www.cookeojbh.fr

LES PLATS

CAILLE AU RAISIN

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (5 personnes)

5 cailles
1 poignée de raisin sec
1 oignon émincé
1 gousse d'ail
4 cuillères à soupe de miel
2 cuillères à soupe de maïzena
100 ml de vin blanc
100 ml d'eau
Sel et poivre

Procédure:

Faire revenir en position dorer l'oignon ,l'ail, les raisins et les cailles.
Laisser dorer 5 bonnes minutes.
Délayer la maïzena dans l 'eau froide et verser dans la cuve avec le reste des ingrédients (miel, vin blanc),saler et poivrer à votre convenance.
Passer en mode cuisson rapide pour 30min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES ET NOIX DE SAINT-JACQUES

RECETTE DE EMMANUELLE DAUCHEL
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 2 personnes

Temps de préparation : 20 mn
Temps de cuisson 20mn
:

- 6 noix de Saint-Jacques
- 150 gr de riz arborio
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 12 radis (environ 80 gr)
- 100 gr de champignons de Paris surgelés
- 1 morceau de poivron rouge surgelé (environ 50 gr)
- 300 ml de bouillon de volaille
- 100 ml de vin blanc sec + 50 ml
- huile d'olive
- parmesan (à volonté)
- sel, poivre, thym
- pignons de pin (facultatif)

Procédure:

Éplucher et émincer les 2 échalotes.
Eplucher, dégermer et couper en morceaux la gousse d'ail.
Laver les radis, couper les 2 extrémités et découper en rondelles.
Détailler les champignons et le poivron rouge en morceaux.
Avec le Companion : monter la lame mélangeur.
Verser 1 càs d'huile d'olive, ajouter la moitié des échalotes, les champignons, les poivrons et programmer slow (mijoter) P1-130°-8 mn.
A 1 mn de la fin, ajouter le riz.
Ajouter 100ml de vin blanc et le bouillon et programmer P3-95°-20mn.
Sans le Companion : dans une casserole
Verser 1 càs d'huile d'olive, ajouter la moitié des échalotes, les champignons, les poivrons et cuire environ 8 mn.
A 1 minute de la fin, ajouter le riz, mélanger, ajouter le vin blanc, puis le bouillon de volaille et laisser mijoter environ 20 mn à feu doux, en mélangeant très régulièrement.
Pour les 2 méthodes de cuisson :
Pendant ce temps,dans une poêle, verser 1 à 2 càs soupe d'huile d'olive, et faire cuire les radis avec du sel, du poivre et du thym, environ 10mn. Réserver.
Dans la même poêle, mettre 1 à 2 càs d'huile d'olive et faire dorer le reste des échalotes.
Quand elles sont dorées, déglacer avec 50 ml de vin blanc sec et laisser le vin blanc s'évaporer, ajouter les noix de Saint-Jacques et cuire environ 1mn de chaque côté, réserver et faire griller rapidement les pignons de pin.
Montage de l'assiette :
Déposer le riz dans des cercles (au milieu de l'assiette) déposer les rondelles et les pignons de pin autours, et les noix de Saint-Jacques dessus.
Bon appétit.

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Osso Bucco de dinde à la Paysanne

Causette Lah

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

800 gr d'Osso Bucco
1 oignon
125 gr de lardons
3 carottes ou équivalent en rondelles surgelées
3 pommes de terre
1 petite boite de champignons de paris (ou des frais)
50 cl de vin blanc sec
2 cl de madère
1 cuillère à soupe de crème fraîche
Sel poivre

En mode manuel > dorer

Faire dorer la viande, les oignons émincés, les lardons
Saupoudrer de farine
Verser le vin blanc et 50 cl d'eau
Ajouter les carottes, les pommes de terre, les champignons
Saler , poivrer, ajouter le madère.

Passer mode cuisson rapide > 20 mn
Ajouter la crème fraîche pendant le rechauffage
Bon appetit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Pates façon carbonara " express

Stephanie Choquart Fernandez

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 200g de lardons
- 1 bouillon cube
- eau
- un petit pot de crème fraiche
- parmesan

en mode dore, faire revenir les lardons dans un filet d'huile.
Ajouter 500g de pates coquillettes
couvrir d'eau (avec le bouillon)
Cuisson rapide 4 min
une fois terminé, ajouter la crème fraiche et le parmesan

https://www.facebook.com/groups/305294616240741 cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Émincés de poulet pommes de terre/champignons aux 2 moutardes

Caroline Salamone

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 4 filets de poulets éminces
- 1 boîte de champignons de Paris
- environ 8 pommes de terre suivant la grosseur - 1 échalote
- 1 barquette d'allumettes fumées
- 1/4 litre de bouillon
- 1 briquette de crème semi-épaisse
- 2 cuillères à café de moutarde à l'ancienne, 1 cc moutarde normale.

Faire revenir l'échalote, puis le poulet et les allumettes tout ensemble pendant le préchauffage en mode doré.
Mettre ensuite les champignons égouttés, les pommes de terres coupées en cube, le bouillon. Fermer Cuisson rapide pendant 5 mn. Ouvrir mettre la crème et les moutarde, remettre en cuisson rapide 2 mn

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Nouilles au poulet

Wubbina D'ignazio

Ingrédients :

Pour 4 personnes
- 200 g de poulet
- 200 g de nouilles en nid
- 2 grosses tomates pelées
- 1 gros poivron rouge
- 5 champignons
- 1 oignon
- ail, piment fort
- sauce soja sucré
- huile d'olive

En mode doré faire revenir le poulet dans l'huile d'olive + sauce soja.
Ensuite mettre les tomates, poivron, champignons, piment fort, gros morceaux d'oignon, ail.
Laisser cuire quelques minutes ensuite mettre les nouilles et recouvrir de bouillon de poule et mettre 3 min en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Lapin marengo

Criki Cmoi

Ingrédients :

pour 4 personnes

4 râbles de lapin,
3 échalotes,
2 cs de farine rases,
25 cl de vin blanc
1/2 verre d'eau
1 petite boite de concentré de tomates,
champignons,
pommes de terre,
huile d'olive,
sel, poivre,
persil.

En mode dorer, faire revenir les échalotes hachées et le lapin dans l'huile.

Ajouter la farine et bien mélanger.
Mettre le vin et l'eau, sel, poivre, persil, concentré de tomates.

Ajouter les champignons et pommes de terre coupées en 2 ou 3 suivant la grosseur.

Mélanger et faire cuire en cuisson rapide 10 mns

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Carry Indien

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1kg500 de navarin d'agneau (ou tout autre morceau)
- 3 gros oignons (coupés en lamelles)
- 2 C à S de Sauce nuoc mâm ou de la sauce de soja
- 2 C à C Gingembre en poudre
- 3 grosses C à S de Curry
- 20cl de lait de coco
- 4 yaourts Grecs

- Faire revenir les oignons puis réserver
- Faire dorer la viande puis remettre les oignons
- Ajouter le lait de coco , le Curry , le Gingembre et les yaourts
- Mettre 25min en mode cuisson rapide (ou sous pression)
- Au moment de servir , ajouter 2 C à S de nuoc mâm

Servir avec du riz sauvage

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Lasagnes à ma facon

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- oignons
- ail
- 500gr de viande haché
- thym
- sel poivre
- persil
- un pot de sauce bolognaise de 420gr
- une béchamel
- pâte à lasagnes **Fraiches**
- 300ml d eau dans le cuve

Faire revenir les oignons l'ail avec la viande haché avec le thym, sel poivre persil, jusqu'à évacuation du jus de la viande.
Ensuite ajouter le pot de sauce bolognaise
Ensuite faire la bechamel béchamel avec un peu de noix de muscade
Mettre de la béchamel en premier ensuite pâte à lasagnes ensuite la viande et renouveler jusqu'à apuisement des ingrédients, finir par une pâte sans rien dessus
Ne pas filmer
300ml d eau dans le cuve
Mettre le moule dans le panier vapeur
Et mettre en cuisson pour 10mn
Ensuiteouvrir et jlaisser reposer 15mn
Démouler aussitôt

www.cookeojbh.fr

cookeo
www.cookeojbh.fr

One pot pasta

Poulet, poireaux

Amandine BD

Ingrédients:

- Tagliatelles (200g)
- Poulet (2 escalopes)
- 4 Boursin au poivre
- 1 oignon
- Poireaux (200g, surgelés)
- 1 cude de volaille
- 400ml d'eau

Couper les escalopes et l'oignon en lamelles
Mettre les pâtes au fond,
émiettez le fond de vollaille
Ajouter le poulet, les boursin, l'oignon les poireaux
Recouvrire les pâtes d'eau

Mode Manuel : cuisson rapide
3 minutes

www.cookeojbh.fr
cookeo
www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

cuisses de poulet et riz

Pour 2 pers.
-2 cuisses de poulet
-100g de riz basmati (ou moins)
-1 ou 2 poignée(s) d'oignons émincés
-1 marmite de bouillon ail et persil
-1 cac de cumin
-1 cac paprika doux
-500 ml d'eau

Tout mettre dans la cuve, sauf le riz, cuisson rapide 5 minutes. Ensuite, ajouter le riz, cuisson rapide 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pâtes carbonara au curry

proposée par Elodie Dubus-Domagala

Ingrédients

pour 4 personnes

200g de pate farfalle mini (que je cuit avant la recette dans le cookeo, fonction riz blanc 9min cuisson parfaite)
160g de lardon ou emincé de lardon (moins gras)
40cl de creme fraiche
curry a volonté selon votre gout

Apres avoir fais cuire les pates sous la fonction riz blanc je les reserve
je selectionne manuellement dorer et je dore mes lardons plus ou moins selon votre gout.
j'ajoute ensuite la creme fraiche et le curry , je melange .
j'ajoute les pates et si vos pates sont deja froide je selectionne juste rechauffage , pas de cuisson .
et j'ai tester maintiens au chaud sur le reste du diner c'est moins cremeux mais encore super bon!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

FILET DE POULET AUX POMMES DE TERRE-PETITS POIS AU ROUY

RECETTE PROPOSÉE PAR EMMANUELLE DAUCHEL

RECETTE COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 filets de poulet
700 gr de pommes de terre
150 gr de petits pois surgelés
1 Rouy de 320 gr
200 ml d'eau + 1/2 cube de bouillon de volaille
1 càs d'huile d'olive
Sel, poivre.

