

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

Ingrédients

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

Ingédients 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

1 cuillère 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

Pommes de terre rissolées paprika extra crisp cookeo



Pommes de terre rissolées (congelées) extra crisp cookeo

Ingrédients

1 kg de pommes de terre rissolées

Paprika

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

Versez l'huile dans a 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 200° Pour 30 mn

Mélangez vos pommes de terre toutes les 5 mn environ

Quand il reste 10 mn de cuisson saupoudrez de paprika

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson si nécessaire .

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Cuisson merguez extra crisp cookeo



Cuisson merguez extra crisp cookeo

Les merguez comment les cuisez-vous ? Habituellement la cuisson préconisée c'est le barbecue ou la plancha surtout quand nous sommes en période des beaux jours .Ce que je vous propose c'est de faire cuire vos merguez pour les périodes plus fraîches avec le couvercle extra crisp cookeo. Mais pourquoi pas aussi aux beaux jours . Chacun décidera bien en fonction de ses goûts et de ses envies . Pour découvrir comment faire cuire les merguez avec le couvercle extra crisp suivez la vidéo ci -dessous .

Salade macédoine crabe recette cookeo



Salade macédoine crabe recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de macédoine de légumes congelés

1 boîte de crabe émietté

4 cuillères à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe de moutarde

1 tomate

Sel

Poivre

400 ml d'eau

Préparation

Coupez la tomate en morceaux

Egouttez le crabe

Déposez dans la cuve la macédoine de légumes.

Versez 400 ml d'eau.

Salez et poivrez

Mélangez dans un récipient la mayonnaise et la cuillère à soupe de moutarde

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve.

Versez la macédoine de légumes dans un saladier.

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

Placez le saladier au frigo au moins pour 2 bonnes heures.

Sortez le saladier du frigo.

Ajoutez la mayonnaise et la moutarde. Mélangez et servez.

Rôti de porc champignons tomates recette cookeo



Rôti de porc champignons tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4/6 personnes.

1 rôti de porc

300 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 grosse boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

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

Passez les champignons sous l'eau puis coupez-les en morceaux.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites dorer votre rôti

Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau ,100 ml de vin blanc.

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 35 mn.

Quand la cuisson est terminée, ajoutez les champignons de Paris et la boîte de tomates pelées . Reprogrammez 10 mn de cuisson

Servez chaud.

Cuisse de dinde aux herbes extra crisp cookeo



Cuisse de dinde aux herbes extra crisp cookeo

Ingrédients

Une cuisse de dinde

100 ml de vin blanc

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Herbe de Provence

Curry

Préparation

Dans un récipient mélangez l'huile, le vin blanc, les herbes de Provence, le curry.

Déposez la cuisse de dinde dans la cuve du Cooke. Déposez le couvercle extra crisp sur la cuve du Cookeo.

Programmez 30 mn de cuisson.

Au bout de 10 mn retournez votre cuisse de dinde. Badigeonner avec votre préparation.

Refaites cette opération au bout de 20 mn de cuisson.

Quand les 30 mn sont terminées vérifier la cuisson. Rajoutez du temps si nécessaire.

**Escalopes poulet courgettes
tomates recette cookeo**



Ingrédients 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

2 courgettes

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volailles

200 ml d'eau

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Passez les courgettes sous l'eau puis coupez les en morceaux.

Coupez les escalopes en morceaux

Mélangez les cuillères à café de concentré de tomates et la moutarde

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,100ml de vin blanc et un cube de bouillon de volailles émietté

Mode dorer

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

Versez le bouillon dans la cuve.

Salez et poivrez.

Ajoutez les tomates pelées et les morceaux de courgettes

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

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

**Courgettes merguez extra
crisp cookeo**



Courgettes merguez extra crisp cookeo

Ingrédients

1kg de courgettes

4 merguez

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les courgettes en rondelles ou en morceaux

Versez l'huile dans la cuve du cookeo

Déposez les courgettes dans la cuve

Installez le couvercle extra crisp sur la cuve du cookeo (le cookeo est débranché)

Sélectionnez 200 degrés et programmez 10 mn

Au bout de 5 mn mélangez les courgettes et redémarrez la cuisson en appuyant sur start.

Quand les 10 mn de cuisson sont écoulées ajoutez les merguez dans la cuve du cookeo.

Reprogrammez 200° pour 20 mn .

Mélangez toutes les 5 mn .

Quand les 20 mn sont écoulées vérifiez la cuisson et rajoutez du temps si nécessaire.