Farfalles poulet légumes recette cookeo

Farfalles poulet légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalopes de poulet

200 g de farfalles ou pâtes de votre choix

2 tomates

1 aubergine

1 courgette

1 oignon

Eau

100 ml vin blanc

1 gousse d’ail

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les oignons et l’ail en morceaux.

Passez le persil sous l’eau.

Passez au hachoir l’oignon, l’ail, le persil.

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez la courgette en morceaux

Coupez l’aubergine et le poulet en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve. Quand l’huile est chaude faites dorer l’oignon, l’ail et le persil.

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

Ajoutez les morceaux d’escalopes de poulet, de courgette, d’aubergine.

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

---

Pommes de terre frites fraîches extra crisp

Pommes de terre frites fraîches extra crisp

Ingrédients

800 g de pommes de terre

3 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Basilic déshydraté

Préparation

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

Essuyez les morceaux de pommes de terre.

Déposez les pommes de terre dans un saladier puis versez 3 cuillères à soupe d’huile et mélangez.

Ajoutez les pommes de terre dans la cuve .

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp Cookeo sur la cuve.

Programmez 200° pendant 30 mn.

Toutes les 5 mn, ôtez le couvercle et mélangez les pommes de terre.

Quand la cuisson est terminée salez et poivrez ,ajoutez le basilic selon votre convenance

---

Escalopes poulet potatoes extra crisp cookeo

Escalopes poulet potatoes extra crisp cookeo

Ingrédients

400 g d’escalopes de poulet

750 g de potatoes surgelées

1 cuillère à soupe d’huile

Sel

Poivre

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

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

Au bout de 10 mn de cuisson ajoutez les morceaux d’escalopes de poulet

Quand il ne reste plus que 5 mn de cuisson saupoudrez d’origan, salez et poivrez.

Reprogrammez 10mn de cuisson si nécessaire

Servez chaud

Salade composée riz saumon recette cookeo

Salade composée riz saumon recette cookeo

Ingrédients

200 g de riz

200 g d’haricots verts

2 tomates

1 demi concombre (ou un entier si vous le souhaitez)

150 g de saumon fumé

Sel

Poivre

500 ml d’eau

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation

Préparez une sauce avec l’huile d’olive et le citron

Rincez le riz et égouttez-le

Coupez les tomates en morceaux

Coupez saumon en morceaux

Versez le riz égoutté et les haricots verts dans la cuve.

Ajoutez l’eau.

Salez

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand le riz et les haricots sont cuits égouttez les, passez les sousl’eau,déposez les dans un saladier .

Ajoutez dans le saladier les morceausx de concombre ,de tomates et de saumon fumé

Placez le saladier au frigo pendant au moins 2 h

Sortez le saladier du frigo puis ajoutez la sauce préparée Mélangez.

Salez et poivrez selon votre convenance. Mélangez et servez

Sauce aubergines tomates recette cookeo

Sauce aubergines tomates recette cookeo

Voilà une sauce facile à réaliser pour accompagner vos pâtes ou votre riz.

Ingrédients

200 g d’aubergine

1 petite boite de tomates concassées

1 cuillère à soupe d’huile

1 gousse d’ail

1 échalote

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Coupez les aubergines, l’ail et l’échalote en morceaux.

Préparez un bouillon avec l’eau, le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faire revenir l’ail, l’échalote et les morceaux d’aubergine.

Ajoutez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn .

Quand la cuisson est terminée mixez tous les ingrédients.

Ajoutez le concentré de tomates et servez avec des pâtes ou du riz

---

Spaghettis émincés porc recette cookeo

Spaghettis émincés porc recette

cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

1 petite boite de tomates pelées

500 g d’émincés de porc

2 gousses d’ail

Quelques feuilles de persil

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 en morceaux.

Passez sous l’eau le persil

Passez au hachoir l’ail et le persil

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 émincés de porc avec l’ail et le persil haché

Faites revenir ensuite les morceaux de courgettes.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

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

Pommes de terre rissolées (surgelées)oignon extra crisp

Pommes de terre rissolées (surgelées)oignon extra crisp

Ingrédients

1kg de pommes de terre rissolées surgelées

1 oignon

Sel

Poivre

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe d’huile de votre choix

Préparation

Lavez votre persil et hachez le avec l’oignon. Dans un récipient mélangez le persil haché ,l’oignon et les 2 cuillères à soupe d’huile d’olive .

Versez la cuillère à soupe d’huile dans la cuve du Cookeo.

Déposez les pommes de terre rissolées surgelées 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 ajoutez le mélange persil /huile d'olive /oignon

Salez et poivrez

Poursuivez la cuisson si nécessaire .

Quand la cuisson est terminée servez chaud

Médaillon filet mignon tomates recette cookeo

Médaillon filet mignon tomates recette cookeo

Ingrédients

6 médaillons de filet de porc

300 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 échalote

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

20 g de beurre

1petite boite de concentré de tomates

Sel

Poivre

Quelques feuilles de persil

Préparation

Emincés vos champignons de Paris (s’ils sont frais)

Passez au hachoir le persil et l’échalote

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

Mode dorer

Faites fondre le beurre dans la cuve du Cooke.

Faites revenir l’échalote et le persil puis ajoutez les médaillons de filet mignon de porc

Ajoutez les champignons de Paris .