Procédure:

Couper les filets de poulet en morceaux.
Eplucher les pommes de terre, les passer sous l'eau et détailler en cubes.
Enlever les croûtes du fromage sur tous les côtés, couper en gros morceaux, enlever le reste de la croûte et finir de couper en morceaux.
Dans la cuve du cuiseur, verser l'huile d'olive et colorer les morceaux de poulet environ 2 mn.
Ajouter les pommes de terre, les petits pois, l'eau et le 1/2 cube de bouillon de volaille, le fromage, mélanger.
Cuire 13 mn sous pression au Cookéo.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Lapin en gibelote

-Morceaux de lapin
-oignon
-champignons
-2 à 3 càs de farine
-25 cl de vin blanc
-thym/laurier/persil

Faire revenir des morceaux de lapin, un oignon et des champignons.Mettre 2 à 3 c à s de farine, quand la farine est absorbée 25 cl de vin blanc+ thym, laurier et persil ...mettre en cuisson rapide 15 mins.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

BOULETTES SAUCE LAPIN

RECETTE DE SOLANGE MASSAGÉ
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

2 oignons
1 CC de moutarde
1.5 CS de sirop de liège
1 cube de bouillon de bœuf
2 grand verres d'eau
2 feuilles de laurier
3/4 boulettes par personne

Procédure:

Faire revenir les boulettes en mode "dorer" quelques minutes, ensuite ajouter 2 oignons émincés, 1cc de moutarde, 1,5 CS de sirop de Liège, 1 cube de bouillon de bœuf, 2 grands verres d'eau, 2 feuilles de laurier, bien mélanger et "cuisson sous pression" 8mn.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

filet de poulet cordon bleu WW 6pts

Pour 2pers.
-2filets de poulet
-1tranche de fromage fondu light
-1tranche de jambon dégraissée
-1cas de crème, poivre
-1/4 marmitte poule Knorr

Aplatir les filets, les couvrir de fromage et de bacon, les plier en 2, fermer avec un cure-dent.
Faire dorer chaque face, poivrer.
Ajouter la marmitte Knorr, 5cl d'eau et la crème.
Cuisson rapide 4 minutes.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/30529461624074

cookeo

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Pâtes à la carbonara

Amandin Ette

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 oignon
- 300 g de lardons fumés
- 2 jaune d'oeufs
- 25 cl de creme fraiche
- 350 ml d'eau
- 300 g de pates crus
- sel, poivre

En mode DORER, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile
Ajouter les lardons, 2 jaunes d'oeufs battus avec les 25 cl de creme fraiche
Ajouter 350 ml d'eau et les pates sel, poivre, mélanger le tout

Mettre en mode tortellini au jambon.

Ajouter 60g de parmesan en fin de cuisson

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Pieds et paquets marseillais

Nathalie Cauchi

Pour 6 personnes

18 paquets + 6 pieds d'agneau
1 sachet de lardons
2 oignons entiers dont 1 piqué de clou de girofle
3 carottes
Ail
1 branche de thym
2 feuilles de laurier
2 piments oiseau
Sel, poivre
1 litre de vin blanc
1 boite de tomates pelées
2 verres de cognac
1 bande d'épluchure d'orange non traitée

Faire blanchir les paquets puis les égoutter.
En mode dorer faire revenir les paquets avec l'ail, les lardons et le thym.
Ajouter ensuite tous les ingrédients dans le cookéo.
Passer en mode cuisson rapide pendant 1 heure.

Servir avec des pommes de terres cuites à l'eau.
Bon appétit.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Lasagnes 3 fromages

Hue Béa

Ingrédients :

Pour 6 personnes:
- 260g de lasagnes pré-cuite
- mozarélla
- fromage de chévre
- emmental
- 250g de petits cube de poulet
- 1 boite de 400g de tomates en cube
- 50cl de béchamel

Mettre une couche de pates, une couche de béchamel, tomates, les 3 fromages, 1 couche de cube de poulet, continuer jusqu'à hauteur du plat
Mettre 200 ml d'eau dans la cuve recouvrir votre plat de film alimentaire cuisson rapide 25mn

www.cookeojbh.fr

SPAGHETTIS AU CHORIZO

SAUCE TOMATE, OIGNONS & MOZZARELLA

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES

- Spaghettis
- ¼ de chorizo
- 1 oignon
- 300 g de pulpe de tomate
- Origan (ou autre herbe aromatique si vous n'en avez pas)
- ½ boule de mozzarella
- Beurre
- 10 cl de fond de veau
- Sel, poivre

RECETTE

- Lancer la cuisson des spaghettis dans une casserole.
- Couper le chorizo et l'oignon en morceaux.
- Mode Dorer : faire revenir l'oignon et le chorizo dans une noix de beurre dans le Cookéo pendant quelques instants.
- Ajouter la pulpe de tomate, un peu d'origan, le fond de veau, le sel et le poivre.
- Mode Cuisson Rapide : cuire le tout pendant 2 minutes.

C'EST PRÊT !

Napper les pâtes avec la sauce et y disposer quelques tranches de mozzarella. Un plat hyper rapide et relevé !

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

risotto
bacon/champignon/boursin

Pour 4 pers.
-250 de de riz arborio
-100g de bacon en allumettes
-1échalottes ciselée/ciboulette
-1boîte de champignon
-15cl de vin blanc, 600ml d'eau
-1 cube de bouillon
-1/2pot de boursin cuisine

Faire dorer le bacon, les échalottes et les champignons.
Mettre le riz, le cube, le vin blanc et l'eau.
Cuisson rapide 15 minutes.
Ensuite, lier avec le boursin.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

JARRET DE VEAU À LA TOMATE

RECETTE PROPOSÉE PAR GAELLE BOUTET

RECETTE COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 jarrets de veau (ou osso bucco)
2 oignons
3 cs d'huile d'olive
2 cs de farine
250 ml de vin blanc
5 carottes
1 branche de céleri
2 gousses d'ail
4 cc de persil haché
500 gr de pulpe de tomates
1 cube de bouillon de légumes
Thym
3 feuilles de laurier
1 orange non traité
sel, poivre du moulin

Procédure:

Coupez en rondelles les carottes et le céleri (éplucher au préalable) et émincez l'oignon et l'ail.
A ce moment là, le préchauffage doit être terminer, versez l'huile dans la cuve puis faites dorer la viande avec les oignons émincés.
Versez ensuite dans la cuve : la farine, les carottes, le céleri, l'ail, le laurier, du thym et le persil, mélangez et laissez cuire en mode dorer 10 minutes. Ajoutez et mélanger la pulpe de tomate, le cube de bouillon et le vin blanc, salez et poivrez puis arrêtez le dorage pour passer en mode cuisson rapide pour 30 minutes.
Une fois la cuisson terminée, ajoutez alors les zestes d'orange et un peu de jus (plus ou moins selon les goûts), mélangez puis repassez en mode dorer quelques minutes.

www.cookeojbh.fr

PÂTES AU POULET CURCUMA

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

300g de macaronis
600 ml de bouillon de volaille
1 oignon émincé
2 blancs de poulet découpées
2 cuillères à café bombées de curcuma
huile d'olive
1 brique de crème
poivre et un peu de sel.

Procédure:

Faire revenir l'oignon et le poulet dans un peu d'huile d'olive,
Ajouter le curcuma, le bouillon et bien remuer, le poivre et rajuster le sel.
Mettre les pâtes, remuer et cuisson rapide 4mn. À la fin de la cuisson ajouter la crème, et refermer sur maintien au chaud pendant 5mn.

www.cookeojbh.fr

Riz aux légumes et a la viande hachée

Recette Sonia Bommersbach
Cookéo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients Pour 5 personnes :

500 gr de bœuf haché à 5 % de mg
330 gr de carottes
400 gr de courgettes
200 gr de riz blanc cru
6 cs de crème liquide à 15 % de mg
1 échalote
350 ml d'eau
2 kub'or soit un bâtonnet
arôme plein sud
sel, poivre

Procédure:

Eplucher les carottes, les couper en rondelles.
Couper les courgettes en cubes.
Réserver.
Lancer le Cookéo en mode dorer et pendant le préchauffage émincer l'échalote et la mettre dans la cuve avec le bœuf haché.
Faire dorer tout en émiettant la viande à l'aide d'une fourchette, saler, poivrer.
Rajouter ensuite les carottes et les courgettes et mélanger le tout.
Saler, poivrer.
Incorporer ensuite le riz et mélanger à nouveau.
Mettre l'eau et le kub'or dans la cuve, mélanger et lancer une cuisson rapide pour 15 minutes.
A la fin de la cuisson, passer en mode dorer et rajouter la crème et l'arôme plein sud.
Bien mélanger le tout en faisant chauffer 1 minute.
Servir.

www.cookeojbh.fr

Crépinettes porto champignons

-6 crépinettes
-1 oignon
-1 verre de porto
-100 g de lardons
-1 boîte de champignons

Faire revenir les oignons ,les lardons et les champignons.Mettre les crépinettes, à dorer de chaque côté.
Ajouter le porto , laisser 5 mins.
Ajouter 1 verre d eau et passer en mode cuisson rapide 10 mins.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto de porc à la moutarde

Magali Moreaux

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

5 côtes de porc ,
1 gros oignon ,
40g de beurre ,
300g de riz ,
10 cl de vin blanc ,
3 c à soupe de moutarde bombées

1 l de bouillon de légumes ,
1 boite de champignon ,
1 c à soupe de créme fraiche ,
sel , poivre.

En mode dorer , faire fondre le beurre et les côtes de porc coupées en morceaux avec l'oignon émincée et les champignons.

Aprés mettre le riz et le vin blanc le riz doit être transparent.
Ajouter la moutarde et remuer.

verser le bouillon de légumes .
cuisson 12 mn.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto à la butternut et chèvre frais

Aurélie Garcia

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 400 gr de riz arborio
- 1 oignon blanc
- 500 gr de courge butternut
- 40 gr de beurre
- 200 ml de lait
- 1l de bouillon de légumes
- 100 gr de chèvre frais
- Parmesan
- 1 cc de curry
- sel, poivre

Emincer l'oignon et éplucher, épépiner, et couper en cube d'1 cm la courge butternut.
Dans la cuve du cookeo, en mode dorer mettre le beurre, l'oignon blanc et la butternut, faire revenir pendant 3mn.
Ajouter le riz et dorer 3 mn de plus, ajouter le lait, le bouillon, le curry, le sel, le poivre et mettre en cuisson rapide 15 mn.
Dès la fin de la cuisson, ouvrir le cookéo, ajouter le chèvre et le parmesan, bien mélanger et mettre en maintient au chaud 3 mn.
Vous pouvez déguster !

www.cookeojbh.fr

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

Risotto aux champignons

Recette cookéo WW

Cookéo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients 2 personnes (5PP la part)

1 boite de champignons de Paris
2 CC de margarine à 60%
1 oignon
120gr de riz arborio
500ml de bouillon de volaille
4 St Môret ligne et plaisir de 18gr
1 CS de basilic fais ciselé
2 barquettes de dés d'épaule dégraissée (150gr)
Sel et poivre
100ml de vin blanc

Procédure:

En mode dorer faire chauffer la margarine puis mettre l'oignon et les champignons quelques minutes. Ajouter le riz et le faire nacrer 2mn. Mouiller avec le vin blanc et le faire réduire.

Verser le bouillon de volaille, remuer bien et lancer en cuisson rapide 15mn.

Une fois la cuisson terminer, ajouter le St Môret, les dés d'épaule et parsemer de basilic.

Mélanger délicatement.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Lapin à la"Causette"

Causette Lah

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 2 cuisses de lapin
- un oignon
- 100 ml de fond de veau
- 1/2 briquette de crême fraîche
- 1 ou 2 càs de moutarde

Sel poivre

En mode manuel dorer :
Faire dorer le lapin et les oignons pendant environ 7/8 mn

Choisir recette lapin aux olives .
Suivre les instructions .
Vérifier la cuisson du lapin s'il n'est pas assez cuit prolonger la cuisson en mode manuel.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

Cuisses de poulet a la meridionale

Pour 4 pers.

