



Ingrédients :

Pour 4 personnes

800g de pomme de terre
1cc de thym,
3cc d huile
400g de filet de poulet ou
aiguillette
3 oignons
1cs moutarde
200ml creme fraiche
liquide 3%
Sel poivre

Prechauffer le four 240. Couper les pdt en frites assez fine. Les essuyer et mettre dans un recipient avec couvercle. Parsemer de thym et huile. Secouer la boite. Etaler les frites a mi hauteur dans le four 15 mn.

Au cookeo faire dorer le poulet avec les oignons 3/4 mn, si filet de poulet le couper en aiguillettes. Ajouter moutarde, creme, sel poivre. Cuisson rapide 8mn.

Pour ma part j ai ajouter des champignons de paris frais qu il me restait pour le cote legume.



Ingrédients :

pour 2 personnes :

1 Barquette de champignons frais,
2 carottes,
1 oignon,
1 boîte moyenne de tomates cerises en conserve,
100 ml de vin blanc,
1 cœur de bouillon italien,
600 gr de viande blanquette de veau
huile olive, sel et poivre.

Préparation : émincer l'oignon, couper les carottes en rondelles, couper les champignons. Ensuite faire dorer la viande avec une cuillère à café d'huile d'olive et les oignons et cela pendant 4-5 minutes, ensuite ajouter le vin blanc, la boîte de conserve de tomates et son jus, les légumes et mettre en mode rapide pour 18 minutes, ensuite j'ai rajouté un peu de sauceline et ai remis deux minutes de cuisson...

Carottes à l'Indienne



Ingrédients :

Pour 3 personnes :

- 6 belles carottes
- 1 oignon
- 100gr de riz cru
- 1 CS de curry
- 1 CS de cumin
- 1 bouillon de volaille dilué dans 230ml d'eau
- 100gr de crème fraîche à 4%
- 2 CC d'huile d'olive

Faire revenir l'oignon émincé dans l'huile d'olive en mode dorer.

Ajouter les carottes coupées en rondelles.

Ajouter curry et cumin, mélanger.

Ajouter le riz et le bouillon de volaille ainsi qu'un peu de sel. Bien mélanger.

Programmer 12mn en cuisson rapide.

Ajouter la crème, remuer et servir.

Courgettes Boursin



Ingédients :

Pour 2 personnes :

- 2 courgettes en fines rondelles
- 60g de riz cru (basmati)
- 50g de Boursin cuisine
- Sel
- poivre

Tout mettre dans la cuve en couvrant à peine d'eau.

Cuisson rapide 5 minutes.

Escalopes de poulet à la cancoillotte



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 escalopes de poulet
- $\frac{1}{2}$ oignon
- 1 bouillon cube de volaille
- 100ml de vin blanc
- 150ml d'eau
- 60gr de cancoillotte
- 1 CS de maïzena
- Sel
- Poivre

Lancer le Cookeo en mode dorer.

Pendant le préchauffage émincer l'oignon et le rajouter dans la cocotte.

Rajouter également les escalopes et laisser dorer.

Une fois les escalopes bien dorées, rajouter l'eau et récupérer les sucs de la viande à l'aide d'une cuillère en bois.

Rajouter ensuite le bouillon cube, le vin blanc, le sel et le poivre. Cuisson rapide 15 minutes.

Pour finir, prélever un peu de jus de cuisson dans lequel vous diluerez la maïzena. Verser ce mélange dans la cocotte ainsi que la cancoillotte et lancer le programme dorer 1 ou 2 minutes pour faire épaissir et dissoudre le fromage.

Courgettes farcies



Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 4 courgettes
- 300gr de bœuf haché
- 1 petit oignon
- 2 tomates coupées en dés
- 2 carottes
- 1 boîte de tomates concassées aux légumes

Vider les courgettes, garder ce qu'on enlève.

Couper un oignon en morceaux fins.

Mélanger la viande, les morceaux de courgettes, les oignons et farcir les coques de courgettes.

Placer les courgettes dans la cuve.

Ajouter les dés de tomates, les tomates concassées, un verre d'eau, du sel, du poivre.

Cuisson rapide 12 minutes

Servir avec du riz.

Lentilles à la dijonnaise



Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 250gr de lentilles sèches
- 1.5l d'eau
- 1 CC de thym
- 3 feuilles de laurier
- 1 oignon
- 3 clous de girofle
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 5 CC de moutarde
- 1 CC de maïzena
- 1 pincée de sel

Verser les lentilles dans le Cookeo.

Couvrir avec l'eau.

Ajouter le thym, le laurier, l'oignon, les clous de girofle, le bouillon de bœuf.

Fermer le Cookeo, cuire 10 minutes.

Egoutter les lentilles.

Prélever un bol de jus.

Dans un autre bol, mélanger la moutarde et la maïzena.

Délayer avec le jus et tout remettre dans le Cookeo. Touiller jusqu'à épaissement à l'aide d'une cuillère en bois.

Vérifier l'assaisonnement en sel.

Servir chaud.

Marmite Espagnole Light



Ingrédients :

Pour 5 personnes :

- 10 Knacks de poulet
- 1 poivron
- $\frac{1}{2}$ oignon
- 200gr de riz cru
- 1 CC de cumin
- 1 CC de paprika
- 400 ml d'eau
- 1 bouillon cube de volaille
- 10 tomates cerise
- Sel
- Poivre

Mettre le Cookeo en préchauffage, pendant ce temps couper les knacks en rondelles.

Émincer l'oignon.

Couper le poivron en petits morceaux

Couper les tomates cerise en deux.

Mettre le tout dans la cuve.

Ajouter le riz, mélanger.

Ajouter les épices et le bouillon cube émietté.

Mouiller l'ensemble avec l'eau.

Programmer cuisson rapide 10 minutes.

Marmite Espagnole



Ingédients :

Pour 6 personnes :

- 600gr blancs de poulets coupés en morceaux
- 2 poivrons rouges coupés en morceaux
- 3 oignons émincés
- 180gr de riz cru
- 1 CC de cumin
- 1 CC de paprika
- 1 à 2 pincées de piment de Cayenne
- 300 ml d'eau
- 1 bouillon cube de volaille
- 160gr de chorizo doux en tranches
- 100gr d'allumettes de lardons

Mettre tout dans le Cookeo et remuer pour mélanger.

Programmer cuisson rapide 10 minutes.



Ingrédients :

Pour 3 personnes :

- 2 blancs de poulets coupés en morceaux
- 230gr de champignons de paris
- 400gr de pommes de terre coupées en morceaux
- 6 tranches de bacon
- 125ml de vin blanc
- 3c d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 bouquet garni
- 1 oignon émincé
- Sel
- Poivre

Préparer les ingrédients

Dans le menu Cookeo : Recettes, Plat, Bourguignon, 2 personnes.