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajutez le concentré de tomates ,mélangez

Servez chaud avec des légumes de votre choix .

Blé à la grecque recette cookeo

Blé à la grecque recette cookeo

Ingrédients

240 g de blé dur précuit

3 tomates

200 g de Feta

1 concombre ou un demi concombre

6 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à soupe de jus de citron

Sel

Poivre

60 g d’olives noires ou vertes dénoyautées

Préparation

Coupez les tomates en morceaux ou en dés

Coupez la Feta en morceaux.

Coupez les olives en 2

Coupez le concombre en dés

Préparez une sauce avec 6 cuillères d’huile (de votre choix) et des 2 cuillères à soupe de jus de citron.

Déposez le blé dans la cuve du Cookeo.

Versez l’eau dans la cuve.

Salez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn (le temps indique sur le paquet de blé divisé par 2 pour ma part 12 mn)

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et passez le blé sous l’eau.

Déposez le blé égoutté et refroidi dans un saladier.

Ajoutez la tomate, la feta, les olives et les dés de concombre.

Placez le saladier au frigo pour au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo puis versez la sauce préparée. Mélangez et servez.

Courgettes jambon braisé extra crisp cookeo

Courgettes jambon braisé extra crisp cookeo

Ingrédients

1kg de courgettes

4 tranches de jambon à braiser

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les courgettes en rondelles ou en morceaux

Coupez le jambon à braiser 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)

S**électionnez 200 degrés et programmez 30 mn**

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

Quand les 25 mn de cuisson sont écoulées ajoutez les morceaux de jambon dans la cuve du cookeo.

Mélangez toutes les 5 mn .

Quand les 30 mn sont écoulées vérifier la cuisson et rajoutez du temps si nécessaire.

Ratatouille une recette au cookeo

Ratatouille une recette au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

3 tomates

2 aubergines

4 courgettes

1 oignon

2 poivrons

100 ml d’eau

100ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

2 gousses d’ail

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Epépinez et coupez les poivrons en morceaux

Passez le persil sous l’eau. Ciselez les feuilles

Coupez l’oignon et l’ail en morceaux. Passez-les au hachoir avec les feuilles de persil

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez les aubergines en morceaux

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

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve. Quand l’huile est chaude faites dorer les oignons, l’ail et le persil

Ajoutez au bout de 2 mn ajoutez les morceaux de poivron.

Ajoutez ensuite les tomates, les morceaux d’aubergine, les morceaux de courgettes et faites revenir 2 mn

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates et mélangez

Servez chaud

Salade composée mayonnaise recette cookeo

Salade composée mayonnaise recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de haricots verts frais ou congelés

6 cuillères à soupe de mayonnaise

150 g de dés de jambon

12 tomates cerises

2 œufs

4 pommes de terre

Sel

Poivre

300 ml d’eau

Préparation

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

Coupez les tomates cerises en 2.

Passez les œufs sous l’eau

Déposez les haricots verts, les morceaux de pommes de terre et les œufs dans le cookeo.

Versez 300 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Déposez les œufs dans un récipient rempli d’eau

. Egouttez les haricots verts, les pommes de terre, les œufs. Passez sous l’eau froide.

Déposez dans un saladier les haricots verts égouttés et les morceaux de pommes de terre.

Ecalez les œufs.

Déposez dans le saladier avec les haricots et les pommes de terre, les œufs, les tomates cerises coupées en 2 et les dés de jambon

Placez le saladier au frigo pour au moins 2 h.

Sortez le saladier du frigo. Coupez les œufs en 2 .

Ajoutez la mayonnaise mélanger dans le saladier avant de servir

---

Gratin de fruits rouges extra crisp cookeo

Gratin de fruits rouges extra crisp cookeo

Ingrédients

250 g de fruits rouges congelés

30 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

2 petits suisses

Préparation

Cassez les œufs dans un saladier et battez-les.

Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé et fouettez.

Ajoutez les petits suisses et mélangez.

Déposez dans un moule qui va dans le Cookeo les fruits rouges.

Versez la préparation sur les fruits rouges.

Déposez le moule dans la cuve du Cookeo

Installez le couvercle extra crisp et **programmez 15mn à 180°.**

Programmez ensuite 10 mn de gril menu 2

Servez tiède ou froid

Salade pommes de terre grecque recette cookeo

Salade pommes de terre grecque recette cookeo

Ingrédients

800 g de pomme de terre

1 concombre

60 g d’olives dénoyautées

100 g de fromage de brebis

1 oignon rouge

Sel

Poivre

4 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à soupe de jus de citron

Préparation

Préparez une sauce avec les 4 cuillères à soupe d’huile d’olive, les 2 cuillères à soupe de citron, le sel et le

poivre.

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

Coupez le concombre en petits dés.

Coupez l’oignon rouge en morceaux.

Coupez le fromage de brebis en morceaux.

Déposez les pommes de terre dans la cuve et ajoutez 400 ml d’eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Egouttez les pommes de terre quand la cuisson est terminée.

Déposez les pommes de terre dans un saladier et laissez-les refroidir à l’air libre.

Ajoutez ensuite le reste des ingrédients dans le saladier avec les pommes de terre et mettez le saladier au frigo pendant au moins 2 h.

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

Servez froid