-4 cuisses coupées en 2
-3cas de concentré de tomates dilué dans un petit verre d'eau
-1cac de harissa,1cac de paprika
-1pincée de sel, de poivre, persil
-5cas d'huile d'olive, origan
-4gousses d'ail écrasées, 1 oignon
-3cas de vinaigre,1 de moutarde

Mélanger tous les ingrédients directement dans le Cookeo, laisser mariner 2 heures et cuire 15 minutes en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240

cookeo

Poulet aux poivrons et pulpe de tomates

Béatrice Geffroy

Nombre de personnes : 3/4 personnes
Temps de préparation :
Temps de cuisson : 15mn

Ingrédients

4 escalopes de poulet
3 poivrons (3 couleurs c'est plus joli !)
1 boite de 400g de pulpe de tomates
1 oignon
1 cs de paprika
1 cube de bouquet garni
piment de Cayenne (facultatif)
sel
poivre
1 cs de Maïzena

Préparation

Préparer les ingrédients : Enlever le gras des escalopes. Les couper en morceaux. Couper les poivrons en petits cubes. Emincer l'oignon. Diluer le cube de bouquet garni dans un peu d'eau (juste de quoi diluer).
En mode Dorer : Faire dorer le poulet et l'oignon.
Ajouter ensuite tous les autres ingrédients (sauf Maïzena). Bien remuer.
Passer en mode Cuisson sous pression : Faire cuire 15 mn.
Diluer la Maïzena dans un peu d'eau froide. L'ajouter et remettre en mode Dorer le temps de faire épaissir la sauce.

www.COOKEOJBH.FR

www.cookeojbh.fr

Foie Gras de Canard au Porto en Bocal

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 1 Foie gras entier cru

- ✓ 1 Foie Gras Entier cru
- ✓ 3 C à s de porto par bocal
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ 2 Bocaux à confiture ou équivalent

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Sortir votre foie du réfrigérateur 30 minutes avant.

Prendre une assiette et mettre le foie gras en l'ouvrant bien en deux.

Dénerver le gros nerf à l'horizontal et les petits à la verticale, n'hésitez pas à le manipuler et le couper en morceaux, il ressemblera à de la bouillie et c'est encore mieux.

Prendre les bocaux et y mettre la préparation, ajouter 3 c à s de porto par bocal, salé et poivrer légèrement.

Mélanger sen s'assurant que les morceaux soient bien compact entre eux, quitte à les écraser avec votre cuillère.

Laisser au frais 2 à 3 heures.

Remplir la cuve de 20 cl d'eau, mettre les bocaux dans le panier vapeur.

Mettre en cuisson rapide pendant 15 minutes.

Attention, ne pas mettre au frais directement après la cuisson ! Attendre qu'ils ne soient plus chaud et ensuite remettre au frais 24h.

Bon appétit :)

Si vous souhaitez les conserver plus longtemps, les mettre au congélateur et les ressortir 24h à l'avance dans le réfrigérateur.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Osso buco de dinde à la bière

Francine Devic

Ingrédients :

-800gr de viande (il y avait 4 morceaux de viande)

- 3 petites courgettes

-poivrons les trois couleur (j ai mis moitié de chaque)

-ail oignons

sel poivre

1 cuill.à soupe de farine

- épice orientale (facultatif)

- bière 25cl,

-une brique de purée de tomate (200gr)

En mode manuel > Dorer

Faire dorer la viande
Ajoutez les oignons et l'ail
Ajoutez ensuite les Légumes coupés en morceau
Dorer 5/10mn

Ajoutez la c.a.s de farine mélangez et mettre la purée de tomate et la bière

Passer en position
> ingrédient : volaille dinde morceaux

Il propose le poids ajuster en fonction de votre viande (pour 800g 18mn)
et ok c'est partie !

Accompagner de pâtes ou du riz bon appétit !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Cuisse de lapin aux pruneaux

Préparation 10mn/cuisson 20mn

Ingrédient pour 4 personnes
1 lapin
100 grammes de lardons
1 oignon
100 grammes de champignons
20 centilitres de vin blanc
25 centilitres de fond de veau
250 grammes de pruneaux

Faire dorer le lapin avec les lardons et les oignons pendant 10 minutes.
Une fois le lapin doré à souhait
mettre les champignons, le fond de veau, le vin blanc, sel, poivre.
Fermer le couvercle.
Mettre en cuisson rapide pendant 7 minutes.
Ajouter les pruneaux.
Remettre en cuisson rapide pendant 3 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

OSSO BUCCO DE DINDE

RECETTE PROPOSÉE PAR GABRIELA ELAINE MERLET

Ingrédients (4 personnes)

1Oignons
Osso bucco de dinde (6morceaux)
Lardons
4 pommes de terre
3 carottes
1 petite boîte de champignons
Persil haché
1 C. A soupe de vieux rhum
20cl de vin blanc sec
200gr de tomates concassées

Procédure:

En mode dorer: faire dorer l'oignon émincé, les morceaux de dinde et les lardons.

Puis ajouter les légumes, le persil, le vin blanc, la cuillère de rhum et un petit verre d'eau.

Mettre en cuisson rapide 10min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Cuisses de lapin à la tomate, courgettes et champignons frais

Par Valérie David

Ingrédients :

Pour 3 personnes environ

- ✓ 3 cuisses de lapin (fendues à l'articulation si trop grosses)
- ✓ 4 échalotes
- ✓ lardons de bacon
- ✓ 500 gr de champignons de Paris
- ✓ 2 petites courgettes
- ✓ fendues en 2 et taillées en grosses rondelles
- ✓ 5/6 CS de coulis de tomates
- ✓ 2 cc de fond de veau
- ✓ 150 ml d'eau
- ✓ 100 ml de vin blanc sec
- ✓ sel, poivre, thym et romarin frais (ou au choix)

Procédure :

Faire revenir les cuisses dans 1 CS d'huile d'olive en fonction dorer pendant 10 mn environ.

Ajouter les lardons de bacon et l'échalote pendant 2 minutes, puis les champignons coupés en lamelles (ils doivent rendre leur eau). Mettre ensuite les courgettes.

Remuer et ajouter les liquides avec le fond de veau dilué et le coulis de tomates. Saler au goût, poivrer et ajouter les herbes.

Passer en mode cuisson sous pression 18 à 20 mn (j'avais de grosses cuisses d'un producteur donc bonne qualité).

Si trop de jus, ajouter de la sauceline Maïzena et faire bouillir 1 minute en fonction dorer et laisser reposer un petit peu !

Servir avec des nouilles ou de la polenta. Hummmm !!! vous m'en direz des nouvelles.

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr
http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

www.cookeojbh.fr

patates à la riojana

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

350g de pommes de terre en gros morceaux

1 oignon émincé

Du chorizo en rondelle (adapter la quantité selon votre goût)

200g de coulis de tomates

300ml d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir l'oignon et le chorizo 3min

Rajouter tous les ingrédients

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 10min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

One pot pasta à l'asiatique

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ nouilles chinoises
- ✓ poids gourmand
- ✓ haricot vert
- ✓ soja
- ✓ tomate
- ✓ noix de saint jacques
- ✓ coriandre
- ✓ sauce yakitori

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre les ingrédients un a un dans la cuve.

Recouvrir d'eau mais pas au dessus des ingrédients !

Mettre en cuisson rapide pendant 4 minutes.Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tranches de magret de canard caramélisées au miel

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes environ

- ✓1 magret de canard tranchés
- ✓1/2 oignon coupé en petit dés
- ✓3 grosses cuillères à soupe de miel
- ✓3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- ✓3 cuillères à soupe de sauce soja
- ✓2 cuillères à soupe de fond de volaille

Procédure :

Mettre votre Cookeo en mode "dorer"

Ajouter immédiatement les tranches de magret et les dés d'oignon

Laisser revenir pendant 6 minutes en remuant de temps en temps

Ajouter le miel, le vinaigre balsamique, la sauce soja, le miel, le fond de veau puis mélanger

Laisser revenir encore 2 minutes

Fermer le couvercle et programmer 4 minutes en mode "Cuisson rapide" pour le Cookeo 1 OU "Cuisson sous pression" pour le Cookeo USB

Laisser en "maintient au chaud" jusqu'au moment de servir

*** Servir avec des nouilles Asiatique

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Risotto tomate poulet

Par Jessica Remacle Tchérépachin

Ingrédients : Pour 2 personnes environ

- ✓250gr de risotto arborio
- ✓1 filet de poitrine de poulet (+-250gr)
- ✓1 oignon
- ✓1 boite de champignons émincés
- ✓1 verre de vin blanc
- ✓600 ml d'eau + 1 cube de bouillon poulet
- ✓1 cartons de coulis de tomate
- ✓Parmesan

Procédure :

Faire revenir en mode dorer l'oignon, les champignons et le filet de poulet (coupé en lamelles, en morceaux ou entier dépendant des goûts).

Assaisonné.

Ajouter le riz et mélanger. Ajouter l'eau+cube bouillon, le vin, la tomate et remélanger.

Mettre 15 minutes en cuisson rapide. Remuez, ajouter du parmesan et laisser "reposer" quelques minute avant de servir

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Nouilles chinoises au boeuf haché/curry

- 300g nouilles chinoises aux oeufs
- 350g de viande hachée
- 500ml d'eau
- 1 poivron en lamelles
- 2 carottes en batonnets
-- quelques petits pois surgelés
- 1 oignon emincé/2cas sauce soja
-1cas pate de curry/2 cas de nuocnam

Tout mettre dans la cuve, remuer.
Cuisson rapide 5 mins.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

POTÉE AUX LENTILLES RECETTE DE LAËTITIA MORANGE

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

www.cookeojbh.fr

Ingrédients 8 personnes :

un jarret de porc demi sel
un jambonneau demi sel
8 saucisses fumées
800 grammes de lentilles blondes
8 carottes
2 gros oignons
Poivre
laurier et un cube de légumes.

