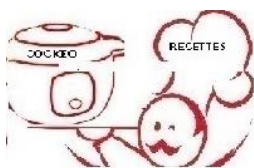




10 RECETTES COOKEO DE CASSOULET

Cassoulet au poulet	2
Cassoulet express	3
Cassoulet recette 360	3
Cassoulet ma cuisine débutante	4
Cassoulet maison JP	5
Cassoulet.....	5
Cassoulet pas cher.....	6
Cassoulet à ma façon.....	6
Cassoulet.....	7
Cassoulet franc Comtois	7

Cassoulet au poulet



Cassoulet au poulet



Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse
200 g d'escalopes de poulet
500 g de haricots blancs
200 g de carottes
1 petite boîte de tomates pelées
1 bouquet garni
1 petite boîte de concentré de tomates
1200 ml d'eau
1 cube de bouillon de bœuf
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel poivre



Préparation

Coupez les escalopes en morceaux
Coupez les carottes en rondelles
Versez l'huile d'olive dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet.
Ajoutez ensuite les saucisses, les carottes, la boîte de tomates pelées.
Salez et poivrez.
Ajoutez les haricots blancs et le bouquet garni.
Versez l'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 50 mn
Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et servez chaud

Cassoulet express

Moulinex

CASSOULET EXPRESS



— Ingrédients —

POUR 4 PERSONNES

- | | |
|---|---|
| 600 g d'haricots blancs cuits, à la tomate | 1 oignon ciselé |
| 2 cuisses de canard confites | 1 bouquet garni |
| 2 saucisses de Montbeliard coupées en 2 | 2 gousses d'ail |
| 400 g de rillons de porc (en morceaux de 100 g) | 4 cs de concassée de tomate en conserve |
| 200 g de petit salé (en morceaux de 100 g) | |



— Instructions —

Placer les cuisses de canard confites dans la cuve pour faire fondre la graisse. Retirer les cuisses et le gras sauf environ 2 à 3 cs. Ajouter les saucisses et les rillons. Colorer. Ajouter oignons et faire compoter. Ajouter tous les ingrédients dans la cuve. Ajouter 15 cl d'eau. Mélanger. Cuissons sous pressions : 4 min. Servir !

Cassoulet recette 360



Recette facile du Cassoulet

Recette 360

PRÉPARATION

Ingrédients

350 g d'haricots blanc (à faire tremper la veille)
9 tranches extra-fines de saucisson à l'ail
450 g de saucisse de Toulouse
50 g de poitrine fumée
1 boîte de 2 cuisses de confit de canard
35 g de double concentré de tomates
125 g de chapelure
4 gousses d'ail
4 feuilles de laurier
2 branches de thym
sel
poivre



D'abord faites dorer les cuisses et les saucisses en mode dorer avec votre cookeo.

Puis et une fois finie, réservez-les de côté pour utilisation ultérieure.

Ensuite mettez l'ail à dorer un peu toujours le cookeo.

Arrêtez le mode dorer et mettez les haricots puis les autres ingrédients laissez la chapelure en dernier lieu à ajouter.

Enfin mettez en cuisson rapide – sous pression avec votre cookeo pour une durée d'environ 30 minutes.

Cassoulet ma cuisine débutante



Cassoulet ma cuisine débutante

Ingédients :

500 gr d'haricot lingot sec
300 gr de saucisson à l'ail fumé
300 gr de poitrine fumées en tranche
4 saucisses de Toulouse
4 gousses d'ails
70 gr de double concentré de tomate
750 ml d'eau + 5 cac de fond de veau
1 oignon
sel
poivre
thym en poudre



Préparation

Éplucher et émincer votre oignon...

Éplucher les ails et les dégermer et les émincer.....

Comme mes tranches de poitrine sont longues , je les ai coupé en deux.....

Couper en rondelles votre saucisson....

En mode dorer dans la cuve j'ai mis 2 cas d'eau, les saucisses, l'oignon, les ails et la poitrine fumée et j'ai laisser un peu revenir et remuer....

Arrêter le mode dorer.....

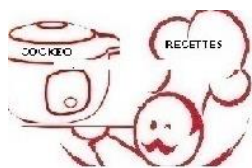
Égoutter vos haricots et les mettre.....

Ajouter l'eau, le fond de veau et le double concentré de tomate....

Ajouter les rondelles de saucisson, sel, poivre et thym et remuer....

Passer en cuisson rapide ou cuisson sous pression pendant 45 minutes.....

Cassoulet maison JP



Cassoulet maison

JP ROUSSEAU



Ingrédients pour 4 personnes

100 g d'oignons
200 gr de lardons nature
6 saucisses de Toulouse
1 petite boîte de tomates pelées
2 cuillères à soupe de concentré de tomate
8 tranches de saucisson à l'ail
500 g de haricots blancs
800 ml d'eau
1 cube de bouillon de bœuf
Sel et poivre



Préparation

Faites tremper les haricots blancs pendant 12 heures dans l'eau

Mode dorer

Déposez dans la cuve les lardons et les saucisses.

