

# **Poivrons farcis merguez recette cookeo**



# **Poivrons farcis merguez recette cookeo**

## **Ingédients pour 2 personnes**

2 merguez

2 poivrons

1 tomate

25 g de gruyère râpé

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Cumin

1 demi cuillère à soupe d'ail déshydraté

1 petit oignon

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

### **Ingédients pour 4 personnes**

4 merguez

4 poivrons

2 tomates

50 g de gruyère râpé

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Cumin

1 cuillère à soupe d'ail déshydraté

2 petits oignons

### **Préparation**

Découpez la ou les tomates en morceaux ainsi que l'oignon ou les oignons

Découpez les merguez en rondelles.

Déposez les tomates et les morceaux d'oignons et les rondelles de merguez dans un saladier et ajoutez le gruyère râpé . Salez et poivrez. Saupoudrez de cumin. Mélangez l'ensemble .

Lavez et découpez un chapeau sur chaque poivron . Enlevez les pépins .

Garnissez les poivrons de l'ensemble de la préparation. Refermez avec les chapeaux .

Versez un bouillon composé de 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf.

Déposez les poivrons farcis dans la cuve

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 12 mn

Servez chaud avec du riz ou des pâtes

---

**Poulet entier tomates  
champignons cookeo**



# **Poulet entier tomates champignons cookeo**

## **Ingédients pour 4 personnes**

1 poulet

1 petite boite de tomates pelées

200 g de champignons de Paris congelés

200 g d'oignons congelés

Thym

Huile d'olive

200 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer le poulet et les oignons quand l'huile est chaude.

Ajoutez les champignons au bout de 2 mn.

Ajoutez les tomates pelées.

Salez, poivrez, saupoudrez de thym.

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

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 45 mn

Servez chaud .

---

# **Courgettes chorizo recette cookeo**



## **Courgettes chorizo recette cookeo**

**175 CALORIES 4 PP 3 SP**

**Ingrédients pour 4 personnes**

800 g de courgettes

80 g de chorizo

1 oignon

### **Préparation**

Lavez vos courgettes et coupez les en morceaux ou en rondelles.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve et déposez le panier vapeur avec les courgettes.

### **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée videz la cuve de son eau et passez en mode dorer .

Quand le préchauffage est terminée déposez les oignons et les rondelles de chorizo dans la cuve .

Ajoutez les morceaux de courgettes et faites les revenir avec l'oignon et le chorizo.

Servez Chaud

---

**10 recettes minceur et astuces diététiques l'EBook au cookeo**

# 10 RECETTES MINCEUR AU ROBOT CUISEUR

CHIFFRAGE CALORIES PP SP



10 CONSEILS  
DIETETIQUES



**10 recettes minceur et astuces diététiques l'EBook au cookeo**

Découvrez cet ebook de 10 recettes minceur et astuces diététiques réalisées au Cookeo. Ces recettes sont inédites et sont chiffrées en

calories propoints et smartpoints selon la méthode weight watchers.

---

# **Spaghettis poulet citron cookeo**

# Spaghettis

## Poulet citron cookeo

### Ingédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet

200 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de jus de citron

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café d'ail déshydraté

280 g de spaghetti

100 g d'oignons congelés

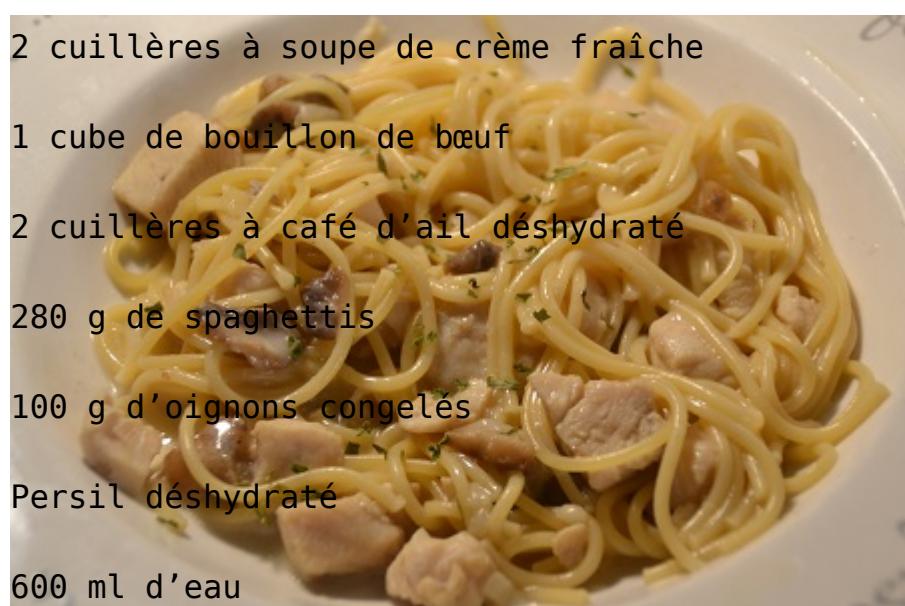
Persil déshydraté

600 ml d'eau

Huile d'olive

Sel

Poivre



## **Préparation**

### **Mode dorer**

Faites revenir les oignons dans la cuve avec de l'huile d'olive.

Ajoutez au bout de 2 mn les morceaux d'escalope de poulet et l'ail déshydraté.

Ajoutez les champignons.

Salez et poivrez.

Versez un bouillon composé de 600 ml d'eau et un cube de bœuf émiellé.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et le citron.

