Rôti de porc fumé aux légumes recette cookeo

Rôti de porc fumé aux légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes.

1 rôti de porc fumé prêt à cuire

1 oignon

700 g de pommes de terre

500 g de carottes

200 g de poireaux

1 navet

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et le navet en morceaux .

Passez les poireaux sous l’eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l’oignon en morceaux

Coupez le rôti en tranches

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux d’oignons et les tranches de rôti

Versez le bouillon préparé dans la cuve

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre, de navets, de carottes et les rondelles de poireaux

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les légumes dans la cuve (carottes,poireaux ,navet,pommes de terre) et reprogrammez 7mn

Servez chaud.

Spaghettis viande hachée recette cookeo

Spaghettis viande hachée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile

400 g de Viande hachée

200 g de carottes fraiches ou congelés

2 gousses d’ail

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’ail en morceaux

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d’eau (il s’agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le Cooke)

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les la viande hachée et l’ail

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les carottes et la boite de tomates pelées

Versez le vin blanc

Versez de l’eau pour recouvrir les ingrédients.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve) ajoutez le concentré de tomates et mélangez

Servez chaud

Rouelle de porc aux légumes recette cookeo

Rouelle de porc aux légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 rouelle de porc

200 g de poireaux

500 g de pommes de terre

500 g de carottes carottes

1 navet

1 oignon

100 ml de vin blanc

400 ml d’eau

1 cube de bœuf

1 bouquet garni

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Passez vos poireaux sous l’eau et coupez -les en rondelles.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en morceaux

Epluchez et coupez le navet en morceaux.

Coupez l’oignon en morceaux.

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir la rouelle de porc.

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer.

Versez l’eau et le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.

Ajoutez le bouquet garni dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez tous les légumes et **reprogrammez 10 mn** de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Pennes truite fumée recette cookeo

Pennes truite fumée recette cookeo

Ingrédients

300 g de pennes

Eau

100 g de truite fumée

10 ml de crème fraîche liquide

1 cuillère à café de moutarde

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Jus de citron

Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Déposez les pennes dans la cuve du cookeo.

Recouvrez d’eau

Emiettez un cube de bouillon de légumes

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche moutarde.

Ajoutez du jus de citron

Ajoutez les tranches de truite fumée coupées en morceaux. Mélangez

Servez chaud

Bouillon légumes crevettes recette cookeo

Bouillon légumes crevettes recette cookeo

Ingrédients

300 g de crevettes

4 nids de nouilles chinoises

200 g de poireaux congelés

100 ml de vin blanc

200 g de chou fleur congelés

200 g d’haricots verts congelés

4 carottes

1 l d’eau

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Décortiquez les crevettes

Coupez les carottes en morceaux

Préparez un bouillon avec 1l d’eau,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de légumes ou autre émietté

Déposez dans la cuve les poireaux, les morceaux de carottes ,les haricots verts,le chou fleur

Ajoutez ensuite les crevettes décortiquées

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression ou cuisson rapide

Programmez 7 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée déposez les nids de nouilles chinoises dans la cuve

Fermez le couvercle sans le verrouiller pendant 5 mn (les nids de nouilles chinoises vont se ramollir et cuire)

Servez chaud ensuite

Steaks porc pommes de terre extra crisp

Steaks porc pommes de terre extra crisp

Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

500 g de steak de porc

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile

Paprika

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 40 mn de cuisson (ou choisissez 200° pour 30 mn)

Toutes les 5mn mélangez vos pommes de terre pour une cuisson homogène

Au bout de 25 mn de cuisson ajoutez les steaks de porc

Mélangez vos pommes de terre et steaks de porc toutes s 5 mn environ

Quand la cuisson est terminée salez ,saupoudrez de paprika et servez chaud

---

Poulet petits pois carottes recette cookeo

Poulet petits pois carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d’escalopes de poulet

500 g de petits pois congelés

300 g de carottes congelées ou fraiches

400 g de pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Epluchez ,passez sous l’eau et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes en rondelles si ce sont des fraîches

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau et un cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites dorer les morceaux d’escalopes de poulet quand l’huile est chaude.