Procédure:

Mettre toute la viande dans la cuve avec les oignons coupés en morceaux ainsi que les carottes, le laurier, le cube émietté. Couvrir d'eau au trois quart et 25 minutes de cuisson sous pression. Ajouter ensuite les lentilles en ré ajustant l'eau au 3/4 environ. Et prolonger la cuisson de 15 minutes. C'est prêt et succulent . Bon appétit

cookeo www.cookeojbh.fr

sauté de veau au chorizo

-800g de sauté
-1/2 chorizo
-1 boite de coulis de tomate
-1 pot d'olives vertes
-2 oignons/ 1 gousse d'ail
-2 cas de crème
-2 cas d'huile
-sel/poivre

Faire dorer ail et oignon.Ajouter le veau faire revenir quelques mins.
Mettre le chorizo pelé et coupé.
Ajouter le reste des ingrédients, un bol d'eau, remuer.
Cuisson rapide 30 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

JARRET DE BŒUF CAROTTES POMMES DE TERRE

RECETTE DE **BÉA MARIE HUE**
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

www.cookeojbh.fr

Ingrédients pour 3 personnes

800 gr de jarret de bœuf avec os
3 carottes coupées en fines rondelles
4 pommes de terre en cubes
oignons émincés
20 cl de vin rouge et 10 cl d'eau
2 cuillères a soupe de farine
sel et poivre
thym et 2 ou 3 feuilles de laurier

Procédure:

1 - en mode dorer , faites revenir les oignons et la viande coupée en gros cubes
2 - une fois bien dorer , ajouter vos 2 cuillères a soupe de farine et bien mélanger
3 - ajouter le reste des ingrédients et hop en mode cuisine rapide pendant 30 minutes

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Daube de boeuf

Karine Vakanas

Ingrédients :

Pour 6 personnes

1kg de boeuf a daube coupe en petit morceaux
1 boite de champignons
3 carottes
2 oignons
250 ml de vin rouge
500 ml de coulis de tomate
1 cube jus de rôti
sel poivre

Cuisson sur le mode boeuf bourguignon

servir avec des pâtes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

Sauté de veau

Recette de __

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients pour 4 Personnes :

800 gr de veau
- 4 c à soupe de fond de veau
- 1 oignon
- 250 cl d'eau
- 50 cl de crème fraiche
- 8 à 10 olives vertes
- 1 petite boite de champignons (environ 200 gr

Procédure:

Faire revenir la viande bien dorée.
Ajouter les oignons + les champignons + les olives.
Faire dorer à nouveau.
Ajouter les 4 c à soupe de fond de veau + la crème fraiche et 250 cl d'eau.
Fermer le cookeo et laisser cuire 20mn et le tour est joué !
S'accompagne avec du riz ou des tagliatelles.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pâtes papillon aux légumes et bœuf haché

Valérie Michelat-Piquerez

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- 1 gros oignon,
- huile d'olive,
- 800 g de légumes (poivrons rouge et jaune, courgettes),
- 600 g de boeuf haché,
- 250 g de pâtes papillon,
- 50 cl de crème fraiche fluide,
- 30 cl de vin blanc,
- 30 cl d'eau,
- 2 marmite bouillon de légumes,
- 1 marmite bouillon de poule,
- poivre
- sauceline maïzena

Se mettre en position dorer et faire revenir l'oignon avec l'huile d'olive, puis ajouter les légumes puis les 3 marmites de bouillon et poivrer, ensuite ajouter la viande hachée bien mélanger. Ajouter les pâtes, le vin blanc et l'eau. Mettre en cuisson sous pression 5 mn. Une fois la cuisson sous pression finie ouvrir et ajouter la crème puis mettre en mijotage pendant 5 mn et ajouter pour finir la sauceline maïzena pour épaissir un peu la sauce selon votre convenance. Une fois la sauce épaissie vous pouvez servir et déguster. Il est également possible d'ajouter des champignons type cèpes, girolles ou trompettes de la mort.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Pennes au poulet et au pesto

Annie Ponceblanc

Ingrédients :

Pour 2/3 personnes :

- 170 gr de pennes
- 80 gr de pois mange-tout
- 2 gros blancs de poulet (ou 3 petits)
- 1 CS d'huile d'olive
- 100 gr champignons de Paris
- 1 CS ½ de pesto
- 75 gr de crème semi-épaisse à 18% de mg
- ½ cube bouillon de volaille
- 35 cl d'eau
- Sel et poivre

Coupez les blancs de poulet en cubes
Passez les pois mange-tout sous l'eau froide, les égouttez
Lavez les champignons, puis les couper en 4
Dans un bol, mélangez le pesto et la crème, réservez
En « mode dorer », faire revenir le poulet dans l'huile d'olive. Ajoutez les champignons et continuez le dorage jusqu'à évaporation
de l'eau des champignons. Salez, poivrez.
Emiettez le cube de bouillon de volaille, ajoutez les pennes, les pois mange-tout, versez l'eau. Remuez bien le tout.
Passez en mode « ingrédients », sélectionnez « Blé »
⟹ le poids 200 gr, cuisson 8 mn ...
En fin de cuisson si il reste trop d'eau, égouttez les pâtes puis les remettre dans la cuve encore chaude, versez le mélange crème+pesto, mélangez et dégustez.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Mijoté de Veau au Miel & Cumin

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

800g d'épaule de veau
600g de carotte
1 tranche de poitrine demi-sel
3 cuillères à soupe de miel
1 oignon
2 gousses d'ail
1 botte de persil plat
1 cuillère à soupe de cumin en poudre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
1 branche de thym
sel et poivre

Découpez la viande en gros morceaux.
Epluchez les oignons et hachez-les.
Ecrasez les gousses d'ail.
Découpez en morceau les carottes.
Découpez la poitrine en gros lardons.

Mettre le cookeo en manuel et dorer.
Faites chauffer l'huile et faire dorer les morceaux de viande en les retournant pour les colorer sur toutes les faces.
Ajoutez l'oigon haché, les gousses d'ail, le miel et le thym.
Déglacez au vinaigre et mouillez avec 1/2l d'eau.
Mettez les lardons.
Salez et poivrez.

Mettre en cuisson rapide 30 minutes.
Ajoutez les carottes et remettre à cuire 1h30.
Hachez le persil et parsemez le plat.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Coquillette poulet choux fleur carottes

Catherine Felt

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250g de coquillettes
- 2 échalotes ciselées
- 2 carottes coupées en petits dés
- 200g de sommités de choux fleur
- 2 escalopes de poulet coupées en dés
- 250ml de bouillon de volaille
- 100 ml de vin blanc
- 2 càs de crème fraîche
- 100g de parmesan
- Sel, poivre

Faire cuire 5 min dans 1 casserole d'eau bouillante choux fleur et carottes
Pendant ce temps, faire dorer les échalotes 1 fois bien revenues, rajouter le poulet , sel, poivre
Quand le poulet a bien doré, mettre les coquillettes et laisser dorer 3 min
Déglacer avec le vin blanc
Puis rajouter les choux fleur et les carottes (égouttés bien sur) , les 250 ml de bouillon de volaille
Cuisson rapide 7 min
A la fin de la cuisson , mettre les 2 càs de crème et le parmesan puis laisser au maintien au chaud

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Bœuf au caramel et ses pommes de terre

Recette de Cécile Fantozzi-Rosa Rodrigues

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients :

600g de boeuf
1 échalotte
2 oignons
3 càs de cassonade
2 càs de curry
Huile d'olive
6-7 Pommes de terre
Sel, poivre
Farine ou maïzena (facultatif)
200ml d'eau

Procédure:

Faire revenir le bœuf, l'échalote et les oignons dans l'huile d'olive. Ajouter les pommes de terre coupées en morceaux. Ajouter le curry bien mélanger. Ajouter la cassonade bien mélanger. Ajouter l'eau sel et poivre. Cuisson rapide 35-40 minutes. Si la sauce est trop liquide ajouter 2 càs de farine ou de maïzena.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté d'agneau aux pignons

	2	4	6
Gigot d'agneau paré (cubes de 50 g)	300 g	600 g	900 g
Oignons émincés	1/2	1	1.5
Huile d'olive	2 cs	4 cs	6 cs
Vin blanc	10 cl	12 cl	15 cl
Semoule fine	140 g	280 g	420 g
Pignons de pin	15 g	30 g	45 g
Feuilles de menthe fraiche	4	8	12
Eau	14 cl	28 cl	42 cl
Beurre	10 g	20 g	30 g
Sel et poivre			

Préparation : 8 mn Cuisson : 20 mn

Mettre l'eau, la moitié de l'huile et du sel dans la cuve.
Préchauffage
Verser sur la semoule, laisser gonfler à côté.
Dorer la viande sur toutes les faces dans l'huile.
Faire dorer les oignons et les pignons.
Arrêter de dorer
Ajouter le vin, le sel et le poivre.
Cuisson
Ajouter le beurre à la semoule.
Servir avec le sauté d'agneau et la menthe

www.cookeojbh.fr

BLESOTTO AUX CHAMPIGNONS ET POULET

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

www.cookeojbh.fr

Ingrédients (pour 5pers)

160g de blé cru
1 boite de champignons emincés.
500g d escalopes de poulet
1 bouillon cube de volaille
100ml de vin blanc
500ml d eau
4 cs de creme epaisse
Sel/ poivre/persil

Procédure:

Lancer le mode dorer ,faire revenir le poulet, ajouter les champignons et le blé...mélanger.

Mouiller avec le vin blanc, mélanger et laisser en mode dorer jusqu'a évaporation de l alcool.

Ajouter le bouillon cube et l eau. Saler, poivrer et passer le cookeo en mode cuisson rapide 15 min

BIFANAS (PORC EN SAUCE PORTUGAIS)

RECETTE DE DAVID TORRINHA
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 6 personnes :

1 oignon (pour moi surgeler)
1 poivron vert (couper en quartier)
Rôti de porc en fine tranche de 1cm pas plus
Sel. Poivre
Sauce tomate
1 bière ou 2 verres de vin blanc
1 cube de tomate ou un bocal de purée de tomate de 690g
1/2 verre d eau

Procédure:

Coupez de fine tranches de rôti de porc et recouper en deux la tranche.
Mettre un peu d huile dans la cuve faire revenir les oignons avec la viande en mode dorer 5mn.
Ajoutez les morceaux de poivron, purée de tomate, 1 bière ,sel et poivre mélangez le tout.
Cuisson rapide 10 mn.
Ajoutez 1/2 verre d eau ou bière selon votre goût a la fin

Servir avec des frites ou tout simplement

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc aux pommes de terre fondantes

Karine Guibert Santam

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 35 min

Ingrédients

- 1 rôti de porc (environ 600 g)
- 1 oignon émincé
- 250 g de champignons frais(ou 1 boite)
- 250 ml d'eau dans laquelle vous aurez dilué du fond de veau
- 500 g de pommes de terre

Préparation

En mode dorer, faire revenir le rôti sur toutes ses faces pendant 5 mn, rajouter l'oignon et cuire 2 mn
Ajouter l'eau et le fond de veau et cuire 20 mn en cuisson rapide.
Peler et couper en gros cubes les pommes de terre, couper les champignons.
A la fin de la cuisson, ajouter les légumes et remettre en cuisson rapide pour 8 mn.

www.cookeojbh.fr

AIGUILLETTES DE POULET AUX LÉGUMES

RECETTE DE SONIA BOMMERSBACH
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients Pour 4 personnes :

600 gr de blancs de poulet
1 poivron jaune
1 poivron rouge
1 poivron vert
450 gr de courgettes
1 petit oignon
3 cs de crème à 15 % de mg
150 ml d'eau
2 kub'or soit un bâtonnet
sel, poivre

Procédure:

Couper le poulet en aiguillettes, réserver.
Mettre le Cookeo en mode dorer et pendant le préchauffage faire dorer le poulet et l'oignon émincé.
Pendant ce temps couper les poivrons en lamelles et les courgettes en cubes.
Une fois le poulet doré rajouter les légumes dans la cuve. Verser l'eau et ajouter le kub'or.
Passer en cuisson rapide 10 minutes.
A la fin de la cuisson, rajouter la crème en mode dorer pendant 1 minutes en remuant.
Saler, poivrer.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Risotto au poulet tendre et chèvre frais à la noisette, thym et piment d'espelette de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 200 gr de blanc de poulet frais coupé en fines lamelles
- 150 gr de riz à risotto
- 70 gr de chèvre frais type « Petit Billy »
- 100 ml de crème fraiche liquide
- 1 petit oignon coupé en petits dés
- 2 cuillères à soupe d'huile de noisette
- 2 cuillères à soupe bombées de noisette en poudre
- 1 cuillère à café rase de thym séché
- 1 cuillère à café rase de piment d'espelette
- 1 cuillère à café de fond de volaille
- 2 cuillère à soupe rases de parmesan en poudre
- 450 ml d'eau

Dans un saladier, mélanger le poulet avec une cuillère à soupe d'huile de noisette + le piment d'espelette. Déposer le poulet sur du papier sulfurisé dans le panier-vapeur, 200 ml d'eau dans la cuve, lancer cuisson rapide 8 minutes.