Servez chaud

---

# Carottes bolognaise cookeo



## Carottes bolognaise cookeo

### Ingédients pour 4 personnes

800 g de carottes

400 g de viande hachée

200 g d'oignons

1 petite boite de concentré de tomates

2 cuillères à café de persil

1 petit verre de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

### Préparation

## **Mode dorer**

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons pendant une minute puis ajoutez la viande hachée.

Ajoutez ensuite les carottes que vous avez coupées en morceaux .

Versez le verre de vin blanc , le bouillon composé de 200 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. Mélangez et servez chaud .

---

# **Salade poulet poivrons tomates préparation cookeo**



# **Salade poulet poivrons tomates préparation cookeo**

## **Ingédients pour 4 personnes**

200 g de tomates cerise

400 g d'escalopes de poulet

800 g de poivrons frais ou lanières de poivrons congelées

Ciboulette

1 verre de vin blanc

Sel

Poivre

Piment d'Espelette

Jus de citron ou 1 citron pressé

5 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

## **Préparation**

Coupez les escalopes de poulet en morceaux.

Coupez et épépinez les poivrons si vous utilisez du poivron frais.

Coupez les tomates cerises en 2

## **Mode dorer**

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux de poulet puis ajoutez les morceaux de poivron.

Versez le verre de vin blanc et 200 ml d'eau.

Salez et poivrez.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn.

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre.

Egouttez ensuite l'ensemble de la préparation net déposez la dans un saladier.

Préparez une vinaigrette en mélangeant:

- Le vinaigre
- L'huile
- Le jus de citron
- Les morceaux de ciboulette
- Du piment D'Espelette ou autre selon votre convenance.

Versez la vinaigrette dans le saladier et mélangez avec le poulet et les poivrons. Placez au frigo Servez Frais

---

# **Pintade entière champignons cookeo**



# **Pintade entière champignons cookeo**

## **Ingrédients**

1 pintade 1,2kg

200 g d'oignons

200 ml de vin blanc

800 ml d'eau

1 grosse boite de champignons de Paris

Curry

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de volaille

Huile d'olive

### **Préparation**

**Fonction ingrédients puis viandes puis volailles faites OK**

Indiquez le poids de votre pintade

Démarrez la recette en versant de l'huile d'olive dans la cuve .

Faites revenir la pintade sur toutes ses faces puis ajoutez les oignons .

Ajoutez ensuite les champignons de Paris .

Salez et poivrez ,saupoudrez de curry .

Arrêtez la fonction dorer

Versez le bouillon composé de 200 ml de vin blanc , de 800 ml d'eau et d'un cube de volaille émietté.

**Programmez 28 mn de cuisson faites ok puis fermez le couvercle du cookeo**

Sortez la pintade du cookeo pour la découper en morceaux .

---

# **Spaghettis poulet poivron cookeo**



## **Spaghettis poulet poivron cookeo**

**315 CALORIES 6 PP 10 SP**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

280 g de spaghetti

400 escalopes de poulet

100 g d'oignons

200 g de lanières de poivrons congelées

1 verre de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Huile d'olive

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Faites dorer les oignons et les morceaux d'escalopes de poulet avec l'huile d'olive dans la cuve.

Ajoutez les poivrons.

Ajoutez ensuite les spaghetti.

Salez et poivrez.

Versez le vin blanc et de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

### **Cuisson rapide ou sous pression.**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghetti divisé par 2 pour mon cas 4 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez la cuillère à soupe de moutarde et mélangez.

Servez chaud

---

# Salade tomates lentilles recette cookeo



# Salade tomates lentilles recette cookeo

## Ingédients pour 4 personnes

120 g de lentilles vertes

250 g de tomates cerise

Thym

Persil

1 cuillère à café d'ail déshydraté

4 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

300 ml d'eau

Sel

Poivre

## **Préparation**

Lavez et coupez vos tomates cerise.

Déposez les lentilles dans la cuve et versez 300 ml d'eau dessus.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée faites refroidir les lentilles à l'air libre en les déposant dans un saladier

Quand les lentilles ont refroidi versez le vinaigre, l'huile.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de thym et de persil.

Versez la cuillère d'ail déshydraté .mélangez l'ensemble.

Ajoutez les tomates et placez le saladier au frigo

Dégustez froid.

---

# Fiches recettes cookeo aiguillettes PDF gratuit



## **Fiches recettes cookeo aiguillettes**

Vous trouverez dans cet article un PDF de fiches recettes cookeo aiguillettes. Vous pouvez téléchargez ce PDF gratuitement en cliquant **ICI**

---

# **Salade moules betteraves cookeo weight watchers**



# **Salade moules betteraves cookeo weight watchers**

**Ingédients pour 4 personnes**

2 betteraves

300 g de moules décortiquées congelées cuites

1 yaourt nature brassé

1 échalote

1 cuillère à soupe de vinaigre

4 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère soupe de moutarde

Persil déshydraté

Sel

Poivre

### **Préparation**

Déposez les moules encore congelées dans la cuve et versez 300 ml d'eau.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 2 mn

Pendant la cuisson des moules préparez votre sauce. Déposez la cuillère de moutarde, de vinaigre, d'huile. Ajoutez le yaourt nature et mélangez l'ensemble des ingrédients. Coupez et hachez votre échalote et incorporez-la à la sauce.

Sortez les moules de la cuve quand la cuisson est terminée. Egouttez et laissez refroidir à l'air libre puis au frigo.

Déposez les betteraves coupées en morceaux dans le saladier, mélangez et placer le saladier au frigo.

Ajoutez les moules aux betteraves avant dégustation et redéposez le saladier au frigo.