

Saucisses pommes de terre rissolées extra crisp cookeo



Saucisses pommes de terre rissolées extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées (congelées)

6 saucisses

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)

Au bout de 10 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

Tomates provençales extra crisp cookeo



Tomates provençales extra crisp cookeo

Ingrédients

4 tomates

2 biscottes ou chapelure

Quelques feuilles de persil

4 gousses d'ail

8 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Eau

Préparation

Lavez les tomates et coupez-les en 2.

Versez un peu d'eau dans un moule qui va dans la cuve du Cookeo

Disposez les tomates dans le moule.

Salez les tomates et poivrez selon votre convenance.

Passez au hachoir les gousses d'ail, le persil et les biscottes. Ajoutez de l'huile dans le bol du hachoir et mélangez.

Déposez sur chaque tomate la préparation ail/persil /biscottes / huile.

Déposez le moule dans la cuve du Cookeo.

Placez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo et programmez 180° pour 30 mn.

Quand la cuisson est terminée servez avec des pâtes et du riz par exemple

Spaghettis thon courgettes recette cookeo



Spaghettis thon courgettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 petite boîte de tomates pelées

1 grosse boîte de thon

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Préparation

Coupez les courgettes en morceaux

Egouttez le thon

Faites tremper les spaghettis avec de l'eau(eau chaude) dans un plat au moins 10 mn avant le début de la recette

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir le thon .

Saupoudrez de curry

Faites revenir ensuite les courgettes coupées en morceaux

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées

Versez ,le vin blanc, l'eau afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates

et mélangez .

Servez chaud

Salade pâtes avocat recette cookeo



Salade pâtes avocat recette cookeo

Ingrédients

250 g de pâtes

1 avocat

12 tomates cerises

Sel

Poivre

4 cuillères à soupe de mayonnaise

Préparation

Passez les tomates cerises sous l'eau

Coupez l'avocat en morceaux.

Déposez les pâtes dans la cuve du Cooke.

Versez de l'eau afin de recouvrir les pâtes.

Salez.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée passez les pâtes sous l'eau froide, égouttez et placez les pâtes dans un saladier.

Ajoutez dans le saladier les tomates cerises et l'avocat coupé en morceaux.

Placez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo et ajoutez la mayonnaise. Mélangez et servez.

Spaghettis steaks hachés

recette cookeo



Spaghettis steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

2 tomates

2 steaks hachés

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

100 ml de vin blanc

Préparation

Coupez les courgettes et les tomates en morceaux

Faites tremper les spaghettis avec de l'eau(eau chaude) dans un plat au moins 10 mn avant le début de la recette

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de steak

Faites revenir ensuite les courgettes et les tomates coupées en morceaux

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Versez ,le vin blanc, l'eau afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez .

Servez chaud

Rôti de porc pâtes recette cookeo



Rôti de porc pâtes recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de torsades

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

500 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir le rôti de porc sur toutes ses faces.

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 50 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les torsades .

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates ,mélangez.

Servez chaud.

Salade lentilles poulet recette cookeo



Salade lentilles poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de lentilles vertes

500 g d'escalopes de poulet

2 tomates

4 pommes de terre

Quelques feuilles de persil

6 cuillères à soupe d'huile (pour la vinaigrette)

2 cuillères à soupe d'huile pour la cuisson

2 cuillères à soupe de vinaigre

1 cuillère à café de moutarde (si vous en avez)

800 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Préparez la sauce vinaigrette avec les 6 cuillères à soupe d'huile, les 2 cuillères de vinaigre

Lavez le persil et passez au hachoir ou ciselez le

Ajoutez le persil haché à la vinaigrette.

Coupez les tomates en morceaux

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

Rincez les lentilles.

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faite revenir les morceaux d'escalopes de poulet.

Déposez les lentilles et les morceaux de pommes de terre dans la cuve et versez 800 ml d'eau dessus.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée faites refroidir les lentilles , les morceaux de pommes de terre ,les morceaux de poulet à l'air libre en les déposant dans un saladier

Ajoutez les tomates, et placez le saladier et la sauce vinaigrette au frigo pendant au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo et ajoutez la vinaigrette, mélangez.

Salez et poivrez.

Dégustez froid.

Salade macédoine jambon recette cookeo



Salade macédoine jambon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de macédoine de légumes congelés

200 g de dés de jambon

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à café de vinaigre

2 tomates

Sel

Poivre

600 ml d'eau

Préparation

Mélangez la mayonnaise et le vinaigre

Coupez les tomates en morceaux

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes.

Versez 600 ml d'eau.

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve et passez la sous l'eau.

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

Laissez refroidir à l'air libre puis déposez les dés de jambon et les morceaux de tomates dans le saladier.

Placez le saladier et le mélange mayonnaise vinaigre au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez le mélange mayonnaise vinaigre. Mélangez et servez.

