

Poireaux sauce curry cookeo



Poireaux sauce curry cookeo

Ingédients pour 4 personnes

4 blancs de poireaux

200 g de crème fraîche

2 cuillères à soupe de curry

1 cuillère à soupe de moutarde mi forte

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Persil

Préparation

Lavez vos blancs de poireaux puis coupez-les en rondelles.

Déposez les poireaux dans le panier vapeur.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

Pendant la cuisson préparez une sauce avec 200 ml de crème fraîche, 2 cuillères à soupe de curry, une cuillère à soupe de moutarde mi forte. Mélangez, salez et poivrez.

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir les poireaux à l'air libre puis au frigo.

Servez froid avec la sauce curry

One pot pasta saumon cookeo



One pot pasta saumon cookeo

Ingédients pour 4 personnes

280 g de pâtes

250 g de dés de saumon

100 g d'oignons

200 g de poireaux

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Huile d'olive

40 g de crème fraîche

Préparation

Placez dans la cuve du cookeo :

- Les pâtes
- Les dés de saumon
- Les morceaux d'oignons
- Les morceaux de poireaux

Versez le verre de vin blanc et de l'eau sur les ingrédients (couvrir l'ensemble).

Salez, poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche.

Cuisses poulet poivrons courgettes cookeo



Cuisses poulet poivrons courgettes cookeo

Ingédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet

300 g de poivrons

300 g de courgettes

1 cuillère à café de raz el hanout

400 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans la cuve : les cuisses de poulet, les poivrons, les courgettes.

Versez l'eau. Ajoutez la cuillère à café de raz el hanout.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Servez chaud avec de la semoule par exemple

Côtes porc champignons curry cookeo



Côtes porc champignons

curry cookeo

250 CALORIES 6 PP 7 SP

Ingrédients pour 5 personnes

5 côtes de porc

100 g d'oignons

300 g de champignons de Paris

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d'eau

Huile d'olive

Persil

Curry

Préparation

Faites revenir dans l'huile d'olive les côtes de porc puis les oignons .

Ajoutez les champignons .

Salez et poivrez .

Saupoudrez de persil et de curry.

Versez le vin blanc , l'eau et le cube de bouillon de bœuf émiellé.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Servez chaud avec un féculent de votre choix

**Salade haricots verts
champignons cookeo**



Salade haricots verts champignons cookeo

Ingédients pour 4 personnes

500 g de haricots verts

200 g de champignons de Paris

200 ml d'eau

sel poivre

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de gingembre moulu

1 cuillère à café d'ail déshydraté

1 jus de citron pressé

Préparation

Déposez les haricots verts et les champignons de Paris dans le panier vapeur du cookeo.

Versez 200 millilitres d'eau dans la cuve et déposer le panier vapeur dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 minutes

Quand les haricots verts et les champignons de paris sont cuits laissez refroidir à l'air libre dans un premier temps puis placer le panier vapeur au frigo pendant au moins 2h .

Pendant la cuisson des haricots et des champignons de Paris finaliser votre sauce en ajoutant le sel ,le poivre, le gingembre et l'ail .

Servez froid

One pot pasta spaghetti bolognaise cookeo



One pot pasta spaghetti bolognaise cookeo

Ingédients pour 4 personnes

1 petite boite de tomates pelées

200 g de carottes en rondelles congelées

280 g de spaghetti

1 petit verre de vin blanc

300 g de viande de bœuf hachée

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

400 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans la cuve les spaghetti , la viande hachée, les carottes en rondelles la boite de tomates pelées.

Salez , poivrez.

Versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émiellé ainsi que le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn le temps de cuisson indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Servez Chaud

Couscous boulettes légumes express cookeo



Couscous boulettes légumes express cookeo

Ingédients pour 4 personnes

12 boulettes de bœuf

200 g de semoule

1 cuillère à café d'huile d'olive

1 demi-cuillère de cumin

1 demi-cuillère de ras-el-hanout

50 g d'oignons congelés

250 g de carottes congelées en rondelles

200 g de courgettes congelées

100 g de pois chiches cuits (en boite)

1 cuillère à soupe de coriandre congelée

700 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans la cuve tous les ingrédients :

- Les carottes
- Les oignons
- Les courgettes
- Les pois chiches
- Les boulettes de boeuf

Versez les 700 ml d'eau.

