

Potée à ma façon recette cookeo



Potée à ma façon recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes.

4 saucisses de Diot

150 g de lardons natures

800 g de pommes de terre

200 g de carottes

1 demi chou

200 g de poireaux

1 navet

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et le navet en morceaux .

Coupez un chou en 2 puis effeuillez et passez sous l'eau

Passez les poireaux sous l'eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux et passez le au hachoir

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve ,quand ils commencent à rendre un peu de graisse ajoutez les oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les saucisses dans la cuve et laissez dorer 1 mn.

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre, de navets, de carottes et les rondelles de poireaux ainsi que les feuilles de chou.

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc .

Salez, poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn.

Servez chaud.

Potée de légumes recette cookeo



Potée de légumes recette cookeo

Pour 4 personnes

500 g de chou vert

400 g de carottes

400 g de pommes de terre

1l d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

Sel, poivre

Curry

Préparation

Coupez votre chou en 4 passez le sous l'eau et émincez le.

Coupez les pommes de terre et les carottes en morceaux .

Préparez un bouillon avec 1l d'eau (vous pouvez en mettre plus) ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiétté.

Déposez tous les légumes dans la cuve .

Versez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Servez chaud

Potée légumes dés de jambon recette cookeo



Potée légumes dés de jambon recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes.

1 oignon

400 g de dès de jambon

600 g de pommes de terre

400 g de carottes

4 poireaux

2 navets

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

1 cuillères à soupe d'huile

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émiété

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux

Coupez les carottes et les navets en morceaux .

Passez les poireaux sous l'eau puis coupez les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons..

Ajoutez les dés de jambon dans la cuve

Ajoutez ensuite les morceaux de pommes de terre, de navets, de carottes et les rondelles de poireaux

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc .

Salez, poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn.

Servez chaud.

Potée saucisses fumées maison recette cookeo



Potée saucisses fumées maison recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

6 saucisses fumées

400 g de carottes

200 g de poireaux

1 navet

6 pommes de terre

La moitié d'un cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

1 litre d'eau

1 oignon

1 cuillère à soupe de curcuma

1 bouquet garni

Sel

Poivre

Préparation

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

Epluchez et coupez le navet en morceaux.

Epluchez et coupez les carottes en rondelles.

Lavez les poireaux et coupez-les en rondelles.

Coupez les saucisses également en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux.

Mode dorer

Faire revenir les saucisses et les morceaux d'oignons quand le préchauffage est terminé.

Ajoutez ensuite les carottes, les pommes de terre, le navet coupé en morceaux, les poireaux

Versez le verre de vin blanc et le bouillon constitué d'un litre d'eau et du cube de bouillon de bœuf émiellé

Ajoutez le curcuma

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Servez chaud.

Astuce

On pourrait mettre moins d'eau (200 ml par exemple) mais l'objectif c'est de récupérer le reste du bouillon pour faire une soupe.

Potée cookeo maison



Potée cookeo maison

Ingédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

1 oignon

8 pommes de terre

8 carottes

4 blancs de poireaux

Huile d'olive

1 verre de vin blanc

Sel poivre

1 cube de bouillon de bœuf

1 bouquet garni

1 litre d'eau

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve faites revenir dans un premier temps les saucisses puis ajouter au bout de 2 minutes les morceaux d'oignons

Ajoutez ensuite les pommes de terre, les morceaux de carottes et les rondelles de poireaux.

Ajoutez le bouquet garni

Versez le verre de vin blanc et l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émiété.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 20 minutes de cuisson

Servez chaud

Potée chou vert saucisses cookeo



Potée chou vert saucisses cookeo

Ingédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse/1 chou vert/1 oignon /un cube de bouillon de bœuf/100 ml de vin blanc /400 ml d'eau/Sel et poivre

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez le chou en morceaux et lavez le

Mode dorer

Déposez les saucisses de Toulouse dans la cuve puis ajoutez les morceaux d'oignon au bout de deux ou trois minutes puis le choux. Versez le verre de vin blanc et un bouillon composé de 400 millilitres d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émiellé

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 minutes

Servez chaud

10 Recettes cookeo potée pot au feu PDF gratuit



10 RECETTES COOKEO POTEE /POT AU FEU

10 Recettes cookeo potée pot au feu PDF gratuit

Voici un PDF de recettes cookeo qui devrait vous réchauffer dans cette période hivernale qui va débuter .Vous pouvez télécharger ce PDF gratuitement en cliquant sur l'image ou ICI.

Potée saucisses maison

recette cookeo



Potée saucisses maison recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

4 saucisses fumées

6 carottes

3 blancs de poireaux

1 navet

6 pommes de terre

1 cube de bouillon de bœuf

1 verre de vin blanc

1 litre d'eau

1 oignon

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Faire revenir les saucisses et les morceaux d'oignons quand le préchauffage est terminé.

Ajoutez ensuite les carottes, les pommes de terre, le navet coupé en morceaux , les poireaux

Versez le verre de vin blanc et le bouillon constitué d'un litre d'eau et du cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Servez chaud .

Potée maison Recette cookeo



Potée maison Recette cookeo

Ingédients pour 4 personnes

3 blancs de poireaux coupés en morceaux

1 bouquet garni

800 g de jarret de porc

3 saucisses de Toulouse

2 saucisses fumées

1 oignon

1 navet

6 pommes de terre

3 carottes

Huile d'olive

1 verre de vin blanc

Sel poivre

1 cube de bouillon de bœuf

1 litre d'eau

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve faites revenir dans un premier temps les saucisses puis ajouter au bout de 2 minutes les morceaux d'oignons ajouter ensuite le jarret de porc faites-le revenir sur toutes ses faces .

Ajoutez ensuite le navet, les pommes de terre, les morceaux de carottes.

Ajoutez le bouquet garni

Versez le verre de vin blanc et l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émiété.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 50 minutes de cuisson

Servez chaud