Réserver le poulet, vider l'eau de la cuve, passer en mode dorer et mettre à revenir, en remuant sans cesse, l'oignon dans une cuillère à soupe d'huile de noisette, durant 2 minutes. Ajouter le riz, remuer, ajouter les 450 ml d'eau, le fond de volaille, le thym et 1 cuillère à soupe de noisette en poudre, saler, poivrer. Lancer la cuisson rapide 15 minutes.

Au bout de ce temps, ajouter la crème liquide, ainsi que le chèvre, remuer délicatement, puis ajouter le poulet et le restant de poudre de noisette ainsi que le parmesan.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto aux saucisses et merguez

Sabrina Lefevre

Ingrédients :

2 l d'eau
12 merguez
12 saucisses natures ,
600 gr de riz pour risotto ,
3 c a c de fond de roti ,
2 oignons

Faire dorer les oignons , couper les merguez et saucisses de 2 cm de longueur , faites revenir sur le mode dorer !
Rajouter l'eau , les cuillères a cafe de fond de roti , sel poivre et thym et le riz a risotto ! mettre en cuisson rapide 17 mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

cookeo www.cookeojbh.fr

Courgettes, dés de poulet au boursin échalote/ciboulette

Will-e Sisi

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 3 belles courgettes,
- une belle échalote,
- 1 cac d'huile d'olive,
- 100gr de lardons fumés,
- 250g de dés de poulet,
- un pot de boursin échalote/ciboulette,
- ciboulette du jardin,
- poivre dumoulin,
- 1/2 cube de kubor(facultatif),
- 75ml d'eau

Faire dorer l'échalote ciselée dans l'huile d'olive, les lardons fumés, ajouter 3 belles courgettes en rondelles (pas trop fines), poivre du moulin, ciboulette ciselée du jardin pour plus d'arômes. 1/2 pot de boursin échalote/ciboulette (garder l'autre moitié pour la fin),250g de dés de poulet, 75 ml d'eau, (ajouter au choix un demi cube de kubor), mélanger.

Passer en mode cuisson rapide 5min. Une fois la cuisson terminée,ajouter le reste du pot de boursin

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Pennes 4 fromages/ bacon

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

Cuire les pâtes dans le bouillon cuisson rapide 7 mins (moitié du temps indique sur votre paquet). Après cuisson ajouter fromages, crème fraîche, bacon ou lardons. Mélanger. Cuisson rapide 3 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Paupiettes de veau aux champignons et riz

Bertrand Leridez

Ingrédients :

pour 4 personnes :

- 4 paupiettes de veau
-une poigné de mélange de champignons forestiers surgelés (ou frais)
-100 ml de bouillons de légumes
-3 échalottes
-50 g de farine
-1 cuil à soupe de crème fraîche
-sel, poivre
-du riz (2 sachets pour 2 pers)

-en mode dorer, faire dorer les échalottes émincées.

-fariner les paupiettes et les mettre dans le cookéo à dorer environ 5 mn

-ajouter le bouillon
-en mode cuisson rapide, cuire 7 mn

-ajouter riz et champignons et en mode cuisson rapide cuire 8 mn.

-Ajouter la crème fraîche
-touiller et c'est pret à déguster !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Foie gras au confit de figues

	Nombre de personne		
	2	4	6
Foie gras frais éveiné	120 g	250 g	350 g
Confit de figues *(ou de rose)*	1 cc	2 cc	3 cc
Sel et poivre			

2 personnes : Préparation 20 min - Cuisson 5 min
4 personnes : Préparation 20 min - Cuisson 7 min
6 personnes : Préparation 20 min - Cuisson 10 min

Assaisonner le foie gras
Le napper légèrement de confit
Le presser dans une terrine en verre
Filmer ou fermer la terrine
Verser 20 cl d'eau dans la cuve
Placer la terrine dans le panier, puis dans la cuve
Démarrer la cuisson sous pression ou cuisson rapide

Plonger dans un bain d'eau froide
Garder 4 / 5 jours au frais avant de servir

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Cailles au miel et aux raisins sec

Kevin Violaine Sottile Stmartin

Ingrédients :

2 personnes:
2 cailles,
1 càs de maïzena,
5 cuillères à soupe de miel liquide,
1 poignée de raisins secs,
100ml de vin blanc,
2 càs de sauce soja,
2 oignons,
2 gousses d'ail
1 càs d'huile.

En mode dorer faire revenir les oignons émincé, l'ail en chemise, les raisins secs et les cailles pendant 5 à 10 min (temps de préchauffage compris).

Puis rajouter la maïzena, le miel, le vin, la sauce soja, sel,poivre et mettre en mode cuisson rapide.
Faire cuire 30 min.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

risotto aux magrets de canards

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

150gr de riz a risotto

500 ml d eau

1 kub or

100 ml de vin blanc

aiguillettes de canard (Montfort)

1 oignon

Procédure :

dorer les aiguillettes dans un peu d huile mettre de cotés, faire revenir l oignon ,les champignons, le riz, mouiller avec le vin blanc le kub or l eau sel poivre cuisson rapide 15 mn. en fin de cuisson rajouter les aiguillettes et selon les gout crème fraiche et parmesan

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Curry de dinde au lait de coco Recette de Nathalie Paque

Cookéo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients 5 personnes :

600 g de morceaux de dinde
200 g de poivrons surgelé
1 oignon
1 gousse d'ail
2 cuil. à café de concentré de tomate
1 cuil. à café de curry en poudre
1 brique de lait de coco
sel et poivre.
Huile d'olive

Procédure:

Dans le Cookéo en mode doré, versé un peu d'huile d'olive, faire revenir l'oignon et l'ail émincé.
Ajoutez la viande et laissez dorer en remuant.
Ajoutez ensuite les poivrons et remuer 2 min.
Ajoutez le reste des ingrédients et bien remuer.
Mettre en cuisson sous pression pour 5 min.

www.cookeojbh.fr

Dinde au Monoï

Recette de cookéo dans la joie et la bonne humeur

Cookéo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (6 personnes)

1 belle dinde
1 peu d'huile de Monoï
Sel, poivre

Procédure:

Verser l'huile de Monoï puis en mode dorer laisser la dinde un long moment en la retournant de temps en temps. Fermer le couvercle quelques instant pour un effet « four » Hop c'est prêt à table !!

www.cookeojbh.fr

GOULASCH HONGROISE

RECETTE DE BÉA MARIE HUE
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de boeuf (bourguignon gite paleron...)
500 g d'oignons
500 g de tomates (ou 1 boîte de tomates concassées)
2 poivrons
3 cuillères à soupe de paprika
2 cuillères à soupe d'origan
2 cuillères à soupe de cumin
1 cuillère à café rase de piment de Cayenne
1 litre de bouillon de bœuf (ou 2 cubes) 3 cuillères à soupe d'huile 30 g de margarine ou de beurre sel

Procédure:

1 Couper la viande en cubes de 1 à 2 cm (pas plus, sinon le temps de cuisson devra être augmenté).

2 Chauffer la margarine et l'huile dorer les dés de viande

3 Pendant ce temps, éplucher et émincer les oignons. Ôter le pédoncule et les graines des poivrons et les détailler en petits cubes (on peut utiliser des dés de poivrons surgelés). Ôter la partie filandreuse à la base des tomates et les couper en dés (on peut utiliser une boîte de tomates concassées). , faire revenir les oignons et les poivrons sans les brûler. avec les dés de tomates, les épices et le bouillon. Saler légèrement, fermer cooki et laisser cuire 40mn (au minimum) en cuisson rapide. Vous pouvez prolonger la cuisson d'environ 15 minutes pour une viande plus fondante ou réchauffer le plat le lendemain, il n'en sera que meilleur.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

risotto au potimarron et noix de saint jacques

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour deux personnes

500g de potimarron

100g de riz à risotto

Quelques pistils de safran

Eau

1 bouillon cube aux légumes

4 noix de Saint Jacques

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Placez les morceaux de potimarron dans le panier vapeur du cookéo. Lancez le mode Cuisson Rapide, pendant 4 minutes.

Laissez refroidir, puis coupez le potimarron en petits morceaux.

Lancez le mode Dorer, faîtes revenir votre potimarron quelques minutes, ajoutez quelques pistils de safran, puis le riz. Mélangez.

Recouvrez le tout d'eau (L'eau doit juste recouvrir le riz, pas plus). Placez votre bouillon cube.

Lancez le mode Cuisson Rapide pendant 10 minutes.

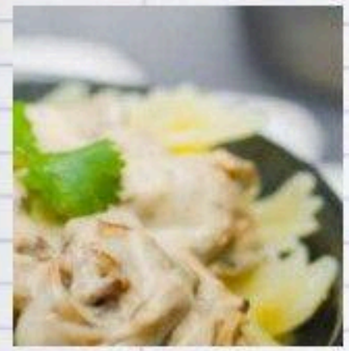
Une fois la cuisson finit, ouvrez le couvercle et mélangez bien. Placez les noix de Saint Jacques sur le risotto, et refermez le couvercle, Laissez au chaud pendant environ 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Farfalle de Poulet au Boursin



Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes environ

- ✓ 1 pot de Boursin cuisine ail et fine herbe
- ✓ 2 grosse courgette
- ✓ 1 oignon
- ✓ 2 gousse d'ail
- ✓ 5 escalope de dinde
- ✓ 600 ml de bouillon de volaille
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ 250g de mini farfalle

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le Cookeo sur position dorer.

Couper les escalope en petit morceaux, émincer l'oignon et l'ail.

Couper les courgettes dans la longueur et en morceaux.

Mettre le mélange oignon ail et les morceaux de dinde, dans le Cookeo et faire dorer 5 min.

Après 5 min arrêter de dorer et verser le bouillon de volaille, les courgettes, le pot de Boursin et les farfalle au préalable rincer a l'eau froide pour enlever l'amidon.

