

# 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 .

---

# Chou fleur merguez recette cookeo



## Chou fleur merguez recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

800 g de chou-fleur congelés

4 merguez

1 oignon

4 tomates cocktail en grappes

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

### Préparation

Coupez les merguez en rondelles

Coupez l'oignon en morceaux

Lavez les tomates

### **Mode dorer**

Déposez les rondelles de merguez dans la cuve.

Ajoutez les morceaux d'oignons et faites-les dorer.

Ajoutez les tomates et les fleurettes de chou-fleur.

Versez 200 ml d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté.

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

Programmez 5 mn

---

# **Ratatouille merguez recette cookeo pour les beaux jours**



# Ratatouille merguez recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

8 merguez

400 g de tomates

400 g de courgettes

400 g d'aubergines

1 poivron rouge

1 oignon

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes ou de bœuf

1 gousse d'ail

Sel

Poivre

Herbes de Provence

1 cuillère à soupe de concentré de tomates

## Préparation

Epépinez et coupez le poivron en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez l'aubergine en morceaux

### **Mode dorer**

Faites revenir les merguez dans la cuve .

Ajoutez au bout de 2 mn les oignons et l'ail coupé en morceaux

Faites revenir environ 2 mn puis ajoutez les aubergines ,les courgettes,les tomates,le poivron (bien sûr tout cela en morceaux ).

Versez le bouillon composé de 100 ml, de vin blanc ,100 ml d'eau ,d'un cube de bouillon émietté.

Salez et poivrez .

Saupoudrez d'herbes de Provence

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

Programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez une cuillère à soupe de concentré de tomates ,mélangez et servez chaud

---

# Poivrons farcis merguez recette cookeo



# Poivrons farcis merguez recette cookeo

**Ingrédients pour 2 personnes**

2 merguez

2 poivrons

1 tomate

25 g de gruyère râpé

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Cumin

1 demi cuillère à soupe d'ail déshydraté

1 petit oignon

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

### **Ingrédients pour 4 personnes**

4 merguez

4 poivrons

2 tomates

50 g de gruyère râpé

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Cumin

1 cuillère à soupe d'ail déshydraté

2 petits oignons

### **Préparation**

Découpez la ou les tomates en morceaux ainsi que l'oignon ou les oignons

Découpez les merguez en rondelles.

Déposez les tomates et les morceaux d'oignons et les rondelles de merguez dans un saladier et ajoutez le gruyère râpé . Salez et poivrez. Saupoudrez de cumin. Mélangez l'ensemble .

Lavez et découpez un chapeau sur chaque poivron . Enlevez les pépins .

Garnissez les poivrons de l'ensemble de la préparation. Refermez avec les chapeaux .

Versez un bouillon composé de 200 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf.

Déposez les poivrons farcis dans la cuve

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

Programmez 12 mn

Servez chaud avec du riz ou des pâtes