

Farfallles steaks Boursin au cookeo



Farfallles steaks Boursin au cookeo

Ingédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

280 g de farfallles

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 farfallles puis versez un bouillon composé de 600 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émiellé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est teminée, égouttez le contenu de la cuve . Repalcez les farfallles 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

Ingédients 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

Ingédients 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 boite 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

Ingédients 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 boite 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 riz doré

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

Ingédients 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**



Ingédients 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 boeuf 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

Ingédients

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

Ingédients 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 farfallles divisé par 2.

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

Servez chaud

Salade composée macédoine recette cookeo



Salade composée macédoine recette cookeo

Ingédients

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

Ingédients 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 doré

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 boite de concentré de tomates et la moutarde. Mélangez et servez chaud .

Salade composée macédoine recette cookeo



Salade composée macédoine recette cookeo

Ingédients 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