Suivre les instructions : verser l'huile, le poulet et les oignons dans la cuve, faire dorer quelques minutes.

Appuyer sur Ok, mettre tous les autres ingrédients dans la cuve, mélanger, fermer le Cookeo et verrouiller.

Lorsqu'on entend les bips, c'est cuit.

Poulet au Boursin Cuisine



Ingédients :

Pour 6 personnes :

- 550gr d'escalopes de poulet coupées en morceaux
- 800gr de courgettes coupées en dés
- 200ml d'eau avec un bouillon de volaille
- 100ml de vin blanc
- 180gr de pâtes
- 100gr d'allumettes de lardon

Tout mettre dans la cuve en remuant.

Cuisson rapide 8 minutes.

En fin de cuisson, mettre un pot de 245gr de Boursin cuisine et déguster.

Ratatouille Provençale



Ingédients :

Pour 6 personnes :

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 2 poivrons
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 $\frac{1}{2}$ cube de légumes
- Thym
- Romarin
- Sel
- Poivre

Tout mettre dans la cuve.
Cuisson rapide 8 minutes.

Risotto aux champignons



Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 250gr de champignons de paris
- 3 CC de margarine
- 1 oignon
- 120g de riz rond à risotto
- 50cl de bouillon de volaille (1 cube)
- 4 portions de Saint Môret (80g)
- 1 CS de basilic frais ciselé
- Sel
- Poivre

Rincer et essuyer les champignons, les émincer en lamelles

Chauffer 1 CC de margarine dans une sauteuse et saisir les champignons 2mn, saler et poivrer. Les garder un peu croquants. - Réserver - Hacher l'oignon. Rincer le riz.

En mode Dorer, faire chauffer 2 CC de margarine, y faire mettre l'oignon sans le faire dorer, ajouter le riz et le faire nacrer 2mn. Mouiller avec le vin blanc et le faire réduire (toujours en mode Dorer).

Passer en mode Cuisson Rapide, verser le bouillon de volaille, mélanger pendant 15 à 20 minutes. Tamiser s'il reste du jus.

Ajouter le Saint Môret, parsemer de basilic. Mélanger, puis, incorporer les champignons. Rectifier l'assaisonnement si besoin.

Risotto de la mer et aux champignons



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 200gr de riz à risotto cru
- $\frac{1}{2}$ oignon émincé
- 1 boîte de 400gr de champignons de Paris
- 1 bouillon cube de légumes
- 350ml d'eau
- 300gr de crevettes surgelées
- 240gr pavés de saumon frais coupés en cubes
- 30gr de parmesan

Lancer le mode Dorer et pendant le préchauffage, mettre les crevettes non décongelées, l'oignon émincé, le saumon et les champignons dans la cuve.
Lorsque le préchauffage est terminé, ajouter le riz et faire dorer 1 minute.
Ajouter l'eau et le bouillon cube et passer en cuisson rapide pendant 15 minutes.

Lentilles Saucisses fumées



Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 400/500g de lentilles
- 4 saucisses fumées
- 1 oignon
- Des lardons nature
- Des carottes
- Du laurier
- Du sel
- Du poivre

Faire revenir les saucisses, les lardons et les oignons en mode Dorer.

Ajouter les lentilles, les carottes et 3 fois le volume des lentilles en eau.

Cuisson rapide 20 minutes.

Pâtes « Mamie »



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- Beurre
- Ail
- 500g viande hachée
- 500g de coquillettes
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- Sel
- Poivre

Faire fondre le beurre.

Faire dorer la viande avec le sel, le poivre et le concentré de tomates.

Au bout de 3 minutes, rajouter les pâtes et couvrir d'eau - 80cl environ.

Cuire la moitié du temps de cuisson des pâtes.

Pâtes façon « Julie »



Ingrédients :

Pour 2 à 3 personnes :

- 200g de pâtes
- 20cl de crème liquide
- $\frac{1}{2}$ CS de moutarde
- 1 CC d'épices saveur du sud Knorr
- 2 tranches de jambon coupées en morceaux / ou dés de jambons
- Sel
- Poivre

Mettre les pâtes dans la cuve et recouvrir d'eau.

Cuisson rapide (temps de cuisson des pâtes divisé par 2) - 6 minutes environ.

Pendant que ça cuit préparer la sauce : mélanger la crème liquide, la moutarde, le sel, le poivre et les épices du sud.

Couper le jambon si nécessaire.

Une fois la cuisson finie, ajouter le mélange crème - moutarde et le jambon, laisser en mode Maintient au chaud durant 2 minutes puis servir.

Gratin de courgettes à la grecque



Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 3 belles courgettes coupées en rondelles
- 200gr de fêta hachée grossièrement en chapelure
- 500gr de tomates en boîte pelées entières et bien égouttées
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail hachées
- 4 CS de crème fraîche épaisse
- 20cl de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
- 2 œufs entiers
- Huile d'olive
- Origan
- Sel
- Poivre

Mettre les courgettes dans le panier vapeur avec 200ml d'eau dans la cuve et cuire 3 minutes. Réserver.

Vider l'eau restante dans la cuve et rincer à l'eau claire.

En mode Dorer, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive ; y ajouter les courgettes, les tomates égouttées, l'ail pressé sur le dessus.

Mélanger délicatement le tout et laisser compoter le Cookeo fermé en mode Maintient des plats au chaud pendant 20 minutes.

Préchauffer le four à 210°.

Huiler un moule à gratin, disposer les courgettes à la compotée de tomates.

Fouetter les œufs avec la crème fraîche et le lait. Saler un peu et poivrer.

Verser sur les légumes et éparpiller la fêta sur le dessus. Saupoudrer d'origan et cuire 20mn à 180° puis gratiner à 200°.

Petits Pois



Ingédients :

Pour 6 personnes :

- 1kg de petits pois surgelés
- 250gr de champignons
- 1 barquette de lardons
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon de légumes
- 250ml d'eau

En mode Dorer, faire revenir les lardons et l'oignon émincé.

Ajouter les petits pois, le bouillon, l'eau et les champignons émincés.

Cuire 8 minutes en cuisson rapide.

Jardinière de haricots verts, carottes et pommes de terre



Ingrédients :

Pour 5-6 personnes :

- 400gr de haricots verts
- 400gr de carottes
- 400gr de petites pommes de terre
- 300gr de tomates cerise
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 1 CS d'huile d'olive
- 200gr de lardons
- Thym
- Persil
- 1 cube de légumes émietté
- Sel
- Poivre

Préparer tous les légumes, éplucher les pommes de terre, équeuter les haricots et les couper en deux, éplucher les carottes et les tailler en bâtonnets, émincer l'oignon, hacher l'ail.