Mettre en Cuisson Rapide pendant 7 min.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

osso bucco de dinde à la bretonne

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1kg d' osso bucco de dinde

1 gros oignon

1 verre de vin blanc

1 c.a.s. de farine

1 grande boîte de tomates pelées

1 boîte de champignons de Paris

1 courgette coupée en morceaux

20 cl de crème fraîche liquide

1 cube or

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir la dinde avec les lardons

Saupoudrer de farine

Ajouter les oignons

Laisser dorer

Ajouter tous les ingrédients

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 30min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

FILETS DE POULETS FARCIS A MA FACON Recette de Sonia Manuel

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients 4 personnes

4filets de poulet
4 1/2 tr de jambon
gruyère râpé
oignon
champignons de paris
crème allégée
cognac
1bouillon de volaille
2c café maïzena

Procédure:

ouvrir les filets en2 et les farcir avec jambon et gruyère fermer comme une paupiette
cookeo en mode dorer : faire revenir les paupiettes de poulet . une fois dores réserver.
mettre dans la cuve oignon champignons
quand tout est bien dore remettre les paupiettes puis en cuisson douce
dans un bok mélanger 2c soupe de cognac la crème le bouillon et la maïzena 1grosse c
faire cuire l'ensemble en cuisson normale 7mn et ajouter 5 mn en mijotage
bon appétit

www.cookeojbh.fr

RAGOÛT DE PORC AUX OIGNONS RECETTE DE MA GRAND-MÈRE

RECETTE DE **BÉA MARIE HUE**

Ingrédients pour 5 personnes :

1 kg de viande de porc
1 kg d'oignons
500 g de tomates
500 g pommes de terre
poivre
sel
huile
un petit verre de vin blanc
Feuille de laurier

Procédure:

1 Couper la viande en dés de 4 cm. Hacher les oignons finement. Couper les tomates finement.

2 Saisir la viande dans de l'huile . Saisir également les oignons dans de l'huile

3 ajouter de l'eau jusqu'à couvrir et mettre un verre de vin blanc, sel, poivre, laurier, tomates les patates coupés en quatre et laisser en cuisson rapide 20 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto aux fruits de mer

Nathalie Avinsac Ciccarelli

Ingrédients :

pour 4 personnes

250 gr de riz arborio
50 gr de parmesan
500gr de fruit de mer
750 ml d'eau + cube de volaille)
2 cuillére a soupe de créme fraiche
1 oignon

En mode dorer faire revenir l'oignon
Ajouter les fruits de mer, le riz, l'eau + cube et salé a convenance

en mode rapide faire cuire 15 min

a la fin rajouter le parmesan et la créme fraiche

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

escalope de veau forestières

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

pour 4 personnes :

4 escalopes de veau

600 g de poêlée forestière surgelée

6 pommes de terre moyennes coupées en dés

20 cl de crème fraîche

15 cl de vin blanc

15 cl de bouillon de veau

3 échalotes émincées

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode « dorer »

Mettre l'huile dans la cuve, faire revenir les escalopes de chaque coté

Réserver

Mettre dans la cuve les échalotes et les faire dorer

Arrêter le mode « Dorer »

Ajouter la poêlée forestière, le vin blanc, le bouillon, les pommes de terre,

le sel et le poivre et mélanger le tout

Déposer par-dessus les escalopes de dinde

En mode « sous pression » ou « cuisson rapide »

Démarrer la cuisson pour - 10 minutes -

En fin de cuisson verser la crème liquide et mélanger

Maintien au chaud jusqu'au moment de servir

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

TAJINE POULET, MIEL ET AMANDES

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 pilons de poulet
1 oignon émincé
2 dl de bouillon de poule
2 poignées d'amandes effilées
2 c à s de miel
1 c à c de raz el hanout
500 gr de légumes à tajine surgelés

Procédure:

En mode manuel, faire Dorer l'oignon et les pilons de poulet dans un peu de matière grasse.
Arrêter le dorage et Ajouter :
Le bouillon, le raz el hanout, le miel, les légumes et les amandes.
Bien mélanger et cuisson rapide 15 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Boeuf carottes

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 4 personnes:
8 morceaux de boeuf (bourguignon),
1 kg de carottes,
2 à 3 échalotes hachées,
1 CAS de farine,
1 cube de bouquet garni,
400 ml d'eau.

Faire dorer la viande et les échalotes dans un peu de matière grasse,

Ajouter les carottes, remuer.

Saupoudrer avec la farine, ajouter l'eau et bien mélanger.

Ajouter le cube de bouquet garni.

Mettre en cuisson rapide 35 mns

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto aux champignons et lard fumé

Magali Moreaux

Ingrédients :

6 pers :
200g de riz risotto,
2 tranches de lard fumé coupés en dés,
500g de champignons ,
70g de parmesan,
1 oignon,
800 ml d'eau ,
2 cube de bouillon de volaille ,
créme fraiche 2 c à soupe,
100 ml de vin blanc ,
persil ,
huile d'olive

mode dorer mettre l'oignon , le lard fumé , les champignons. ajouter le riz , aprés mettre l'eau , le vin ,et les 2 cubes.

mettre en cuisson rapide 15 mn.
aprés la cuisson mettre de la créme fraiche , le parmesan et le persil bien mélanger . bon appétit .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Noix de veau aux légumes printaniers

Regine Laroche

Ingrédients :

6 personnes
800 g de noix de veau
2 pieds de céleri branche
1 dizaine de carottes
1 dizaine de petits navets
1 dizaine d oignons grelots
20 cl de fond de volaille
Quelques pommes de terre (facultatif)

Éplucher, laver les légumes.
Mettre en mode dorer la noix de veau pendant 5 minutes,

retirer la viande mettre à leur tour les légumes, dorer en remuant souvent, ajouter sel, poivre, herbes de Provence, le fond de volaille.

Remettre la viande dans la cuve, passer en cuisson rapide 24 minutes.

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

CHORBA

RECETTE DE _____

Ingrédients :

Collier d'agneau environ 600g
5 ou 6 pilons de poulet
1/2 sachet de pates plombs ou vermicelles
1 oignons
1cuil a café coriandre+ 1paprika doux+ 1cuil de menthe
1petite boite de pulpe tomate
1cuil a soupe concentre tomate
2carottes
2 navets
Un peu d'ail
Un peu de persil
Sel; poivre

Procédure:

Peler et râper carottes et navets
en mode dorer dans un peu d'huile faire revenir oignons +ail+agneau et poulet
ajouter coriandre+paprika+menthe+persil+sel+poivre+pulpe+concentre
ajouter les légumes râpés
couvrir d'eau
cuisson sous pression 30min
ajouter les pates et cuire sous pression environ 6minutes.
servir chaud
bon appétit

www.cookeojbh.fr

ESCALOPES DE POULET AUX CHAMPIGNONS

RECETTE PROPOSÉE PAR BEA MARIE HUE

RECETTE COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

500 gr d'escalopes de poulet
Une boite de 400 gr de champignons entiers soit 230 gr égoutté
400 gr de pomme de terre
400 gr de carottes
100 gr de bacon
100 ml de vin blanc
3 cc d'huile d'olive
1 bouillon cube de volaille
½ oignon
1 bouquet garni
Sel, poivre

Procédure:

Emincer l'oignon, couper le poulet en gros morceaux puis mettre le tout avec l'huile dans la cuve puis faire dorer 3 minutes en remuant.
Pendant ce temps éplucher les pommes de terre et les carottes et les couper en rondelles pour les carottes et en petits cubes pour les pommes de terre.
Les rajouter dans la cuve. Rajouter le bouillon cube, les champignons égouttés, le bacon coupé en lardons, le bouquet garni, le sel et le poivre.
Mouiller avec le vin blanc puis programmer 15 minutes en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

Filet de porc au vin blanc

Recette de Sonia Bommersbach

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients pour 5/6 personnes :

1 rôti de porc dans le filet
1 cs d'huile d'olive
2 gousses d'ail
125 ml de vin blanc
2 kub'or soit 1 bâtonnet
1 cc de fond de veau
200 ml de crème liquide à 15% de mg
200 ml d'eau
Sel, poivre

Procédure:

En mode dorer mettre l'huile et les 2 gousses d'ail dans la cuve et faire dorer le rôti sur toutes ces faces.
Une fois le rôti bien doré, rajouter le vin blanc, le kub'or, le fond de veau, la crème et l'eau et lancer une cuisson rapide pendant 35 minutes.
A la fin de la cuisson, saler, poivrer, couper le rôti en tranches et servir.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto lardons & champignons

Edith Anglade

Ingrédients :

Pour 2 personnes

250 g de riz arborio
1 oignon (frais ou surgelé)
1 petite boîte de champignons
100g de lardons
1 verre de vin blanc
650 ml d'eau + cube légumes

Mode dorage, pendant le préchauffage faire revenir l'oignon puis les lardons et après les champignons

quand le prechauffage se termine mettre le riz pendant 3 min en remuant.

Arrêtez le dorage, verser le bouillon et le vin blanc, mélanger, mettre en mode cuisson rapide 15 min.

Après la cuisson rajouter du parmesan et avec la spatule mélange pendant 2 min
C'est prêt.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

BLANC DE POULET AUX POMMES DE TERRE

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients:

800g de blanc de poulets
2 oignons
200g de lardons
1 petites boites de champignons de paris
1/2 verre de vin blanc
1kg500 de pommes de terre
2 bouillons de volaille delayés dans 700ml d eau
1 petite boite de tomates concentrée
Sel/poivre/ail/thym

Procédure:

En mode dorer, faire revenir les lardons, le poulet, et les oignons emincés.

Ajouter les champignons et le vin blanc.

Laissermijoter quelques minutes.

Ajouter le cocentré de tomates, l ail, le thym

Ajouter les pommes de terre, le bouillon.

Cuisson rapide 15 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet au Porto et champignons

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- 500 grs de blancs de poulet
- 1 oignon
- Champignons de Paris frais ou en boîte
- 100 ml de porto rouge
- 150ml d'eau
- 1 bouillon de volaille
- Sel ,poivre
- 200ml de Crème fraîche liquide
- 25 ml de maizena

Préparation

Couper les blancs en morceaux , faire revenir ou pas , saupoudrer de maizena ,
Émincer l'oignon finement ainsi que les champignons en lamelles ,les ajouter .
Mettre le porto, l'eau et le bouillon de volaille ,saler, poivrer, mélanger
Cuisson rapide 10 mn
Remuer et ajouter la crème fraîche, maintien au chaud en attendant de se mettre à table.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

ailes de poulet au paprika

8pts

Pour 4 pers.
-4 ailes de poulet
-1 oignon émincé
- 120g de riz
-poivrons émincés
-200ml de bouillon de volaille
-paprika

Dorer les oignons, ajouter les ailes. Une fois les ailes dorées, ajouter les poivrons, dorer encore un peu et mettre le riz, puis le paprika et enfin le bouillon. Cuisson rapide 10minutes.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

SALTIMBOCCA DE DINDE SAUCE GORGONZOLA

RECETTE DE
CASSANDRA HANNA VANDREPOTTE
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients Pour 4 personnes

4 escalopes de dindes bien fines.
4 tranches de jambon serrano
1 boule de Mozzarella
40ml de champagne (possible avec du vin blanc).
120g de gorgonzola (plus ou moins suivant ce que l'on préfère)
1/ pot de crème fraiche épaisse.

Procédure:

Ouvrir les escalopes à plat, y déposer les tranches de jambon serrano, couper la boule de mozzarella en 4 les déposer sur les escalopes et le jambon. puis rouler.

Au fond de votre cookie mettre la crème détendue avec le champagne y déposer les rouleau de dinde et parsemer le tout de gorgonzola. Salé poivré et lancé en cuisson sous pression 5 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de veau au chorizo

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

800 g de sauté de veau

1 oignon emincé

1 gousse d'ail écrasée

1 échalote émincée

1/2 chorizo en rondelle

1 brique de sauce tomate

1 bocal d'olives

1 c a s de crème fraiche

Huile d'olive

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode dorer , fariner la viande, la faire revenir avec les oignons, l'échalote et l'ail , ajouter tous les autres ingrédients sauf la crème, passer en mode cuisson rapide 25 mn.

