

# Saucisses lardons choucroute recette cookeo



## Saucisses lardons choucroute recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

1 grosse boîte de chou (de choucroute préparé ) ( environ 800 g de chou) ou 1 kg de choucroute crue cuite au cookeo (voir cette vidéo <https://youtu.be/Rpe65YJxGC8>)

4 saucisses de Strasbourg

200 g de lardons nature

6 pommes de terre

100 ml d'eau

### Préparation

Coupez les pommes de terre en morceaux

**Mode dorer**

Déposez les lardons dans la cuve.

Ajoutez la choucroute les saucisses ,les pommes de terre coupées en morceaux.

Versez l'eau

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn.

Servez chaud

---

# Saucisses Toulouse sauce moutarde recette cookeo



**Saucisses Toulouse sauce moutarde recette cookeo**

## **Ingrédients**

4 saucisses de Toulouse

Sel

Poivre

100 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

Mélangez la moutarde avec la crème fraîche

Préparez un bouillon avec 100 ml d'eau, 100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf

### **Mode dorer**

Déposez les saucisses dans la cuve du Cooke et faites-les revenir. (Vous pouvez piquer les saucisses)

Versez le bouillon préparé dans la cuve du Cookeo

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

Programmez 3 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée réservez les saucisses.

Enlevez un peu de bouillon (100 ml environ).

Ajoutez dans la cuve la préparation crème fraîche moutarde et mélangez.

### **Repassez en mode dorer**

Redéposez les saucisses dans la cuve du Cooke et laissez cuire pendant 2 à 3 mn

Pour une sauce plus épaisse ajoutez dans un premier temps une cuillère à soupe de maïzena et laissez épaissir.

Servez avec un féculent ou légume de votre choix

---

## Rôti porc pdt carottes recette cookeo



## Rôti porc pdt carottes recette cookeo

### Ingrédients

1 rôti de porc

800 g de pommes de terre

400 g de carottes

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Herbes de Provence

### **Préparation**

Epluchez, passez sous l'eau les pommes de terre et coupez-les en morceaux.

Epluchez les carottes et coupez-les en morceaux

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

Versez l'huile dans la cuve

### **Mode dorer**

Faites revenir le rôti de porc sous toutes ses faces

Salez, poivrez, saupoudrez d'herbes de Provence

Versez le bouillon préparé.

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

Programmez 40 mn

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les pommes de terre et les carottes coupées en morceaux

Reprogrammez 10 mn de cuisson sous pression ou cuisson rapide

Servez chaud

---

# Compote pommes poires recette cookeo



# Compote pommes poires recette cookeo

## Ingrédients

600 g de pommes coupées en morceaux

400g de poires coupées en morceaux

20 g de beurre

100 ml d'eau

## Préparation

Epluchez et coupez les pommes et les poires en morceaux.

Déposez les morceaux de pommes et de poires 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 poires cuites

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.

---

## **Spaghettis fonds d'artichaut recette cookeo**



# Spaghettis fonds d'artichaut recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

2 à 3 gousses d'ail

300 g de spaghettis

1 petite boîte de fond d'artichauts

40 ml de jus de citron

Eau pour recouvrir

60 g de parmesan(facultatif)

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes



## **Préparation**

Hachez les gousses d'ail et le persil

Egouttez et passez sous l'eau les cœurs d'artichauts. Coupez-les en morceaux .

Déposez pendant au moins 10 mn les spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir et ne pas avoir à les couper en 2 pour les mettre dans la cuve

## **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve faites revenir puis les morceaux de fonds d'artichauts

Ajoutez l'ail haché.

Versez l'eau ;

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

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

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis et divisez par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve. Redéposez les ingrédients dans la cuve puis ajoutez le jus de citron.

Mélangez et servez chaud avec du parmesan éventuellement.

---

# Pommes de terre rissolées poitrine extra crisp



## Pommes de terre rissolées poitrine extra crisp

### Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

4 tranches de poitrine

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

Programmez 30 mn de cuisson à 200°

Mélangez les pommes de terre toutes les 10 mn pour une cuisson homogène

Au bout de 25 mn de cuisson ajoutez les tranches de poitrine

Rajoutez du temps de cuisson si nécessaire

Quand la cuisson est terminée salez et servez chaud

---

## Compote pommes fraises recette cookeo



## Compote pommes fraises recette

# cookeo

## Ingrédients

750 g de pommes coupées en morceaux

250 g de fraises congelées ou fraîches

100 ml d'eau

20 g de beurre

## Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux.

Déposez les morceaux de pommes dans la cuve ainsi que les fraises.

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 cuites et les fraises

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.

