porc

500 g de pommes de terre

300 g de carottes

300 g de poireaux

2 navets

200 g de champignons de Paris congelés

50 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

## **Préparation**

**Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté**

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les poireaux passés sous l'eau en rondelles.

## **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites

dorer votre rôti

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé

Salez, poivrez selon votre convenance.

**Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes, et reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.

---

## Riz aux moules et curry recette cookeo



# Riz aux moules et curry recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

500 g de moules surgelées décoquillées

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

500 ml d'eau

1 oignon

Curry

## Préparation

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

Préparez dans un récipient un mélange composé de 1 cuillère à

café de moutarde, 1 cuillère à café de concentré de tomates et 2 cuillères à soupe de crème fraîche

### **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.

Saupoudrez de curry

Ajoutez le riz et les tomates pelées

Versez le vin blanc puis recouvrez d'eau .

### **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 le mélange préparé. Mélangez.

Servez chaud

---

# **Sauté de porc légumes recette cookeo**



# Sauté de porc légumes recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

500 g de sauté de porc

400 g de carottes

300 g de poireaux

600 g de pommes de terre

100 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d'eau

Curry

## **Préparation**

Coupez les carottes en rondelles.

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

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Emincez les champignons de Paris

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les sautés de porc

Versez un bouillon composé de 400ml d'eau, 100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de volaille émietté.

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre, de poireaux, de carottes et de champignons dans la cuve

Reprogrammez 6 mn

Servez chaud.

---



# Pâtes chorizo crevettes recette cookeo



## Pâtes chorizo crevettes recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes

100 g de chorizo ou lanières de chorizo

400 ml d'eau

200 g de crevettes

Rizdor

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de volailles

### Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau et un cube de bouillon de volailles émietté

Mode dorer

Déposez les lanières de chorizo dans la cuve .

Ajoutez ensuite les crevettes et saupoudrez de rizdor

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le bouillon préparé dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

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

---

**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**

