

# Gratin spaghetti jambon cookeo



## Gratin spaghetti jambon cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghetti

200 g de dés de jambon

100 g de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

500 ml d'eau

Sel

Poivre

### Préparation

Préchauffer votre four à 210 °

Cassez les spaghettis en 2 et déposez les dans la cuve

Ajoutez les dés de jambon .

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

Salez et poivrez selon votre convenance

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

Programmez 4 mn (le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2 )

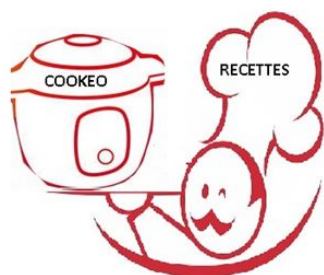
Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de crème fraîche et mélangez.

Déposez les spaghettis et les dés de jambon dans un plat qui va au four

Enfournez pour 20 mn

Servez chaud

# UVWXYZ le pdf GRATUIT



80 RECETTES COOKEO UVWXYZ **80 Recettes**  
**cookeo lettres UVWXYZ le pdf**  
**GRATUIT**

Vous trouverez dans ce PDF 80 Recettes cookeo classées par ordre alphabétique avec les lettres UVWXYZ .Vous pouvez télécharger gratuitement ce PDF en cliquant sur l'image .

Ce PDF est issu du PDF 1200 recettes auquel j'ai rajouté de **nouvelles recettes**

---

# Poulet entier moutarde recette cookeo



# Poulet entier moutarde recette cookeo

## Ingrédients

1 poulet

300 g de champignons de Paris

100 g d'oignons congelés ou un oignon

2 cuillères à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de volailles

Huile d'olive

Sel

Poivre

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les oignons et le poulet sur toutes ses faces .

Ajoutez les champignons

Versez le bouillon composé d'eau , de vin blanc et du cube de bouillon de volailles.

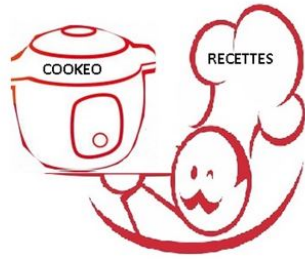
Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 15 mn pour 500 g .Pour mon poulet de 1 , 3 kg je vais programmer 37 mn

---

**320 Recettes cookeo lettres  
MNOP le PDF gratuit**



## 320 RECETTES COOKEO lettre MNOP      **320 Recettes** **cookeo lettres MNOP le PDF gratuit**

Vous trouverez dans ce PDF 320 Recettes cookeo classées par ordre alphabétique avec les lettres MNOP .Vous pouvez télécharger gratuitement ce PDF en cliquant sur l'image .

Ce PDF est issu du PDF 1200 recettes auquel j'ai rajouté de **nouvelles recettes**

---

## **60 recettes cookeo lettres** **IJKL le PDF gratuit**

# 60 recettes cookeo lettres IJKL le



60 RECETTES COOKEO LETTRE IJKL

## PDF gratuit

Vous trouverez dans ce PDF 60 Recettes cookeo classées par ordre alphabétique avec les lettres IJKL .Vous pouvez télécharger gratuitement ce PDF en cliquant sur l'image .

Ce PDF est issu du PDF 1200 recettes auquel j'ai rajouté de **nouvelles recettes**

---

## Paupiettes tomates recette cookeo



## Paupiettes

### tomates recette cookeo

#### Ingrédients pour 5 personnes

5 paupiettes de porc

1 oignon

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

1 petit verre de vin blanc

#### Préparation



### **Mode dorer**

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

Faites dorer ensuite les paupiettes de porc .

Ajoutez les champignons de Paris ,les tomates pelées.

Versez le verre de vin blanc et 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez .

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

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et les 2 cuillère à café de concentré de tomates. Servez chaud

---

# **Riz boulettes champignons recette cookeo**



# Riz boulettes champignons recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

12 boulettes de bœuf

240 g de riz

1 verre de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

200 g de champignons de Paris

100 g d'oignons

Sel

Poivre

300 ml d'eau

## Préparation

Faites dorer avec l'huile d'olive les oignons et les boulettes de viandes.

Ajoutez ensuite au bout de 2 mn les champignons de Paris .

Ajoutez le riz.

Versez le verre de vin blanc et les 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

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

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Servez chaud

---

# **Hachis parmentier recette cookeo**



# Hachis parmentier recette cookeo

## Ingrédients pour 6 personnes

600 g de viande hachée

100 g d'oignons

1,5 kg de pommes de terre

Huile d'olive

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

1 cuillère à café d'ail déshydraté

sel

100 g de gruyère rape

2 cuillères à soupe de crème fraîche

400 ml d'eau

Muscade

## Préparation

### Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir la viande hachée , l'oignon et l'ail .