---

# Tortis poulet légumes recette cookeo



# Tortis poulet légumes recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

100 g de Tortis ou pâtes de votre choix

250 g de tomes cerises

1 aubergine

600 g de courgettes

Eau

100 ml vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

### **Préparation**

Lavez et coupez la courgette en morceaux

Coupez l'aubergine et le poulet en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet.

Ajoutez les morceaux de courgettes ,tomates aubergines

Versez le vin blanc, l'eau (recouvrir les pâtes) et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez.

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

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

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

---

# Potatoes paprika extra crisp cookeo



# Potatoes surgelées paprika extra crisp cookeo

## Ingrédients

750 g de potatoes surgelées

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

Poivre

Paprika

## Préparation

Versez l'huile dans la cuve

Déposez les potatoes surgelées dans la cuve.



Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo.

**Programmez 30 mn à 200° ou menu 3 30 mn . Démarrez votre cuisson**

Remuer les potatoes toutes les 5 mn environ

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez de paprika (ou alors en fin de cuisson), salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

---

## Côtes de porc riz tomates recette cookeo





# Côtes de porc riz tomates recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

4 côtes de porc

280 g de riz

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Persil déshydraté ou frais

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

## Préparation

Passez le riz sous l'eau

## Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites revenir les côtes de porc.

Ajoutez les tomates pelées et le riz

Salez et poivrez selon votre convenance .

Versez 100 ml de vin blanc et émiettez un cube de bouillon de bœuf

Versez 500 ml d'eau

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

Ajoutez le concentré de tomates quand la cuisson est terminée.  
Mélangez et servez chaud.

---

## **Riz lardons tomates courgettes recette cookeo**



## **Riz lardons tomates courgettes recette cookeo**

**Ingédients pour 4 personnes**

**200 g de lardons**

1 oignon

2 gousses d'ail

1 courgette

240 g de riz incollable

100 ml vin blanc

600 ml d'eau

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel, poivre

Curry

### **Préparation**

Coupez l'oignon et l'ail en morceaux. Passez-les au hachoir (facultatif)

Coupez la courgette en morceaux

Faites revenir les lardons avec les morceaux d'ail et d'oignon hachés.

Saupoudrez de curry

Versez le riz et la boîte de tomates pelées.

Ajoutez les morceaux de courgettes

Versez le vin blanc.

Versez l'eau.

Salez et poivrez.

**Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de concentré de tomates. Mélangez.

Servez chaud

---

## Compote pommes recette cookeo



## Compote pommes recette cookeo

### Ingrédients

1kg de pommes coupées en morceaux

100 ml d'eau

### Préparation

Epluchez et coupez les pommes en morceaux.

Déposez les morceaux de pommes dans la cuve.

Versez l'eau

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

Programmez 4 mn de cuisson rapide

Quand la cuisson est terminée mixez les pommes cuites

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.

---

## **Salade poireaux vinaigrette recette cookeo**



# Salade poireaux vinaigrette recette cookeo

## Ingrédients pour 2 personnes

500 g de poireaux

6 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 cuillère à soupe de vinaigre

1 cuillère à café de moutarde

1 échalote

Sel

Poivre

400 ml d'eau

## Préparation

Passez les poireaux sous l'eau et coupez les en tronçons

Coupez l'échalote en morceaux.

Lavez votre persil et passez le au hachoir avec l'échalote.

Préparez votre vinaigrette en mélangeant l'huile, ,le vinaigre,la cuillère de moutarde.

Ajoutez ensuite l'échalote et le persil haché

Déposez les tronçons de poireaux dans la cuve du Cookeo.

Versez 400 ml d'eau .

Salez

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

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les tronçons de poireaux et passez les sous l'eau .

Déposez les tronçons de poireaux dans un saladier .

Mettez votre saladier au frigo 2 bonnes heures.

Sortez le saladier au moment de déguster .

Mélangez la vinaigrette avec les poireaux .

Servez

---

# **Poulet ail semoule extra crisp cookeo**



# **Poulet ail semoule extra crisp cookeo**

## **Ingrédients pour 4 personnes**

2 escalopes de poulet

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à soupe d'huile

Ail semoule

Sel

Poivre

## **Préparation**

**Lavez le persil et passez le au hachoir**

**Mélangez le persil et l'huile**

**Coupez les escalopes de poulet en morceaux**

**Saupoudrez d'ail semoule les escalopes de poulet coupées en  
morceaux et mélangez**



**Versez l'huile et le persil sur les morceaux d'escalopes**

Déposez le poulet dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo

### **Cuisson**

**Choisissez le menu Roti et programmez 30 mn**

Vérifier la cuisson toutes les 5 mn environ . Remuez .

Si la cuisson est atteinte avant les 30 mn arrêtez la cuisson  
et servez chaud

Salez et poivrez selon votre convenance.

Servez chaud avec un féculent de votre choix .