Ajoutez ensuite les oignons et le saucisson à l'ail ;

Égouttez les haricots blancs et versez un bouillon composé de

800 ml d'eau avec un cube de bouillon de bœuf émietté

Ajoutez le contenu de la boîte de tomates pelées

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 50 minutes

Quand la cuisson est terminée ajoutez le contenu de la boîte de concentré de tomates

Servez chaud

Cassoulet



Cassoulet

proposée par Francine Devie



Ingrédients

pour 4 personnes

2 saucisses à cuire

2 cuisses de canard confie

8 rondelles de saucisson à l'ail

1 cas de graisse d'oie ,

50cl de jus de tomate ,

1 cas de concentré de tomate

oignons, ail, sel, poivre ,

une pincée piment d'espelette ,

2 cas de chapelure

250 g d'haricot blanc à faire tremper la veille

En mode manuel > dorer ,

faire dorer les cuisses et les saucisses (attention aux projections)

une fois roti selon votre goût retirer la viande mettre les oignons et

l'ail à dorer un peu ,

arrêter de dorer mettre les haricots , le concentré de tomate le jus

tomates les épices poser la viande sur les haricots

ajoutez 2 cas chapelure au dessus et fermer cuire en mode rapide

30 mn .

bon app !!!

©<https://www.facebook.com/Cookeo.recettes>

Cassoulet pas cher



Cassoulet "pas cher"

Sabrina Lefevre



Ingrédients :

pour environ 6 personnes ;

- 1 saucisson a l'ail ,
- 1 cervelas ,
- 2 barquette de lardon 200 gr ,
- 6 pommes de terre ,
- 1 paquet de saucisse de strasbourg (a couper en deux) ,
- 2 boîte d'haricot blanc a la tomate ,
- 1/2 boîte d'eau
- 3 oignons
- 1 petite boîte de concentré de tomate

J'ai couper mes oignons et eplucher mes patates ensuite en mode dorer faire fondre une pointe de margarine , y mettre les lardons et les oignons coupé , faire revenir , ensuite couper les saucisson en rondelles que vous inserer , faire cuire avec le reste des ingredients , melanger en douceur , qd ca sonne vous ajouter les patates couper en quartier et les haricots a la tomate , la 1/2 boîte d'eau avec la moitié de la petite boîte de concentre de tomate diluer dedans ! assaisonnez et fermer le couvercle ! les saucisses de strasbourg seront a rajouter apres les 20 mn de cuisson rapide et remettre environ 5 mn en cuisson rapide !

Cassoulet à ma façon

cookeo

Cassoulet à ma façon

Isabelle Guilbert

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1/2 saucisse de morteau
- 8 rondelles de saucisson à l'ail
- 1 c à s de concentré de tomates
- oignon, ail
- poivre, thym, laurier
- 2 c à s de chapelure
- 300 g d'haricots blancs lingots secs à faire tremper la veille
- 1/2 carotte en rondelles
- 1 verre d'eau
- lardons maigres
- saucisses de strasbourg/personne

En mode dorer, mettre l'huile d'olive, la saucisse de morteau en rondelles, l'oignon émincé, l'ail puis le saucisson à l'ail.

Arrêter de dorer, ajouter la c à s de concentré de tomates puis les haricots blancs, le thym, le laurier, 2 c à s de chapelure et cuire en mode rapide 30 min.

En mode maintien au chaud ajouter les saucisses de strasbourg.

<https://www.facebook.com/groups/305294616240741>

cookeo

Cassoulet

cookeo

Cassoulet

Fabienne Leplat

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 300 g d'haricots lingots (tremper 12h dans l'eau froide)
- 1 grosse boîte de tomates pelées au jus
- 1 petite boîte de double concentré de tomate (70 g)
- 230 g d'oignons
- 3 dents d'ail
- 2 cuisses de canard
- 4 saucisses de Toulouse
- 1 tranche de lard
- 1 c. à soupe de graisse de canard
- 3 c. à soupe de chapelure, Sel, poivre

Egoutter les haricots lingots

Peler et émincer les oignons, couper l'ail en petits morceaux

Mettre 1 c. à soupe de graisse de canard dans la cuve du Cookeo.

Dans le programme manuel, sélectionner la fonction "dorer"

Faire revenir les cuisses de canard (attention aux éclaboussures), réserver

Mettre les saucisses et les faire rissoler

les réserver pour faire revenir les oignons

Arrêter de dorer

Remettre dans la cuve du Cookeo les cuisses de canard, les

saucisses. Ajouter le lard et les haricots lingots. Mettre par

dessus les tomates pelées, leurs jus, le concentré de tomates, l'ail,

saler poivrer. Ajouter la chapelure. Sélectionner la fonction

"cuisson rapide" et programmer 35 mn.

par contre je conseille de faire la recette en deux fois trop d

ingrédients à la fois dans la cuve sinon

<https://www.facebook.com/groups/305294616240741/>

cookeo

Cassoulet franc Comtois

cookeo

Cassoulet franc comtois revisité avec d'autres viandes

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 5-6 personnes :

- 500g haricots lingot
- 1 saucisse de morteau
- 1 saucisse de montbéliard au fin blanc
- 1 saucisse à l'ail
- 1 palette fumée (500g)
- Lard fumé coupé en gros cubes
- Cervelas
- 500ml d'eau
- 1 cube bouillon de volaille
- 1 cube bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- Piment d'espelette et 3 càs de chapelure

La veille, faire tremper les haricots

Dorer ail, oignons, les différentes

saucisses coupées en grosses

rondelles, la palette coupées en gros

cubes(sauf le cervelas) et le lard

Rajouter le concentré de tomates

Puis rajouter les haricots, l'eau, les

bouillons, le piment et la chapelure

Remuer

Cuisson rapide 35min

Après la cuisson, ouvrir cookéo, remuer

et rajouter le cervelas coupé en grosses

rondelles puis maintien au chaud 15 min

<https://www.facebook.com/groups/305294616240741/>

cookeo