Réservez la viande et les oignons dans un plat qui va au four .

Sans laver la cuve déposez les pommes de terre coupées en morceaux ,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 .

Répartissez la purée sur la viande hachée.

Saupoudrez de gruyère râpé .

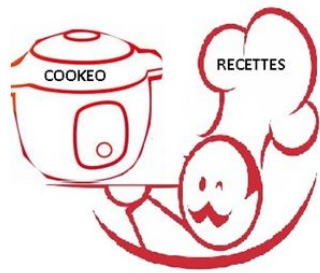
En fournez pendant 10 mn à 180 ° . Puis passez en position grill pendant 5 mn

Servez chaud

Hachis parmentier au cookeo *par jphil3600*

---

**130 Recettes cookeo lettres  
FGH un PDF gratuit**



130 RECETTES COOKEO LETTRE FGH

## 130 Recettes cookeo lettres FGH un PDF gratuit

Vous trouverez dans ce PDF 130 Recettes cookeo classées par ordre alphabétique avec les lettres QRST .Vous pouvez télécharger gratuitement ce PDF en cliquant sur l'image .

Ce PDF est issu du PDF 1200 recettes auquel j'ai rajouté de **nouvelles recettes**

---

## Veau provençale recette cookeo



# Veau provençale recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

100 d'oignons congelés

1 kg de veau en morceaux

300 g de lanières de poivrons congelées

100 g d'olives dénoyautées

200 ml d'eau

2 Cuillères à café de concentré de tomate

1 petite boîte de tomates pelées

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cube de bouillon de boeuf

Huile d'olive

Sel, poivre

**Préparation :**

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux d'oignon et de viande .

Ajoutez ensuite les poivrons .

Ajoutez Les olives.

Versez la boite de tomates pelées.

Versez 200 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 18 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à café de concentré de tomates et la cuillère de moutarde

Servez chaud .

Veau provençal au cookeo *par jphil3600*

---



# Purée crevettes paprika recette cookeo



## Purée crevettes paprika recette cookeo

Voici une recette de purée crevettes paprika . Une recette inspirée d'une recette weight watchers qui s'intitulait hachis crevettes paprika . Un plat que j'ai légèrement modifié comme d'habitude.

300 CALORIES 6 PP 7 SP

### Ingredients pour 5 personnes

1,200 kg de pommes de terre

500 crevettes décortiquées congelées

500 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

sel

Poivre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Paprika

Préparation

Déposez les pommes de terre coupées en morceaux dans la cuve ,versez les 500 ml d'eau avec le cube de bouillon de volaille.

Ajoutez les crevettes décortiquées congelées

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de paprika .

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 15 mn.

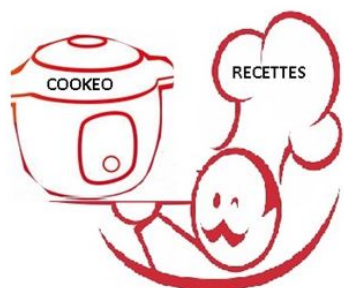
Quand la cuisson est terminée passez les pommes de terre au presse purée.

Ajoutez la crème fraîche .

Servez chaud

---

# 320 Recettes cookeo lettres QRST Le PDF gratuit



330 RECETTES COOKEO lettre QRST

## 330 Recettes cookeo lettres QRST

Vous trouverez dans ce PDF 180 Recettes cookeo classées par ordre alphabétique avec les lettres QRST .Vous pouvez télécharger gratuitement ce PDF en cliquant sur l'image .

Ce PDF est issu du PDF 1200 recettes auquel j'ai rajouté de **nouvelles recettes**

---

# Démontage du cache sous le cookeo



## Démontage du cache sous le cookeo

Voici une vidéo pour vous montrer comment on peut démonter facilement le cache sous le cookeo . Ce démontage vous permet de nettoyer ou de changer une pièce de votre cookeo . En visionnant cette vidéo vous allez comprendre pourquoi je me suis trouvé dans l'obligation de démonter ce cache . J'espère qu'il ne vous arrivera pas la même chose .

---

**Potée saucisses maison**  
**recette cookeo**



# Potée saucisses maison recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

4 saucisses fumées

6 carottes

3 blancs de poireaux

1 navet

6 pommes de terre

1 cube de bouillon de bœuf

1 verre de vin blanc

1 litre d'eau

1 oignon

Sel

Poivre

## Préparation

### **Mode dorer**

Faire revenir les saucisses et les morceaux d'oignons quand le préchauffage est terminé.

Ajoutez ensuite les carottes, les pommes de terre, le navet coupé en morceaux , les poireaux

Versez le verre de vin blanc et le bouillon constitué d'un litre d'eau et du cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 20 mn

Servez chaud .