En mode Dorer, durant le temps de préchauffage, faire revenir dans l'huile d'olive les légumes (sauf les tomates) et les lardons. Lorsque le préchauffage est fini, ajouter tous les autres ingrédients et cuire 15mn sous pression.

Après cuisson, ajouter les tomates cerise et recuire sous pression 3mn.

Pavés de saumon ou colin avec son riz aux oignons



Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- Plantafin cuisine facile
- 125gr de riz
- 1 oignon émincé
- 250ml d'eau
- Un cub'or
- Poivre
- 2 pavés de poisson décongelés
- 2 CS de crème fraîche

En mode Dorer, faire revenir le riz avec le plantafin, l'oignon, environ 3 minutes.

Mettre 250ml d'eau, le poivre et le cub'or.

Bien mélanger.

Poser les pavés de poisson.

Programmer 4 minutes en cuisson rapide.

Servir le poisson, ajouter la crème fraîche au riz, mélanger et servir.

Moules marinières - Frites



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 oignon émincé
- 2/3 échalotes
- Beurre
- 2 verres de vin blanc
- 1.5kg de moules
- 25cl de crème liquide
- Poivre
- Persil

En mode Dorer, faire revenir l'oignon, l'échalote avec le beurre environ 3 minutes. Verser 2 verres de vin blanc, laisser réduire.
Mettre les moules, verser la crème, poivrer légèrement, mettre le persil, remuer.
Programmer sur Ingrédients => Coquillages Crustacés => Moules et une cuisson de 3 minutes se lance.

Ragout de pommes de terre et saucisses à cuire



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- Pommes de terre coupées en gros cubes
- 2 oignons émincés ou coupés en 2
- 1 barquette de lardons
- 2 verres de vin blanc
- 2 cub'or
- $\frac{1}{2}$ cube de bouquet garni
- Saucisses à cuire

Dans la cuve, faire revenir les lardons avec les oignons et mettre de côté.

De nouveau dans la cuve, faire un roux avec de la margarine et de la farine, ajouter le vin blanc + l'eau pour détendre le roux tout en remuant au fouet.

Ajouter les pommes de terre, les lardons, les oignons, le cub'or, le bouquet garni et les saucisses. Ajouter de l'eau jusqu'à recouvrir le tout.

Bien remuer et lancer en cuisson rapide 12 minutes.

Une fois dans l'assiette, ajouter un trait de vinaigre.

Saumon Riz Carottes



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 pavés de saumon
- 250g de riz rincé
- 300ml d'eau
- $\frac{1}{2}$ cube de volaille ou autre
- Quelques carottes surgelées

Mettre le riz, le bouillon et les carottes dans la cuve, mélanger puis ajouter les pavés de saumon. Ajouter un peu de jus de citron et programmer 10 minutes en cuisson rapide.

Marmite Rouge



Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 2 saucisses fumées
- 125g de haricots blancs
- 1 gros oignon
- 400g de carottes
- 25cl de coulis de tomates
- 70g de concentré de tomates
- Piment selon goût
- Paprika

Faire cuire les carottes à la vapeur. Une fois cuites, les réserver.

Oter le panier et le reste de l'eau.

Essuyer la cuve.

Faire revenir l'oignon jusqu'à une couleur qui vous convienne.

Ajouter les saucisses coupées en 3 ou 4 selon leur taille.

Faire dorer 2-3 minutes.

Dans un ramequin, mélanger le concentré avec le piment et le paprika.

Ajouter les haricots blancs, les carottes coupées en rondelles très épaisses, le concentré et le coulis.

Cuisson rapide 10 minutes.

Crevettes au curry



Ingrédients :

Pour 2 à 3 personnes :

- 1kg de crevettes entières
- 400ml de crème liquide
- 2 à 3 CC de curry

Décortiquer les crevettes et mettre tous les ingrédients dans la cuve.

Cuisson rapide 5 minutes.

Au besoin ajouter une CC de maïzena en fin de cuisson et laisser épaissir quelques minutes

Servir avec du riz ou des tagliatelles fraîches.

Tchi Han façon française



Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 500gr de riz blanc
- 6 courgettes
- 5 tranches de jambon
- 1 sachet de gruyère râpé
- 3 CC de fond de veau
- 400ml d'eau
- 1 petit pot de crème fraîche

Faire cuire du riz blanc en amont, le réserver de côté.

Laver la cuve.

Passer en mode Dorer.

Faire dorer les courgettes coupées en petites rondelles pendant 2 ou 3 minutes en remuant.

Stopper le mode Dorer.

Mettre l'eau et le fond de veau puis programmer 5 minutes en cuisson rapide.

Ajouter la crème, le jambon coupé en petits morceaux et le riz. Mélanger, verser la moitié du gruyère râpé et remuer à nouveau.

Mettre dans un plat à gratin, verser le reste de gruyère sur le dessus et gratiner au four.

Couscous sans viande

Sandy



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 2 cubes de bouillon de bœuf
- 2 tomates
- 1 navet
- 5 carottes
- 2 courgettes (ou 1 grosse)
- 1 boîte de pois chiches
- Huile d'olive
- 1 CS d'épices à couscous

Laver les légumes. Eplucher les carottes et les navets et les couper en dés. Couper les tomates en quartiers. Couper les courgettes en grosses rondelles. Egoutter les pois chiches.

Verser 3 CS d'huile d'olive dans la cuve ainsi que 50cl d'eau. Ajouter le bouillon, le concentré, les carottes, les navets, les courgettes, les pois chiches et les épices. Saler et poivrer.

Activer le mode cuisson rapide pendant 15 minutes.

Préparer la semoule à part.

Crevettes folles



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 300gr de crevettes décortiquées
- 125gr de crème fraîche
- $\frac{1}{2}$ tube de concentré de tomates
- Sel
- Poivre
- 2 CC de graines de sésame
- Persil
- $\frac{1}{4}$ de verre de vin blanc

Faire dorer les crevettes quelques minutes
Ajouter tous les ingrédients et cuire en
mode cuisson rapide pendant 10 minutes.

Servir avec du riz

Gnocchis à l'italienne



Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 paquet de gnocchis frais de 400gr
- 200g de steak haché du boucher
- 1 brique de sauce tomate
- Sel
- Poivre
- 1 pincée de noix de muscade
- Un filet d'huile
- 200ml d'eau
- Du gruyère râpé

Faire revenir la viande avec l'huile en mode Dorer jusqu'à mi-cuisson.

Ajouter la sauce tomate, l'eau, le sel, le poivre, la noix de muscade et les gnocchis.