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer

Ajoutez les petits pois , les rondelles de carottes et les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d’eau et d’un cube de boeuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

servez chaud

Pommes de terre noisettes extra crisp cookeo

Pommes de terre noisettes extra crisp cookeo

Ingrédients

700 g de pommes de terre noisette congelées

2 cuillère à soupe d’huile

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Ajoutez les pommes de terre noisettes dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Programmez 30 mn de cuisson à 200° noisettes toutes les 5 mn environ

Ajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Bouillon légumes aux lardons recette cookeo

Bouillon légumes aux lardons recette cookeo

Ingrédients

200 g de lardons

100 ml de vin blanc

La moitié d’un chou vert

200 g de champignons de Paris congelés

2 pommes de terre

200 g d’haricots verts congelés

4 carottes

1 l d’eau

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les carottes, l’oignon, le chou vert et les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 1l d’eau,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de légumes ou autre émietté

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve du Cookeo

Ajoutez les morceaux d’oignon

Ajoutez ensuite les morceaux de carottes, pommes de terre.

Ajoutez les champignons de Paris et les haricots verts et le chou vert

Versez le verre de vin blanc

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression ou cuisson rapide

Programmez 10 mn de cuisson

Servez chaud ensuite

Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo

Escalopes poulet paprika extra crisp cookeo

Ingrédients

3 escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Paprika

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez le concentré de tomates avec l’eau

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Versez l’huile dans la cuve

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

Cuisson

Programmez 200° pour 20 n

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Quand il reste 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika et versez la préparation eau concentré de tomates

Salez et poivrez selon votre convenance.

Servez chaud avec un féculent de votre choix .

Haricots blancs lardons carottes recette cookeo

Haricots blancs lardons carottes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lardons nature

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

500 g de haricots blancs congelés

500 g de carottes

1 oignon

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Coupez l’oignon et les carottes en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau ,100,ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Faites revenir les lardons et les oignons

Ajoutez les haricots blancs et les carottes coupés en morceaux

Versez le bouillon dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.

Servez chaud

Saucisses Roquefort pdt rissolées extra crisp

Saucisses Roquefort pdt rissolées extra crisp

Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

4 à 6 saucisses au Roquefort ou autre

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d’huile

Préparation

Versez l’huile dans la cuve

Déposez les pommes de terre rissolées dans la cuve du cookeo.

Installez et branchez le couvercle extra crisp

Sélectionnez **le menu 3 « friture »** et programmez 30 mn de cuisson (ou choisissez 200° pour 30 mn)

Toutes les 5mn mélangez vos pommes de terre pour une cuisson homogène

Au bout de 15 mn de cuisson ajoutez les saucisses

Mélangez vos pommes de terre et saucisses toutes les 5 mn environ

Quand la cuisson est terminée salez et servez chaud

Compote pommes orange recette cookeo

Compote pommes orange recette cookeo

Ingrédients

800 g de pommes coupées en morceaux

200 g d’orange coupée en morceaux (1 orange)

20 g de beurre

100 ml d’eau

Préparation

Epluchez et coupez les pommes et l’orange en morceaux.

Déposez les morceaux de pommes et d’orange dans la cuve

Ajoutez le beurre

Versez l’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez les pommes et les morceaux d’orange cuits

Versez la préparation dans un saladier ou dans des pots à confiture

Laissez refroidir à l’air libre pour une mise en saladier.

Si vous optez pour les pots versez la compote dans les pots. Fermez avec les couvercles puis retournez les pour les rendre hermétiques.

Pour la version saladier déposez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Bouillon poulet recette cookeo

Bouillon poulet recette cookeo

Ingrédients

250 g de tomates

300 g d’escalopes de poulet

1 oignon

200 g de courgettes

2 cuillères à soupe d’huile

100 ml de vin blanc

50 g de coquillettes

1 poivron

1 l d’eau

1 cube de bouillon de volaille

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes, l’oignon et les courgettes en morceaux

Epépinez et coupez le poivron en morceaux

Préparez un bouillon avec 1l d’eau et un cube de bouillon de bœuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites revenir les morceaux de poulet et d’oignon.

Ajoutez les morceaux de poivron et de courgettes

Ajoutez les tomates cerises et le verre de vin blanc

Ajoutez les coquillettes

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn de cuisson