Ajoutez les $\frac{1}{2}$ cuillères de cumin et de ras-el-nout ainsi que la cuillère de coriandre.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Préparation de la semoule selon les indications du paquet

Fiche cookeo gratin chou

fleur



Fiche cookeo gratin chou fleur

315 CAL 8 PP 10 SP



Gratin de chou fleur

315 CAL

8 PP

10 SP

Ingédients pour 4 personnes

1 kg de chou fleur

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml de crème fraîche

Sel

Poivre

140 g de gruyère râpé

200 g d'oignons

Huile d'olive

200 ml d'eau

Préparation

Sélectionnez le fonction ingrédients puis légumes et fruits . Puis indiquez 1000 g et versez 200 ml d'eau / Placez ensuite le panier vapeur . Lancez la cuisson avec un départ immédiat. Quand la cuisson est terminée égouttez les choux fleur puis déposez les dans un plat qui va au four .

Préchauffez votre four à 180 ° .

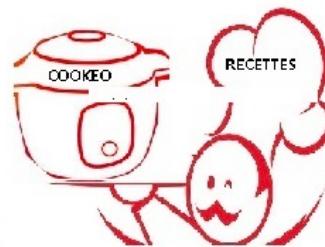
Passez en mode doré et versez de l'huile d'olive dans la cuve .

Faites doré les oignons puis ajoutez la crème fraîche et la moutarde.

Versez la préparation sur les choux fleur puis saupoudrez de gruyère râpé .

Placez le plat au four entre 20 et 30 mn à 180 °

Servez chaud

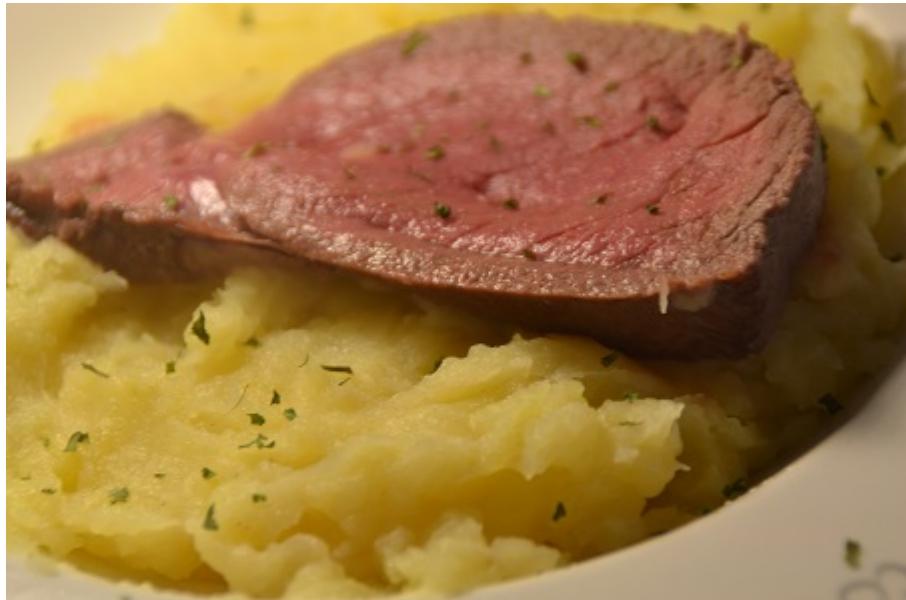


<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

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

<http://recettescookeo.net/>

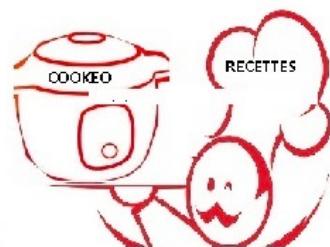
Fiche cookeo purée maison



Fiche cookeo purée maison



Purée de pommes de terre maison



Ingédients pour 6 personnes

1,5 kg de pommes de terre

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

sel

Poivre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Muscade

Préparation

Déposez les pommes de terre coupées en morceaux dans la cuve, versez les 400 ml d'eau avec le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de muscade .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn.

Quand la cuisson est terminée passez les pommes de terre au presse purée.

Ajoutez la crème fraîche .

Servez chaud



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

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

<http://recettescookeo.net/>

Ingédients pour 6 personnes

1,5 kg de pommes de terre

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

sel

Poivre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Muscade

Préparation

Déposez les pommes de terre coupées en morceaux dans la cuve ,versez les 400 ml d'eau avec le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de muscade .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn.

Quand la cuisson est terminée passez les pommes de terre au presse purée.

Ajoutez la crème fraîche .

Servez chaud

Fiche cookeo longe porc curry



Fiche cookeo longe porc curry

cookeo

Longe de porc au curry

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingédients pour 4 personnes

Une longe de porc sans os 800 grammes
200 g de champignons de Paris congelés
1 cube de bouillon de boeuf
Poivre
200 g d'oignons congelés
curry
1 verre de vin blanc
2 cuillères de moutarde
Huile d'olive



"fonction dorer"

Versez de l'huile d'olive dans la cuve ,faites dorer la longe de porc puis les oignons.