Mettre en cuisson rapide 5 minutes.

A la fin, ajouter le gruyère.

Lentilles à la moutarde



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 500gr de lentilles sèches
- 2 grosses carottes coupées en rondelles
- 1 oignon
- 20cl de crème liquide
- 1 CS de moutarde forte
- 1 barquette de lardons
- De l'eau pour couvrir les lentilles
- 1 cube de légumes

Faire revenir les carottes, oignons et lardons en mode Dorer et réserver.
Faire cuire les lentilles 10 minutes en cuisson rapide avec le cube de légumes
Rajouter ce qui est réservé et reprogrammer 10 minutes en cuisson rapide.
Mélanger dans un bol la crème et la moutarde, et ajouter aux lentilles.
Laisser 2 minutes en maintien au chaud.

Cocotte de cabillaud au riz 3 saveurs parfumé



Ingédients :

Pour 2/3 personnes :

- 400g de cabillaud coupé en gros morceaux
- 2 tomates pelées, épépinées et concassées
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 3 lamelles de poivron rouge confit
- 1 CS d'épices à paëlla
- Un peu de curcuma
- 150gr de riz 3 saveurs
- 4 CS d'huile d'olive
- 250ml de court bouillon de légumes au vin blanc (Maggi)
- Poivre
- Une pincée de thym

En mode Dorer, faire revenir dans 2 CS d'huile d'olive l'oignon, l'ail, le poivron en remuant jusqu'à ce que l'oignon soit transparent.

Ajouter les tomates concassées, le thym, les épices, le curcuma, le court bouillon et le poivre. Mélanger et passer en cuisson rapide 2 minutes.

Réserver.

Remettre le mode Dorer avec les 2 CS d'huile restante, faire colorer les morceaux de cabillaud.

Réserver.

Verser le riz dans la cuve, ajouter la sauce tomate parfumée. Déposer le cabillaud dessus sans le mélanger. Verser le bouillon et passer en cuisson rapide 10mn.

Arrêter la cuisson. Si le riz n'est pas assez cuit, ne pas recuire, fermer juste le couvercle il va s'imprégner de la vapeur.

Hachis au confit de canard



Ingrédients :

Pour 4 à 5 personnes :

- 2 cuisses de canard confites
- 1kg de pommes de terre
- 250ml d'eau
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Du persil
- Du beurre
- Sel
- Poivre
- Lait

Hacher finement l'ail, l'oignon et le persil.

Faire revenir en mode Dorer les cuisses avec les condiments hachés et un filet d'huile si besoin.

Mettre de côté pour effiler les cuisses.

Laver la cuve.

Mettre 250ml d'eau dans la cuve et les pommes de terre coupées en 2 dans le panier vapeur.

Programmer en cuisson rapide : 14 minutes.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°, effiler la viande et la mélanger aux condiments

=> Thermomix ou Companion se chargeront de ça.

Préparer un plat à gratin.

Quand les Pdt sont cuites, les écraser dans un saladier avec une fourchette et ajouter un peu de beurre et de lait - saler et poivrer.

Dans le plat, disposer une couche de Pdt, une couche de viande puis une couche de Pdt.

Faire gratiner au four.

Pâtes au Boursin et jambon



Ingrédients :

Pour 3 personnes :

- 100gr de dés de jambon ou lardons
- 200gr de pâtes
- 425ml d'eau
- 1 CS de Boursin (1/2 pot)
- Sel
- Paprika

Mettre le jambon dans la cuve, faire revenir en mode dorer.

Ajouter le reste des ingrédients : pâtes, eau et Boursin, remuer le tout et activer la cuisson rapide pendant 7 minutes.

Gnocchi lardons sauce Boursin



Ingrédients :

Pour 2 / 3 personnes :

- 300gr de gnocchis
- 1 barquette de lardons
- 1 grosse cuillère de Boursin cuisine
- 200ml d'eau
- 200ml de crème liquide

Mettre les allumettes en mode Dorer, 2 à 3 minutes.

Mettre tous les ingrédients et passer en mode recette gnocchi au safran durant 5 minutes.

Poulet Basquaise



Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 2 cuisses de poulet
- $\frac{1}{2}$ poivron rouge, $\frac{1}{2}$ poivron vert, $\frac{1}{2}$ poivron jaune
- 2 oignons sauciers (les petits)
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 grosse gousse d'ail écrasé
- 3 pincées d'herbes de Provence
- $\frac{3}{4}$ de verre à moutarde de vin blanc
- 1 CC de fond de veau
- 3 pincées de sel
- Poivre
- 2 CS d'huile d'olive
- 50ml d'eau environ

Cuire du riz en 1^{er} lieu en suivant le mode ingrédient, pendant ce temps, préparer les ingrédients de la recette.

Programme manuel : Dorer

Dans la cuve, mettre 1 CS d'huile d'olive et faire revenir les oignons et les poivrons coupés en lamelles pendant 10 minutes (commencer dès le préchauffage).

Réserver dans une assiette.

Déposer le poulet dans la cuve avec la 2^{ème} CS d'huile et faire revenir 5 minutes. Stopper le mode Dorer.

Ajoutez les poivrons / oignons, l'ail, les herbes, le vin blanc, le fond de veau, les tomates et saler et poivrer. Recouvrir avec l'eau et remuer à la cuillère en bois.

Lancer une cuisson rapide durant 15mn (pour des cuisses) ou 10mn (pour du blanc ou escalopes).

Servir avec du riz blanc.

Marmite Espagnole V2



Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 150g de lardons
- 1 chorizo doux coupé en rondelles
- 500gr de filet de poulet en dés
- 1 poivron rouge émincé
- 2 oignons sauciers émincés
- 1 CC de cumin
- 1 CC de paprika
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 200gr de riz
- 300ml de bouillon de volaille

Mettre tous les ingrédients dans la cuve.

Mélanger.

Activer le mode manuel, cuisson rapide pendant 10 minutes.

Penne aux 4 fromages



Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 250gr de pâtes
- 100gr de fromage de chèvre frais
- 75gr de roquefort
- 100gr de gruyère râpé
- 1 boule de mozzarella
- 20cl de crème épaisse ou semi épaisse
- 500ml d'eau
- 1 cube de bouillon de bœuf ou de légumes

Cuire les pâtes dans le bouillon en cuisson rapide 7mn (moitié du temps indiqué sur le paquet)

Après la cuisson, ajouter les fromages et la crème fraîche.

Mélanger et remettre en cuisson rapide 3mn.

Couscous Express



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 sachet d'un kilo de légumes pour couscous congelés
- 2 CS de Raz el Hanout
- 2 CS de concentré de tomates
- Sel
- Eau
- Viande si besoin

Faire revenir la viande s'il y en a.