Rajouter la crème fraiche.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Gambas à la tomate

Cuisto Dingo

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 2 min

Temps de cuisson : 2 min

Ingrédients

1,2 kg de gambas crues surgelées,
un cube bouquet garni,
une brique de 500 ml de purée de tomate,
75 g de carottes,
150 g d'oignons,
sel,
250 ml de vin blanc.

Préparation

Enlever les têtes des gambas, mettre tous les ingrédients dans la cuve, sélectionner le programme crevettes au court bouillon dans les plats enregistrés (sinon 2 min. en cuisson rapide), servir avec du riz !

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto mexicain

Magali Moreaux

Ingrédients :

Pour 6 pers :
riz risotto 1kg,
merguez 6 ,
lardon 2 barquets nature ,
oignons 2 ,
poivron rouge 1 ,
poivron vert 1 ,
poivron jaune 1 ,
du mélange mexicain ,
coulis de tomate 1 brique ,

Mettre en mode dorer ajouter les oignons , les lardons et le riz qui doit devenir transparent. ajouter les poivrons en lamelle , les merguez en tronçons. ajouter le mélange mexicain 2 cuillières a soupe et le coulis de tomate avec l'eau 750 ml.

Mettre en cuisson rapide 15 mn. bon appétit

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Risotto aux cœurs de canards

Veronique Carcennac

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- 800 G de cœurs,
- 1/2oignons
- la moitié de mélange forestière.
- 150g de riz a risotto,
- 1/2 chorizo coupé en lamelles.
- 2 c a S de fond de veau.
- 100 ml de vin blanc,
- 500 ml d eau,
- sel ,poivre.

En mode dorer ,faire revenir les cœurs,ajouté oignons,champignons,le chorizo et le riz,le vin et l eau.
Cuisson Rapide 15mns

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

TOFAILLE

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

pommes de terre

lardons

oignons

ail une noix de beurre creme fraiche

1 verre de vin blanc

Sel, poivre

Procédure :

trancher les pommes de terre comme pour un gratin dauphinois

trancher les oignons

alterner une couche de pdt une couche de lardons une couche d'oignons un peu d'ail pressé jusqu'à ce qu'il n'y en ai plus

saler un peu (lardons)poivrer mettre une noix de beurre et un peu de créme

le petit verre de vin blanc

cuisson rapide 10 mn

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

aiguillettes de poulets aux légumes surgelés

-400g d'aiguillettes de poulet
-2Oignons/2échalottes
-choux-fleur, carottes, courgettes
-Sel/poivre/paprika
-1 cube de volaille
-15 cl de crème liquide

Faire dorer les oignons, les échalottes et les légumes 2 minutes.Ajouter les aiguillettes, le sel, poivre et paprika.
Mettre les liquides, remuer, cuisson rapide 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

daube provençale

-1,5kg de gîte ou macreuse coupé en morceaux.
-3 gousses d'ail écrasées
-3 carottes coupées
-romarin
-75 cl de vin rouge
-1 oignon

La veille, faire mariner la viande, l'ail, les carottes, le romarin dans le vin. Egoutter le tout et garder la marinade.

Faire dorer la viande, la retirer, et placer l'oignon.Quand il a sué, remettre la viande, fariner, et remettre les légumes.Mouiller avec la marinade.Cuisson rapide 30 minutes.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/3052946162407...

cookeo

www.cookeojbh.fr

ÉMINCÉS DE POULET SAUCE POIVRONS ET RIZ

Recette de
Emmanuelle Dauchel
Cookéo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients 2 personnes

2 escalopes de poulet
- 1 petit poivron rouge
- 1 petit poivron jaune
- 1 échalote
- 4 olives vertes
- 1 cube bouillon de volaille
- 150 ml d'eau
- 10 gr de maïzena
- 10 gr de concentré de tomate
- thym, sel et poivre.
- 1 càs d'huile d'olive (facultatif)
- 100 gr de riz.

Procédure:

Cuire le riz selon les indications de l'emballage et réserver.
Emincer les escalopes de poulet.
Laver, éplucher et couper en lamelles les poivrons.
Eplucher et émincer l'échalote.
Couper les olives en rondelles.
Dans la cuve du Cookéo faire revenir en mode dorer (avec ou sans huile d'olive) les émincés de poulet pendant environ 3 mn, puis ajouter les poivrons, l'échalote, les olives, le sel, le poivre, le thym et remuer.
Délayer la maïzena et le concentré de tomate dans l'eau et verser dans la cuve.
Cuire 7 mn sous pression (cuisson rapide)
Si la sauce vous parait trop liquide, poursuivre la cuisson en mode dorer ou mijoter pendant environ 3 mn couvercle ouvert.
Servir avec le riz.
Bon appétit.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Cuisses de poulet au boursin ail & fines herbes et farfalles

Séverine Sirin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 4 cuisses de poulet
- ✓ 1 oignon rouge
- ✓ 4 c. à soupe de Boursin Cuisine ail & fines herbes
- ✓ 400 gr de farfalles
- ✓ 60 cl d'eau chaude
- ✓ Sel, poivre et mélange d'épices Pâte (Ducros)

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Séparer les cuisses de poulet en 2 morceaux (pilon et haut de cuisse). Émincer finement l'oignon rouge.

Mettre en mode préchauffage et dorer les pilons et hauts de cuisses pendant 6 mn ou plus suivant le dorage souhaité.

Ajouter l'oignon émincé et dorer encore pendant 2 mn. Saler, poivrer.

Ajouter le Boursin, l'eau et les pâtes ainsi que le mélange d'épices. Il doit y avoir de l'eau à hauteur des pâtes. Mélanger.

Mettre en mode sous pression pendant 6 mn.

BON APPÉTIT !

NOTE : la cuisson des pâtes doit être la moitié du temps indiqué sur votre paquet .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Pates au saumon

Sonia Manuel

Ingrédients :

Pour 3-4 personnes

3 paves de saumons
Pates fraiches (le paquet)
sauce hollandaise en brique
sel/ poivre/ citron

cuire en mode poisson dans le panier les saumon j'ai mis 3 min pour mes 3 pavés avec un peu de citron dessus
j'ai cuit a part pendant ce temps mes pates fraiches.
ensuite j'ai vidé la cuve et mis le poisson dans la cuve + un peu d'eau + la briquette de sauce hollandaise, et les pates et j'ai mis en mode rechauffé. bon appetit !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Roti de saumon à la mangue

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 rôti de saumon

1 cuillère à café d'aromates à poissons

200 ml de fumet de poisson

100g de purée de mangue

2 cuillère à café de maïzena sauceline

Procédure :

mettre le rôti dans le cookéo

saupoudrer d'aromates

ajouter le fumet et la purée de mangue

fermer le cookéo et laisser cuire 10 minutes si c'est en cocotte cuire 30 minutes

sortir le rôti et amener à ébullition la sauce

ajouter la maïzena sauceline

mélanger

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

cookeo www.cookeojbh.fr

Coquillettes aux légumes et aiguillettes de poulets

Jackie Collisi

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 400g d aiguillettes coupe en morceaux
- 320g de coquillettes
- 640ml de bouilon de légumes
-200g de carottes coupees en des
-1 gros oignon
- 50g de petits pois
-2 noix de beurre sel, poivre

En mode doré faire revenir 1 oignon et les aiguillettes en mode cuisson rapide 5 min
Mettre tous les ingrédients dans la cuve, bien mélanger et démarrer la cuisson. une fois fini, laisser reposer 2 min

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Paupiettes de dinde au riz

Ingrid Choux Bastien

Ingrédients :

pour 6 pers.
- 6 paupiettes de dinde
- 1 gros oignon
- 1 barquette de lardons
- 1 petite brique de vin blanc
- 1 brique de crème fraiche
- 400 g de riz blanc
- du fond de veau dilué dans de l'eau
- de l'eau
- sel / poivre
- 1 cuillère a café de moutarde

En mode manuel dorer

Faire dorer les 6 paupiettes
Ajouter les oignons et les lardons
Ajouter une petite brique de vin blanc et une brique de crème fraîche
Ajouter le fond de veau et la moutarde
Assaissonner sel /poivre

Remuer bien
Noyer d'eau jusqu'a recouvrir les paupiettes.
Puis cuisson rapide 10min !

Bon appetit

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

cookeo www.cookeojbh.fr

Tajine de ma copine

Morganestelle Brochard

Ingrédients :

Pour 5 à 6 personnes :
- 700 à 800 gr d'agneau
- 2 courgettes
- 3 carottes
- 4 pommes de terre
- sel poivre
- curcuma cumin raz el hanout gingembre
- petite boite de concentre tomate
- 1/2 petite boite de tomate en boite
- oignon coraindre ail hache ail oignon et coriandre

En mode dorer faire dorer l agneau y rajouter les epices et le hachis preparer pendant ce temps un bouillon de 300 ml d eau avec concentre de tomates et les tomates en des quand c'est doré rajouter les légumes et le bouillon
Cuisson rapide 15 minutes a servir avec de la semoule.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Paupiettes Pommes de terre champignons

Stephanie Gay-Mences

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 4 paupiettes
- 1 boite de champignons
- 200 ml de bouillon de légumes
- 3 échalotets
- 50g de farine
- 1 c à s de crème fraiche (ou 100ml de crème d'amandes)
- sel, poivre
- 5 pommes de terre

En mode DORER, faire dorer les échalottes, fariner les paupiettes et les faire dorer 5 min.
Ajouter le bouillon de légumes, les champignons en cuisson rapide 28 min.
Ajouter la crème fraiche ou la crème d'amande.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741 cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Magret de canard aux pommes de terre et poires

proposée par Stephanie Arbaud

Ingrédients

700g de pommes de terre coupés en petit dés

gingembre haché

persil

epices

500ml de bouillon cube or

4 poires

Fais revenir les magrets coupés en morceaux en mode dorer 4 minutes puis je l'ais ais enlevés et fais revenir 700 g de pommes de terre coupés en ptit dés j'ai ajouté gingembre haché,persil,épices et 500 ml de bouillon cube or,4 poires au sirop couper en dé puis ajouté les magrets et mis en mode cuisson rapide et au bout de 10 minutes un régal!!!!!!!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Bœuf aux olives

Charline Louis

Ingrédients :

pour 4 personnes,
morceaux de bœuf à bourguignon (env. 6 morceaux),
1 brique de sauce tomate,
1 brique de vin blanc,
1 bocal d'olives dénoyautés,
sel,poivre,
bouquet garni,
1 paquet de lardons,
oignons selon envie,
eau.

En mode dorer, faites revenir les oignons et les lardons et mettre les morceaux de boeuf, une fois dorer, passer en mode cuisson rapide .

Mettre une a deux cuillière à soupe de farine pour eviter que la sauce soit trop liquide, ajouter les olives, la sauce tomate, le vin blanc et ajouter de l'eau que sa recouvre la viande mais que sa ne depasse pas le niveau du cookeo (ce n'est pas censé allé jusque la), sel, poivre, bouquet garni.