Gâteau cerises extra crisp cookeo



Gâteau cerises extra crisp cookeo

Ingédients

2 œufs

150 g de farine

200 g de cerises

100g de sucre en poudre

100 g de beurre

200 ml de lait

1 sachet de sucre vanillé

1 paquet de levure chimique

1 peu d'huile pour le moule

Préparation

Passez les cerises sous l'eau et enlevez les noyaux. (coupez les cerises en 2 si vous n'avez pas de dénoyauteur)

Faire fondre le beurre

Dans un récipient, battez le sucre en poudre et le sucre vanillé avec le beurre

Ajoutez les œufs, le lait et mélangez.

Tamisez au-dessus de votre récipient la farine, et la levure.

Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Ajoutez les cerises coupés en 2 et dénoyautés

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Placez le moule dans la cuve du Cookeo.

Installez le couvercle extra crisp puis choisissez le menu 4 (dessert) ;

Programmez 50 mn .

Vérifier avec un couteau la cuisson au bout des 50 mn. Si la lame n'est pas sèche reprogrammez 5 mn Renouveler l'opération jusqu'à l'obtention de la cuisson souhaitée.

Salade haricots verts tomates oeufs recette cookeo



Salade haricots verts tomates oeufs recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de haricots verts frais ou congelés

2 œufs

1 oignon rouge

1 cuillère à soupe de vinaigre

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

8 feuilles de basilic

Sel, poivre

800 ml d'eau

Préparation

Passez au hachoir l'oignon et le basilic.

Préparez dans un bol la vinaigrette avec l'huile , la moutarde et le vinaigre.

Ajoutez l'oignon et le basilic haché avec la vinaigrette.

Coupez les tomates cerises en 2 .

Équeutez et lavez les haricots verts si vous utilisez des haricots verts frais.

Passez les œufs sous l'eau

Déposez les haricots verts et les œufs dans la cuve.

Versez 800 ml d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez le contenu de la cuve, Passez sous l'eau froide les haricots et les œufs .

Ecalez les œufs .

Déposez dans un saladier les haricots verts et les œufs.

Ajoutez les tomates cerises coupées en 2.

Déposez le saladier dans le frigo pendant au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo coupez les œufs en morceaux. Mélangez les haricots verts, les tomates cerises , les œufs

Versez la vinaigrette et mélangez .

Riz crevettes courgettes tomates recette cookeo



Riz crevettes courgettes tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de crevettes

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 soupe d'huile d'olive

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

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les crevettes puis faites dorer les oignons et l'ail haché.

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

Rôti de porc farfalles tomates recette cookeo



Rôti de porc farfalles tomates recette cookeo

Ingrédients

1 rôti de porc

300 g de farfalles

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bœuf

400 ml d'eau

2 cuillères à soupe d'huile

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Rincez le riz

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les le rôti de porc sur toutes ses faces.

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 45 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les farfalles et la boîte de tomates pelées.

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Servez chaud.

Salade torsades surimi

recette cookeo



Salade torsades surimi recette cookeo

Ingrédients

250 g de torsades

200 g de tomates cerise

1 petite boîte de thon

200 g de surimi

100 ml de crème fraîche

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1cuillère à soupe de vinaigre

Sel

Poivre

Eau

Préparation

Coupez le surimi en morceaux

Coupez les tomates cerises en 2

Egouttez la boîte de thon

Déposez le thon, les tomates cerises et le surimi dans un saladier et placez-le au frigo.

Dans un bol mélangez la mayonnaise la crème fraîche avec le vinaigre et placez le bol au frigo

Déposez les torsades dans la cuve du Cookeo

Recouvrez les torsades avec de l 'eau

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et passez les torsades sous l'eau froide.

Déposez les torsades dans un saladier puis placez le au frigo pendant au moins 2 h

Sortez tous les saladiers ainsi que le bol mayonnaise vinaigre crème fraîche.

Mélangez les torsades avec le surimi, les tomates cerise, le thon

Ajoutez le mélange mayonnaise vinaigre puis servez.

Salade torsades multicolores recette cookeo



Salade torsades multicolores recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de torsades multicolores

4 tranches de gouda

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

12 tomates cerises

1 boîte de maïs

Sel

Poivre

Eau (600 ml)

Préparation

Coupez les tomates cerises en 2 et le fromage en morceaux

Egouttez la boîte de maïs

Mélangez dans un récipient la moutarde et la mayonnaise

Déposez les torsades dans la cuve.

Versez l'eau.

Salez.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée égouttez les torsades . Passez
les torsades sous l'eau.

Déposez les torsades dans un saladier.

Ajoutez le maïs ,les morceaux de tomates et de fromage.

Placez le saladier et la sauce moutarde mayonnaise au frigo
pendant au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez dans le saladier la cuillère à soupe de moutarde et
la mayonnaise. Mélangez.

Servez froid