Ajouter le sachet de légumes.

Couvrir d'eau et mettre le concentré de tomates.

Ajouter les épices et le sel.

Cuisson rapide 15 mn

Penser à cuire la semoule à part pendant le temps de cuisson.

Filets de saumon et pommes de terre



Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 4 filets de saumon surgelés
- Une noisette de beurre
- Mélange de persil, ail, oignon, échalote
- Une pincée de muscade
- Une pincée de basilic
- Une pincée de gros sel
- Du poivre
- 3 CS de jus de citron
- 400ml de court bouillon aux légumes pour poissons et crustacés
- 500gr de pomme de terre

Cuire les pommes de terre à la vapeur pendant 14 minutes et réserver. Oter l'eau de la cuve.

En mode Dorer, pendant le préchauffage, commencer la cuisson en mettant dans la cuve : le beurre, le mélange persil / ail..., les différents épices.

Mélanger puis ajouter les filets de poisson encore surgelés. Les faire revenir en les retournant régulièrement. Arroser avec les cuillères de citron puis le court bouillon. Stopper le mode Dorer et passer en cuisson rapide pendant 4 minutes.

Douceur de camembert



Ingrédients :

Pour 4 ramequins :

- 4 pommes de terre
- $\frac{1}{2}$ camembert
- 10cl de lait
- 2 œufs
- Sel
- Poivre
- Persil
- Jambon cru (facultatif)

Couper les pommes de terre en rondelles et les mettre dans le panier vapeur. Cuire 5 minutes avec 200ml d'eau au fond de la cuve.

Dans un bol, mélanger le lait, les œufs, le sel et le poivre.

Une fois les pommes de terre cuites, les disposer dans les ramequins en suivant cet ordre :

Une couche de pommes de terre, une couche de jambon cru (facultatif), 2 tranches de camembert, verser le mélange œufs / lait.

Remettre une couche de pommes de terre, puis 2 tranches de camembert et finir par une pincée de persil.

Couvrir les ramequins de film plastique, les disposer dans le panier vapeur.

Mettre 10 minutes en cuisson rapide avec 400ml d'eau au fond de la cuve.

Pommes de terre au Reblochon



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 8 belles pommes de terre
- 1 reblochon
- 1 noisette de beurre

Faire cuire les pommes de terre avec le mode ingrédients.

Pendant ce temps, couper le reblochon en petits morceaux.

Une fois les pommes de terre cuites, vider l'eau de la cuve et couper en rondelles.

Mettre le Cookeo en mode Réchauffer, ajouter une noisette de beurre pour que les pommes de terre n'attachent pas. Mettre les pommes de terre et le reblochon dans la cuve. Fermer le couvercle et attendre une dizaine de minutes que le fromage fonde.

Tomates farcies Riz Jambon et Vache qui Rit



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 8 tomates bien fermes
- 4 tranches de jambon hachées
- 10 « Vache qui rit »
- 180gr de riz
- 1 CS d'herbes de Provence
- 1 filet d'huile d'olive
- 200ml d'eau

Dans la cuve, cuire le riz en passant par le mode ingrédient.

Pendant ce temps, couper les chapeaux des tomates et les réserver.

Vider la chair dans un saladier.

Ajouter le jambon, le fromage et les herbes à la chair puis saler et poivre. Bien mélanger.

Quand le riz est cuit, le mélanger à la préparation et farcir les tomates avec.

Remettre les chapeaux.

Déposer les tomates dans le panier vapeur, verser 200ml d'eau dans la cuve et arroser les tomates avec le filet d'huile.

Programmer 7 minutes en cuisson rapide.

Pommes de terre sautées



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 8 pommes de terre moyennes
- Huile d'olive
- Ail
- Sel
- Poivre
- Thym
- Laurier
- Eau

Faire dorer l'ail et les pommes de terre coupées dans le sens de la longueur durant 5 à 10 minutes en remuant régulièrement. Ajouter le thym, le laurier, le sel et le poivre. Ajouter de l'eau jusqu'à la moitié de la hauteur des pommes de terre (donc ne pas recouvrir d'eau). Programmer 12 minutes en cuisson rapide. Servir avec une crème fraîche ciboulette froide par exemple.



Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 1 kg de viande de bœuf coupé en petits cubes
- 1 oignon émincé
- 3 carottes
- 3 poireaux
- 6 pommes de terre
- 2 ou 3 navets
- 1 bouquet garni
- 500ml d'eau chaude
- 1 bouillon de poule ou du fond de veau

Faire dorer 5 minutes le bœuf et l'oignon.

Saler et poivrer.

Ajouter ensuite les carottes, les poireaux, les pommes de terre et les navets, le tout coupé en morceaux. Mettre le bouquet garni et l'eau chaude dans laquelle on dissout préalablement le fond de veau.

Cuire le tout 35mn en mode cuisson rapide.

Tagliatelles au cocktail de fruits de mer



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 500gr de tagliatelles fraîches
- 1 sachet de cocktail de fruits de mer
- 20cl de coulis de tomates
- 2 CC de fumet de poisson
- 10cl de vin blanc
- 2 oignons
- 50cl de crème
- 1 CC de curcumas
- Ail en semoule
- Sel
- Poivre

En mode Dorer, faire revenir les oignons émincés. Une fois blanchis, mettre le sachet de cocktail de fruits de mer et faire dorer 4 minutes en remuant.

En mode cuisson rapide, ajouter le vin blanc, le fumet, le coulis de tomates, l'ail, le curcuma et les tagliatelles. Mélanger. Ajouter la crème et cuire 4 minutes.

Tagliatelles à la Carbonara



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 300 g de pâtes fraîches
- 25 cl de crème liquide
- 20 cl d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 100 g de lardons
- 1 oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel, poivre

Émincer les oignons.

Mélanger dans un saladier la crème et le jaune d'œuf puis, saler et poivrer.

Mettre l'huile dans la cuve du Cookeo.

Sélectionner le programme "dorer" et faire revenir les oignons. Dès qu'ils sont bien dorés, ajouter les lardons. Dès qu'ils sont bien rissolés, arrêter le programme.

Sélectionner le programme "Tortellini au jambon" dans les recettes enregistrées. Ajouter les pâtes, la préparation crème/œuf et l'eau.

Après la cuisson des pâtes, vous pouvez parsemer de parmesan râpé.

Tagliatelles au saumon fumé Express



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de saumon fumé
- 300gr de pâtes fraîches
- 200gr de crème fraîche
- 1 oignon
- Ciboulette
- 1 grosse noix de beurre
- Citron (facultatif)
- Sel
- Poivre

Hacher l'oignon finement et couper le saumon en petites lanières.

