

Personnage en silicone qui garde ouvert le couvercle cookeo ou autre



Personnage en silicone qui garde ouvert le couvercle cookeo

Voici un petit personnage en silicone qui permet d'éviter les mauvaises odeurs en laissant le couvercle de votre cookeo ou autre robot entrouvert.

Pour accéder au produit ou commander cliquez sur l'image ou ICI



90 recettes cookeo Super facile le livre



90 recettes cookeo Super facile le livre

Vous trouverez dans ce livre 90 recettes au cookeo proposées par Céline de Cérou .Des recettes simples et faciles à réaliser .

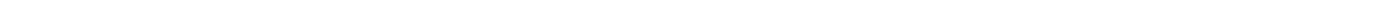
Dans ce livre illustré avec des images vous trouverez les grands classiques de la cuisine comme la blanquette de veau, le petit salé aux lentilles etc...

Côté soupe : bisque de crevettes, soupe paysanne et d'autres encore.

Pour les parents vous aurez aussi le choix avec de la bolognaise, des gnocchis et bien d'autres surprises.

Des desserts bien sûr ainsi que des recettes du monde comme le chili, le goulash sont présents dans cet ouvrage .

Pour en savoir plus Cliquez sur l'image ou [ICI](#)



Paëlla maison recette cookeo



Paëlla maison recette cookeo

Ingédients pour 4 à 6 personnes

300 g de riz

12 gambas congelées

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

250 g de petits pois congelés

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 en suite les crevettes, les petits pois, 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

10 recettes cookeo cassoulet le pdf gratuit



10 recettes cookeo cassoulet le pdf gratuit

Voici un PDF gratuit à télécharger pour les amateurs de cassoulet. Ce sont 10 de recettes cookeo qui vous attendent alors bonne appétit !!!!.

Pour téléchargez le PDF il suffit de cliquer sur l'image ou [ICI](#)

**Cassoulet poulet recette
cookeo**



Cassoulet poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

200 g d'escalopes de poulet

500 g de haricots blancs

200 g de carottes

1 petite boite de tomates pelées

1 bouquet garni

1 petite boite de concentré de tomates

1200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel poivre

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

Coupez les carottes en rondelles

Versez l'huile d'olive dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet.

Ajoutez ensuite les saucisses, les carottes, la boite de tomates pelées.

Salez et poivrez.

Ajoutez les haricots blancs et le bouquet garni.

Versez l'eau et le cube de bouillon de bœuf émiellé

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 50 mn

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

Saucisses lentilles au cookeo



Saucisses lentilles au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de lentilles

4 saucisses de Toulouse

200 g de carottes

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

Sel

Poivre

1,5 l d'eau

1 petite boite de concentré de tomates

Préparation

Rincez les lentilles sous l'eau

Mode dorer

Versez de l'huile dans le Cookeo et quand l'huile est chaude ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire revenir

Ajoutez Les saucisses.

Au bout de 3mn de fonction dorer versez les lentilles et ajoutez les carottes . Puis recouvrez avec un bouillon composé de 1,5 l d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émiellé.

Ajoutez du sel et du poivre ;

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn

. Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, mélangez.

Servez chaud

Côtes de porc au Boursin recette cookeo



Côtes de porc au Boursin recette cookeo

305 CALORIES 7 PP 8 SP

Ingédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

1 pot de Boursin

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g d'oignons congelés ou frais

200 g de champignons de Paris congelés ou frais

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites revenir pendant 1 mn les oignons .

Ajoutez ensuite les côtes de porc pendant 2 mn

Ajoutez les champignons.

Ajoutez un bouillon composé de 200 ml d'eau,100 ml de vin blanc, un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le Boursin ,mélangez et servez chaud (si vous trouvez qu'il y a trop de liquide vous pouvez enlever avant de mettre le Boursin

30 RECETTES COOKEO CUISSES POULET CANARD PINTADE DINDE



30 RECETTES COOKEO CUISSES POULET CANARD PINTADE DINDE

Comme il m'est souvent demandé des recettes cookeo de cuisses de poulet ou de dinde je vous propose ce petit PDF gratuit de 30 RECETTES COOKEO CUISSES POULET CANARD PINTADE DINDE. Pour télécharger il suffit de cliquez ICI ou sur l'image .



Couscous boulettes végétariens au cookeo



Couscous boulettes végétariens au cookeo

Ingédients pour 4 personnes

1 kg de légumes à couscous congelés (carottes, oignons, tomates, céleri, navets achetés à Leclerc)

16 boulettes de soja à l'oignon

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes

1 cuillère à soupe de ras el hanout

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel poivre

Ingédients pour 1 personne

300 g de légumes à couscous congelés (carottes, oignons, tomates, céleri, navets

achetés à Leclerc)

4 boulettes de soja à l'oignon

1 cube de bouillon de légumes

1 cuillère à soupe de ras el hanout

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel poivre

200 ml d'eau

Préparation

Déposez dans la cuve les légumes à couscous ;

Versez 200 ml d'eau avec un cube de bouillon de légumes émietté.

Saupoudrez avec la cuillère à soupe de ras el hanout

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand La cuisson est terminée égouttez le contenu de la cuve puis passez en mode doré

Ajoutez dans la cuve l'huile d'olive puis faites revenir les boulettes de soja .

Ajoutez ensuite les légumes à couscous puis mélangez

Servez Chaud avec de la semoule par exemple

Boeuf champignons oignons cookeo



Boeuf champignons oignons cookeo

Ingédients pour 4 personnes

800 g de viande de bœuf

100 g d'oignons ou 2 oignons

400 g de champignons de Paris

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

200 ml de vin blanc

100 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Lavez les champignons et coupez les en morceaux

Coupez les oignons en morceaux

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Quand l'huile est chaude faites revenir les oignons puis la viande de bœuf coupée en morceaux

Ajoutez les champignons de Paris

Versez un bouillon composé de 200 ml e vin blanc ,100 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Servez chaud

Riz champignons recette cookeo

Riz champignons recette cookeo

100 CALORIES 2 PP 7 SP

Ingrédients pour 4 personnes

280 gr de riz

200 gr de champignons de Paris congelés

1 cube de bouillon de volaille

Curry

Sel

Poivre

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Ajoutez le riz et les champignons dans la cuve

Verser un bouillon composé de 400 millilitres d'eau 100 ml de vin blanc et d'un cube de volaille émietté

Salez et poivrez selon votre convenance



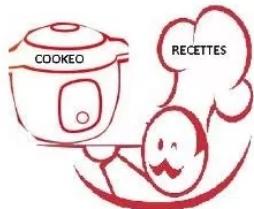
Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Servez chaud

270 RECETTES COOKEO : les recettes cookeo de JP



270 RECETTES COOKEO

270 RECETTES COOKEO

Bonjour vous trouverez ici un PDF gratuit à télécharger de 270 recettes cookeo . Ces recettes ont été réalisées et testées par mes soins .

Vous y trouverez des :

- entrées
- Plats de viandes et poissons
- desserts

Pour ceux qui ne le savent pas je vous donne les liens de mes différents sites et blogs ou je me ferai un plaisir de vous accueillir

COOKEO.NET

<http://recettescookeo.net/>

APPLICATION COOKEO

<http://www.recettesrapidesfaciles.com...>

RECETTES FACILES RAPIDES AU COOKEO

<http://www.recettesrapidesfaciles.com/>

SPORT ET VIE PRATIQUE ET COOKEO

<http://sport-et-regime.com/>

Un grand merci à tous ceux et toutes qui me suivent et m'encouragent

Pour télécharger le PDF cliquez ICI ou sur l'image