Ajoutez ensuite les champignons et le cube de bouillon de boeuf puis le verre de vin blanc .Poivrez selon votre convenance ,saupoudrez de curry et mélangez ;
Verser de l'eau 300 millilitres

"Mode cuisson rapide 1 heure"

Réservez la longe pour la couper en tranches .

"Repasser en position dorer"

Ajoutez 2 cuillères à café de moutarde ,puis 2 cuillères à soupe de féculle de maïs pour faire épaissir la sauce .
Quand la sauce a épaissi ,déposez délicatement les tranches de longe coupées dans la sauce
Servez chaud.

Fiche cookeo spaghetti poulet courgettes





Spaghettis poulet courgettes

356 CAL 7 PP 11 SP

Ingédients pour 4 personnes

600 g d'escalope de poulet
280 g de spaghettis
200 g de courgettes
100 g d'oignons
1 cube de bouillon de volaille
2 cuillères à soupe de crème fraîche
400 ml d'eau
Sel
Poivre
Huile d'olive



Préparation

Mode dorer

Faites revenir les oignons et la viande coupée en morceaux dans la cuve avec de l'huile d'olive. Déposez les spaghettis coupées en 2 dans la cuve puis les courgettes .

Salez et poivrez selon votre convenance

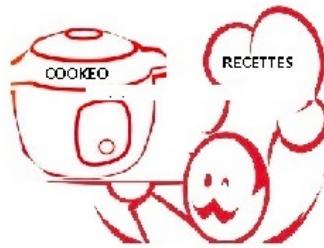
Versez 400 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émiellé.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn (le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2). Choisissez départ immédiat ou départ différé.

Ajoutez les cuillères de crème fraîche avant de servir

Servez chaud



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

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

<http://recettescookeo.net/>

Fiche cookeo spaghettis poulet courgettes

356 CAL 7 PP 11 SP

Fiche cookeo flan poireaux fromage weight watchers



Fiche cookeo flan poireaux fromage weight watchers

166 CAL

4 PP

3 SP



Flan poireaux fromage weight watchers

166 CAL

4 PP

3 SP

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de poireaux en rondelles congelés
1 cuillère à café de margarine
3 œufs
200 ml de lait demi écrémé
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de noix de muscade
4 tranches de gruyère (40g)
Sel poivre



Préparation

Préchauffez votre four à 180°

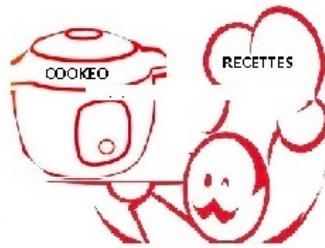
Faites cuire les poireaux dans le cookeo soit en sélectionnant la fonction ingrédients puis légumes et poireaux ou alors déposez les poireaux dans la cuve couvrez les d'eau et faites cuire 10 mn en cuisson rapide ou sous pression .

Egouttez les poireaux et déposez les dans un plat préalablement beurré avec la margarine.

Dans un saladier cassez les œufs et les battez avec le lait . Ajoutez la gousse d'ail coupée en morceaux , la cuillère de muscade, salez et poivrez.

Versez la préparation sur les poireaux . Déposez vos tranches de fromage sur les poireaux .

Enfournez votre plat pour 20 mn . Servez chaud



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

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

<http://recettescookeo.net/>

Filet mignon moutarde cookeo weight watchers



Filet mignon moutarde cookeo weight watchers

210 CALORIES 5 PP 6 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de filet mignon

200 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche allégée

2 cuillères à café d'huile d'olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

100 g d'oignons congelés

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons et dorer le filet mignon sur toutes ses faces.

Ajoutez les champignons puis versez l'eau et le cube de bouillon de bœuf . Versez le vin blanc .

Salez et poivrez.

Ajoutez les champignons de Paris

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et la moutarde servez chaud .

FILET MIGNON BOURSIN au cookeo *par jphil3600*

Rôti porc froid préparation



Rôti porc froid préparation cookeo

345 CALORIES 8 PP 10 SP

Ingédients 4 à 6 personnes

1 rôti de 800 g

1 cube de bouillon de bœuf

Herbes de Provence

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans la cuve le rôti de porc

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

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 40 mn

Laissez refroidir à l'air libre pendant une heure .

Enveloppez le rôti dans du papier d'aluminium et placez le au frigo pendant au moins 6 h.

Servez froid .

ROTI PORC FROID RECETTE COOKEO *par jphil3600*