Faire revenir l'oignon sans le colorer, avec le beurre. Verser la crème fraîche et quand elle est chaude, ajouter le saumon fumé et la ciboulette. Cuire les pâtes en cuisson rapide 2mn.

Ajouter un filet de citron selon les goûts.

Coquillettes, Knackis, sauce tomate & crème



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 250g de coquillettes
- 1 petite boîte de pulpe de tomates
- 4 CS de crème
- 8 à 10 Knackis
- 350ml d'eau
- Sel
- Poivre

Mettre dans la cuve les pâtes, l'eau, la crème, la pulpe, le sel et le poivre. Bien mélanger.

Ajouter les Knackis coupées en petits morceaux et mélanger.

Pour la cuisson : mode ingrédients puis blé 300gr 5mn ou directement en cuisson rapide 5mn.

Saumon au riz



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 pavés de saumon
- 300gr de riz cru
- 700ml d'eau
- 5 CC de fumet de poisson
- 1 oignon émincé
- 20cl de crème liquide

Mettre en mode ingrédient / poissons / pavé / poids (choisir selon le poids) / mettre 200ml d'eau au fond de la cuve et déposer les poissons dans le panier vapeur. Cuire selon les indications à l'écran (environ 3mn). A la fin, réserver le saumon. Garder l'eau en fond de cuve, ajouter 500ml d'eau en plus, le riz, l'oignon et le fumet. Saler et poivrer puis mélanger. Cuire 15mn en cuisson rapide. Une fois cuit, ajouter le saumon émietté, la brique de crème liquide, ré-assaisonner selon les goûts et remettre 3mn en cuisson rapide.

Rougail Saucisses



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- Saucisses fumées (achetées sous vide)
- 1 boîte de tomates concassées
- 2 oignons
- Thym
- Romarin
- 1 CS de curcuma
- Sel
- Poivre
- Piment (facultatif)

Piquer les saucisses avec une fourchette.
Faire bouillir dans une casserole 10mn
pour enlever le gras. Puis, les couper en
rondelles et les réserver.

Hacher finement les oignons.

Mettre tous les ingrédients dans la cuve y
compris les saucisses, et mélanger.

En mode cuisson rapide : 15mn

Accompagner de riz blanc cuit en amont
de la recette.

Risotto aux fruits de mer



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 250gr de riz arborio
- 50gr de parmesan
- 500gr de fruits de mer
- 750ml d'eau
- 1 cube de volaille délayé dans l'eau
- 2 CS de crème fraîche
- 1 oignon

En mode Dorer, faire revenir l'oignon.

Ajouter les fruits de mer, le riz et le bouillon dilué dans l'eau puis saler.

Faire cuire 15mn en mode rapide.

A la fin, ajouter la crème et le parmesan.

Risotto aux cèpes et au jambon de parme



Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 220gr de riz arborio
- 50gr de cèpes en lamelles déshydratés
- 5 à 8 tranches de jambon de parme
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 5 feuilles de sauge
- 1 cube de bouillon de légumes
- 150ml de vin blanc
- 500ml d'eau bouillante
- 40gr de beurre
- 40gr de parmesan râpé
- Sel
- Poivre

Mettre les cèpes dans l'eau bouillante durant 20mn.

Récupérer les cèpes et remettre le jus dans une casserole afin de porter à ébullition avec le cube de légumes.

En mode Dorer, mettre le beurre et faire revenir l'oignon haché pendant 1mn.

Ajouter le jambon de parme découpé grossièrement, puis la sauge. 2mn plus tard, ajouter les cèpes et la gousse d'ail pressée. 1mn plus tard, il faut déglacer avec le vin blanc.

Ajouter le bouillon et le riz. Saler et poivrer légèrement puis remuer.

Mettre en cuisson rapide 18mn.

Saupoudrer de parmesan dans les assiettes.

Risotto au saumon fumé



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 250gr de riz arborio
- 1 oignon haché finement
- 150gr de saumon fumé
- 750ml de bouillon de légume
- Parmesan
- Poivre

Dans la cuve, mettre 1 CS d'huile d'olive et activer le mode Dorer.

Faire revenir l'oignon et dès qu'il commence à dorer, ajouter le riz et dorer 3mn.

Stopper le mode Dorer.

Verser le bouillon et programmer 15mn en cuisson rapide.

Pendant ce temps, couper le saumon en lamelles.

A la fin de la cuisson ouvrir le Cookeo, passer en mode maintient au chaud et ajouter le parmesan.

Remuer énergiquement pendant 2mn.

Ajouter le saumon, mélanger 1mn et laisser 1mn supplémentaire en maintient au chaud. C'est prêt !



Risotto au fromage de chèvre et aux légumes du soleil



Ingédients :

Pour 2 personnes :

- 100gr de riz arborio
- 250ml d'eau
- 2 CC de fond de veau
- 1 courgette
- 1 poivron
- 1 tomate
- 1 oignon
- 1 bûche de chèvre
- 1 poignée de gruyère râpé
- Sel
- Poivre

Couper les légumes en dés et tout mettre dans le Cookeo sauf les fromages. Programmer 10mn en cuisson rapide. Passer en mode Maintient au chaud et ajouter les fromages. Laisser jusqu'à ce qu'ils aient fondu et servir.

Crème au chocolat ou vanille



Ingédients :

Pour 8 pots :

- 1l de lait
- 100gr de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé (30gr)
- 2 œufs
- 2 CS de maïzena (15gr)
- 10 carreaux de chocolat si on veut faire au chocolat - à ajouter lorsqu'on verse la préparation dans la cuve

Dans le thermomix, mettre les œufs, le sucre, le sucre vanillé et mixer 2/3 mn. Ajouter petit à petit le lait en continuant le mixage.

Prendre une louche de préparation et verser là dans un verre, ajouter les cuillères de maïzena et délayer.

Remettre le verre dans le thermomix et mixer de nouveau 2mn.

En mode recette crème au chocolat, verser la préparation dès le préchauffage. Et fouetter à l'aide d'un fouet en silicone sans s'arrêter jusqu'à ce que ça épaississe. Dès que ça commence à épaissir, appuyer longuement sur la flèche du Cookeo pour le stopper.

Verser immédiatement en ramequin, laisser refroidir et mettre au frigo.

Tartiflette express



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1.5kg de pommes de terre moyenne
- 20cl de crème liquide
- Oignon
- 250gr de lardons
- Fromage à tartiflette ou à raclette
- 1 CS d'huile d'olive
- Sel
- Poivre

Eplucher et couper en rondelles les pommes de terre (rondelles environ 5mm d'épaisseur).

Mettre à dorer les oignons et les pommes de terre dans l'huile puis ajouter les lardons et la crème. Saler et poivrer.

Fermer le Cookeo et mettre en cuisson rapide pendant 12mn.

En fin de cuisson, ajouter le fromage et mettre en programme réchauffer durant 3mn pour les faire fondre.

Raviolis frais au Babybel



Ingrédients :

Pour 3 personnes :

- 300gr de raviolis frais
- 20cl de crème liquide
- 8 Babybel
- 200ml d'eau
- 1 bouillon de volaille

Faire ramollir les Babybel au micro-ondes 2mn.
Ajouter la crème liquide au Babybel.
Dans la cuve, mettre les raviolis, le bouillon et l'eau dans la cuve du Cookeo. Programmer 3mn en cuisson rapide. En fin de cuisson ajouter le mélange crème - Babybel et mélanger.

Ratatouille provençale V2



Ingrédients :

Pour 2-3 personnes :

- 1 poivron rouge, jaune et vert
- 1 aubergine
- 2 petites courgettes
- 3 à 4 tomates
- 1 échalote
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Herbes de Provence
- Sel
- Poivre

Eplucher tous les légumes et les réserver séparément.

Nb : un peu de citron sur les aubergines pour éviter qu'elles noircissent.

En mode Dorer, verser 2-3 CS d'huile d'olive et faire revenir l'ail et l'échalote.

Ajouter les 3 poivrons et laisser cuire 3/4mn en remuant régulièrement.

Ajouter l'aubergine et cuire 3/4mn aussi. Mettre les courgettes et cuire 7/8mn. Ajouter les dés de tomates. Mettre les herbes, saler et poivrer.

Stopper le mode Dorer et programmer 10mn en cuisson rapide.

Accompagner de riz blanc cuit en amont de cette recette.

Ramequin de courgette



Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 courgette
- 2 CS d'huile
- 3 œufs
- 50ml de crème liquide
- 1 petit sachet de gruyère
- Ail
- Persil
- Basilic
- Sel
- Poivre
- Un peu de beurre

En mode Dorer, faire revenir la courgette coupée dans l'huile.

Dans une jatte, battre les œufs avec la crème, le gruyère, les herbes, le sel et le poivre.

Quand les courgettes sont dorées, les disposer dans les ramequins puis recouvrir avec la préparation à base d'œufs et ajouter quelques copeaux de beurre. Laver la cuve et mettre 700ml d'eau.

Filmer les ramequins puis les poser dans le panier cuisson. Cuire 10mn en cuisson rapide.

Quinoa Carottes Vache qui Rit



Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 oignon
- 3 carottes coupées en cubes
- 120g de quinoa
- 20cl d'eau avec bouillon de légumes
- 2 portions de vache qui rit

En mode Dorer, faire revenir l'oignon et les carottes. Ajouter le quinoa, l'eau et programmer 6mn de cuisson rapide. En fin de cuisson, ajouter le fromage.

Quinoa Carottes Colin



Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 2 pavés de colin surgelé
- 1 botte de carottes fane
- 1 cube de bouillon de légumes
- Environ 1/2l d'eau
- 1 oignon haché finement
- Environ 200g de quinoa

Mettre l'eau et le bouillon dans la cuve, en fonction Dorer. Ajouter les carottes épluchées, lavées et coupées en petits morceaux, l'oignon puis le quinoa et le colin. Programmer 11mn en cuisson rapide.

Poulet Pommes de terre Reblochon



Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1kg de blanc de poulet coupé en aiguillettes
- 1kg de pommes de terre
- Echalote hachée
- Crème semi épaisse 20cl
- $\frac{1}{2}$ Reblochon
- Un peu d'eau
- Un cube de volaille
- Sel
- Poivre
- 2 CC de moutarde

Faire dorer le poulet et l'échalote.

Mettre les pommes de terre coupées grossièrement et le reste des ingrédients SAUF la crème.

Programmer 12mn en cuisson rapide.

En fin de cuisson ajouter la crème et la moutarde.

Poulet Gorgonzola



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 filets de poulet
- 2 barquettes de gorgonzola
- 40cl de Crème liquide
- 1 pincée de noix de muscade

Couper les filets en morceaux et les faire revenir 5mn.

Ajouter le gorgonzola, le laisser fondre.

Mettre la crème liquide, la noix de muscade et mélanger.

Programmer 10mn en cuisson rapide.

Poulet champignons



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 escalopes de poulet
- 200ml de fond de veau
- $\frac{1}{2}$ barquette de champignons de paris
- Thym
- $\frac{1}{2}$ coulis de tomate
- Parmesan
- Oignon
- 2 CS de crème fraîche

Faire revenir le poulet, l'oignon et l'huile d'olive 5mn.

Ajouter le bouillon, le coulis, le thym et les champignons. Saler et poivrer.

Programmer 15mn en cuisson rapide.

Ajouter 2 CS de crème fraîche et servir.

Poulet au Comté



Ingrédients :

Pour 3/4 personnes :

- 500gr de filets de poulet
- 25gr de beurre
- 1 CC d'huile d'olive
- 100ml de vin blanc
- 80gr de comté
- 100ml de crème fraîche
- Sel
- Poivre

Faire revenir le poulet, dans le beurre et l'huile.

En mode cuisson rapide, mettre le vin, le sel, le poivre pendant 3 minutes.

Ensuite, mettre le poulet dans un plat à four.

Finir de lier la sauce dans le Cookeo en ajoutant le Comté et la crème en mode Dorer jusqu'à ce que ce soit fondu.

Verser sur le poulet et mettre sous le grill du four.

A déguster avec des pâtes.

Pommes de terre fondantes



Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1.200kg de pommes de terre
- 150gr de beurre
- 15cl de bouillon de volaille
- Sel
- Poivre
- Thym

Eplucher les pommes de terre, les laver et mettre à blanchir 5mn.

Egoutter puis mettre dans le Cookeo le beurre, le thym, le poivre, le bouillon et les pommes de terre. Programmer 15mn en cuisson rapide.

NB : si ce sont des grosses pommes de terre, il faut les trancher en deux

Blanchir : Opération consistant à faire bouillir (départ à froid ou à chaud selon les cas) plus ou moins longtemps des aliments crus dans de l'eau salée.

Pommes de terre fondantes au paprika



Ingédients :

Pour 2 personnes :

- 4 ou 5 grosses de pommes de terre coupées en rondelles
- 1 échalote
- 1 CS de farine
- 1 CS de paprika
- 1 CS d'herbes de Provence
- Sel
- Poivre

Faire revenir l'échalote en mode Dorer pendant 2/3 minutes. Ajouter alors les pommes de terre et les faire dorer.

Ajouter la farine, le paprika et les herbes. Saler et poivrer.

Ajouter 200ml d'eau et passer en mode cuisson rapide durant 8mn.

Pommes de terre aux herbes



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1kg de pommes de terre coupées en rondelles
- 1 CS d'herbes de Provence
- 1 gousse d'ail écrasée
- 20 à 30gr de beurre
- Un cube de bouillon de bœuf
- 50cl de crème liquide
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette (facultatif)

Tout mettre dans le Cookeo et programmer 15mn en cuisson rapide.

A la fin on peut terminer ou non en faisant gratiner au four.

Pommes de terre à la savoyarde



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 6 pommes de terre coupées en rondelles
- 125gr de lardons
- 125gr de fromage à raclette coupé en dés
- 40cl de crème liquide
- 100ml d'eau
- 250g de mascarpone
- Sel
- Poivre

Tout mettre dans le Cookeo, mélanger et programmer 10mn en cuisson rapide.

Poêlée de quinoa



Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 500gr de quinoa
- 2 poignées de petits pois surgelés
- Des dés de jambon
- Du gruyère
- Sel
- Poivre

Mettre le quinoa et les petits pois dans la cuve puis recouvrir d'eau (1l environ).

Programmer 8mn en cuisson rapide puis pendant le maintien au chaud, ajouter le jambon et le gruyère, mélanger et laisser chauffer 2mn tel quel.

Poêlée de pommes de terre et champignons



Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 4 petites pommes de terre
- 1 petite boîte de champignons
- 200gr de lardons
- 1 oignon
- 200ml de bouillon de poule
- Crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Persillade

En mode Dorer, faire revenir les lardons. Ensuite tout ajouter dans la cuve (sauf la crème) et programmer 12mn en cuisson rapide. Ajouter la crème, mélanger et servir.

Poêlée de légumes



Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 bonne poignée d'haricots verts surgelés
- 3 carottes
- 1 barquette de champignons
- 1 oignon
- 1 paquet de lardons
- 100ml de bouillon de volaille

En mode Dorer, faire revenir l'oignon avec un filet d'huile d'olive et dès qu'ils se colorent, ajouter les lardons. Ensuite tout ajouter dans la cuve et programmer 15mn en cuisson rapide.

Poêlée de carottes et pommes de terre



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 30gr de beurre
- 2 CC d'huile
- 1 oignon
- 6 carottes
- 6 pommes de terre moyennes
- Sel
- Poivre
- Laurier
- Thym
- Un cube de bouillon de volaille délayé dans 300ml d'eau

En mode Dorer, faire revenir l'oignon dans le beurre et l'huile et dès qu'il se colore, ajouter les carottes et les pommes de terre coupées en gros morceaux. Ensuite tout ajouter dans la cuve et programmer 20mn en cuisson rapide.

Pour réchauffer, retirer le surplus d'eau si il y en a.

Poêlée de pommes de terre et courgettes



Ingrédients :

Pour 3/4 personnes :

- 3 courgettes coupées en dés
- 3 pommes de terre coupées en dés
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail écrasé
- Herbes de Provence
- 15cl d'eau avec un cub'or délayé dedans

En mode Dorer, faire revenir l'oignon, les herbes, l'ail et les pommes de terre avec un filet d'huile pendant 4mn. Ajouter les courgettes et poursuivre la cuisson 3mn. Ajouter le bouillon et programmer 8mn en cuisson rapide.

Petits pois, carottes et pommes de terre



Ingrédients :

Pour 3/4 personnes :

- 1 boîte de petits pois - carotte
- 5 à 6 petites pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 tomate coupée en cubes
- Sel
- Epices à pommes de terre

En mode Dorer, faire revenir l'oignon, l'ail et la tomate avec un filet d'huile pendant quelques minutes. Ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson 1mn. Ajouter les épices et mélanger.

Egoutter les petits pois - carotte en gardant un peu de jus. Mettre dans la cuve et ajouter $\frac{1}{2}$ verre d'eau.

Programmer 8mn en cuisson rapide.

Petits pois, carottes



Ingédients :

Pour 2 personnes :

- 1 barquette de lardons
- 1 oignon
- 1 poignée de champignons surgelés
- 3 carottes coupées en rondelles
- Un mug de petits pois surgelés

En mode Dorer, faire revenir l'oignon, l'ail et les lardons jusqu'à la fin du préchauffage. Ajouter les pommes de terre et poursuivre la cuisson 1mn. Ajouter le reste des ingrédients et 1 verre d'eau.

Programmer 8mn en cuisson rapide.

Tomates farcies chèvre moutarde



Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 4 à 8 grosses tomates (selon l'appétit)
- 1 bûche de chèvre
- 1 CC de moutarde (selon les goûts)
- Un peu de crème liquide
- Une pincée d'herbes de Provence
- Un filet d'huile
- 200gr de riz blanc cru

Laver puis vider les tomates de leur chair.
Réserver la chair dans un bol et les chapeaux dans une assiette.

Dans un bol, mélanger la moutarde avec la crème liquide et les herbes de Provence.

Faire cuire du riz dans la cuve du Cookeo en suivant le mode ingrédients et en remplaçant une partie de l'eau par la chair à tomates.

Mélanger le riz au mélange crème - moutarde et garnir les tomates.

Déposer une rondelle de chèvre par-dessus la garniture. Refermer avec les chapeaux.

Disposer les tomates dans le panier vapeur et verser 200ml d'eau dans la cuve. Arroser les tomates d'un filet d'huile.

Programmer 7 minutes en cuisson rapide.

S'il reste du riz, le servir à côté de la tomate !

Gnocchis au camembert (ou autre fromage)



Ingrédients :

Pour 2/3 personnes :

- 380gr de gnocchis
- 3 CS de crème fraîche épaisse
- 200ml d'eau
- 1 CS de moutarde (facultatif)
- 1 camembert
- 2 tranches de jambon

Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le jambon et la crème.

Mettre en cuisson rapide pendant 5mn.

Pendant la cuisson, couper le jambon très finement puis le rajouter et mélanger.

Gnocchis façon raclette



Ingrédients :

Pour 2/3 personnes :

- 380gr de gnocchis
- 3 CS de crème fraîche épaisse
- 200ml d'eau
- 150/200gr de fromage à raclette coupé en morceaux
- 1 barquette de lardons
- Quelques gouttes d'arôme saveur Maggi (facultatif)

En mode Dorer, faire revenir les lardons puis les réserver dans une assiette.

Mettre les gnocchis et l'eau dans la cuve et programmer 5mn en cuisson rapide. Ne pas « égoutter ».

En maintien au chaud, ajouter le fromage, les lardons, l'arôme et la crème et servir dès que tout est fondu (environ 3mn de maintien au chaud).