Faite cuire 20 à 25 minutes.
accompagner de pates tagliatelles.
et bonne appétit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Risotto à la tomate

-300g de riz arborio
-1 oignon/1 boîte de champignons
-1 paquet de lardons
-1 verre de vin blanc
-65cl d'eau et 1 cube de bouillon
-1 boîte de tomacouli
-1 boîte de tomates pelées
-1 tomate
-Huile d'olive et sel

Faire revenir l'oignon dans de l'huile d'olive, ajouter les lardons. Verser le riz et remuer jusqu'à ce qu'il blanchisse. Versez le reste des ingrédients.
Mettre en cuisson rapide pdt 15mins. Une fois le cookeo ouvert, bien remuer et servir!

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

BLANQUETTE DE VEAU AUX OLIVES ET CAROTTES

RECETTE DE ISABELLE DELGRANGE
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients :

800gr de blanquette de veau en gros morceaux
3 grosses carottes
1tomate
1 boîte d'olives
1 oignon
2gousses d'ail
Thym
sel, poivre
200ml de fond de veau
1càs de crème-fraîche
Maizena

Procédure:

En mode dorer faire revenir la viande, et les oignons, ajouter les carottes, en rondelles , la tomate en dés, et le reste sauf: la crème fraîche et les olives. Cuisson 25mn à la fin ajouter les olives, et la crème fraîche, épaissir la sauce avec de la maîzéna..

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Aiguillette de poulet

WW 9 PP

Élodie Hebert

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.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

sauté de porc aux légumes et bulgour

-500 g de sauté de porc
-1 oignon/poivre de sichuan
-1cas d'huile et 1 de moutarde
-3cas de sauce tomate,1 de thym
-1coeur de bouillon de volaille
-550ml d'eau, 200g de boulgour
-1 sachet de 750g de légumes surgelés

En mode dorer, faire revenir l'oignon et la viande,10 minutes.
Ajouter le coeur de bouillon, la moutarde, la sauce tomate,le poivre, le thym, couvrir d'eau.
Cuisson rapide 15 minutes.
Ensuite, rajouter les légumes et le boulgour, 300ml d'eau, cuisson rapide 8 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Côte de porc au roquefort

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
2 échalotes
4 côtes de porc
1 filet d'huile.
du roquefort (150 gr)
1 verre de vin blanc,
1demi verre de crème fraiche.
ciboulette.

Mettre fonction dorer 2 échalotes et les côte de porc dans un peu de matière grasse. Faire dorer chaque côté. Retirer de la marmite. Mettre le roquefort coupé en petit morceau (150 gr) toujours fonction dorer, mélanger. Ajouter 1 verre de vin blanc, bien mélanger. Ajouter un demi verre de crème fraiche. sel et poivre. Remettre dans la sauce les côtes de porc. Cuisson rapide 10 minutes. Mettre au moment d servir de la ciboulette.

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

cookeo www.cookeojbh.fr

Hachis parmentier de bœuf

Pour 5 pers.
-12 pdt
-600g de viande hachée
-3 gousses d'ail
-20 cl de crème liquide
-10cl d'eau
-sel/poivre
-1 bouillon de cube de bœuf

Faire revenir l'ail coupé en morceaux avec un peu d'huile d'olive, puis ajouter la viande durant 3 mns.
Couper en fines rondelles les pdt.
Ajouter tout le reste.
Cuisson rapide 20 minutes.
Ecraser le tout.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Mini spaghetti au poulet sauce maroille

Melodie Degrelle

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 escalopes de poulet
- 250 g de mini spaghetti (ou autre)
- Un pot de crème fraiche épaisse
- Un maroille
- Un oignon
- Un peu de persil (selon les gouts)
- Poivre / sel
- 500 à 600 ml d'eau

Couper les escalopes en cube
Faire de même avec la maroille
Émincées grossièrement l'oignon

Cuisson :

Mettre le cookeo en mode dorer et faire dorer la viande et l'oignon
Saler poivrer
Une fois dorer incorporer la crème fraiche, le persil et les cubes de maroilles
Mettez en cuisson rapide 8 minutes
À la fin de la cuisson ajoutez les pâtes et l'eau et mettre en cuisson rapide la moitier du temps indiquer sur le paquet de pâtes pour moi c'était des pâtes en 5 minutes j'ai mis 2 minutes de cuisson c'était parfait plus qu'a se servir bonne appétit tous le monde

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rissoto d'escargots

Kmi Mli

Ingrédients :

Pour 4 personnes
300g de riz blanc normal
1 boite d'escargots (j'ai pris une boite de 60 non congelés) du parmesan
1 bouillon maggi
ail et fines herbes
30 g de beurre
15 cl de vin blanc
75 cl d'eau
200 cl de crème liquide

En mode manuel Mode "dorer": faire revenir le riz dans le beurre jusqu'à ce qu'il devienne transparent (environ 3/4 min) En mode "cuisson rapide": rajouter l'eau dans le riz et laisser cuire 4 min. Pendant ce temps, dans un poêle à part: Faire revenir à feux doux, les escargots dans du beurre et y ajouter le bouillon ail et fines herbes (à convenance, rajoutez de l'ail et du persil). Si ça commence à coller dans la poêle, rajouter un tout petit peu de vin blanc. Ensuite dans le cookéo, ajoutez les escargots dans le riz avec le vin blanc, la crème liquide et remettre en cuisson rapide 4 min. Le seul problème que j'ai rencontré c'est le préchauffage aprés avoir réouvert le cookéo pour y mettre les escargots: en préchauffage il rechauffe le contenu de la cuve et risque de mettre un message d'erreur: manque de liquide. Le hic, c'est qu'on ne peut pas enlever la cuve pendant le préchauffage! Mais rien n'était collé, le riz super bien cuit et les escargots aussi!! Un régal... avec le parmesan dans l'assiette

www.cookeojbh.fr

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

BOULETTES DE BOEUF AU BOUILLON ÉPICÉ RECETTE DE ____

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients pour 6 personnes :

500g de viande haché (kefta) nature et non pré-assaisonnée par votre boucher

Sel poivre

1 œuf

Coriandre

Paprika

Raz-el-hanout

Curry ou Cumin

Crème liquide

Eau

Procédure:

Placer votre viande dans un saladier et rajouter toutes les épices à votre convenance. Mélanger bien et rajouter l'oeuf entier de façon à ce que la préparation soit bien liée. Former vos boulettes et réserver. Mettre votre cookéo en position dorer. Faites revenir vos boulettes. Rajouter l'eau avec le Kubor dégraissé. Position cuisson rapide.
Au dernier moment, rajouter la crème liquide toujours à votre convenance pour une saveur plus douce.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saucisses/lentilles/Pommes de terre/carottes

Laetitia Leduey

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- 6 saucisses fumées,
- un paquet de lardons,
- une poignée de carottes surgelées (ou deux carottes en rondelles),
- un gros oignon ou deux petits,
- 4 grosses pommes de terre,
- un paquet de 500 grammes de lentilles

En mode doré et dès le préchauffage : faire revenir l'oignon puis ajouter les lardons.Une fois les lardons dorés ajouter les carottes,attendre en mélangeant une mn.
Ajouter les saucisses coupées en deux (ou percées).Bien melanger et verser les lentilles.Melanger a nouveau puis ajouter les pommes de terre et couvrir d'eau salée.
(Si durant le mode doré vous n'avez pas finit et que cookeo vous demande d'ajouter les ingredients appuyer sur ok il continuera le mode doré).
Passer en mode cuisson rapide,15mn

www.cookeojbh.fr

SAUTÉ DE BŒUF SOJA AUX CHAMPIGNONS NOIRS ET NOUILLES CHINOISES

SEVERINE SIRIN

Ingrédients (3pers)

- 300 gr de bavette
- 1/2 oignon
- 1/2 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 poignée de champignon noir déshydratée (à tremper dans l'eau tiède pendant 30 mn)
- 200 gr de nouilles chinoise
- 400 ml d'eau
- Poivre

Procédure:

1- Émincez en lamelle la bavette . Émincez finement l'oignon ,hachez l'ail et coupez en morceaux les champignons noirs .

2- Mettre le Cookéo en mode dorage . Versez l' huile de sésame et faites revenir la viande pendant 3 mn ,ajoutez l'oignon et l'ail haché et faire revenir 2 mn . Déglacez avec la sauce soja . Ajoutez les champignons noirs . Poivrez ,mélangez .

3- Versez l'eau et ajoutez les nouilles . Mettre en cuisson sous pression pendant 5 mn . Ouvrir le Cookéo ,mélangez les nouilles et laissez en maintien au chaud pendant quelques mn .

Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

RAGOUT SAUCISSES FUMEES A LA TOMATES

RECETTE DE CORINNE LE BON
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients pour 4 personnes:

5 saucisses fumées
75gr de lardons
5 pommes de terre
3 carottes
1 tomate
140gr de concentré de tomate3/4L d'eau
2 cuillères à soupe de persil
2 branches de thym
1 échalote 1 gousse d'ail
1 cuillères à soupe de fond de veau
Poivre

Procédure:

Couper les saucisses en rondelles. Éplucher et couper les pommes de terre, carottes, tomate, ail, échalote. Dans la cuve, mettre les saucisses, les lardons, l'ail, l'échalote et faire revenir en mode "dorer" (sans ajouter d'huile ni de beurre) pendant 5 minutes. Ajouter les pommes de terre, les carottes, la tomate, le concentré de tomate, l'eau, le persil, le fons de veau, le poivre, le thym . Remuer avec une cuillère en bois. Fermer le couvercle et programmer 10 minutes en mode "cuisson rapide" pour le cookeo 1 OU "cuisson sous pression" pour le Cookeo USB

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Poule / Poulet au riz

Anne Catherine Lelong Thibaut

Ingrédients :

6 personnes :

1 poule ou 1 poulet fermier
2 carottes
2 navets
2 oignons
1 cube bouillon poule
250g de haché de veau
250g de champignons
1 jus de citron
chapelure
sel poivre
curry
bouquet garni
100g de farine
100g de beurre

Mettre la poule dans le cookeo avec les carottes navets et oignons émincés avec le cube bouillon couvrir d'eau saler poivrer y deposer le bouquet garni cuire en cuisson rapide 30 min. Pdt ce temps réaliser de minis boulettes avec le haché de veau sel poivre chapelure. Quand la poule est cuite filtrer le bouillon le réserver, defaire la poule en morceaux. Pocher les boulettes dans le bouillon. Faire revenir les champignons dans une poele avec un peu de beurre. Réaliser la sauce mode dorer (sans attendre la fin du préchauffage) Faire fondre le beurre y ajouter la farine cuire qqes minute verser 1l de bouillon,mélanger jusqu'à épaississement.Saler, poivrer, assaisonner avec le curry et le jus de citron. Rajouter les boulettes,les champignons et les morceaux de poule. Réchauffer qqes instants. Servir avec du riz!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Poisson cuisiné minute

Myriam Corbet

Ingrédients :

4 personnes

- **500 gr de filets de flétans ou autre**
- **reste de sauce d'une recette faite dans la semaine (poulet coco, blanquette, basquaise ...)**
- **reste de riz ou de pâtes**

Mettre 500 ml d'eau dans le Cookéo, mettre les filets dans le panier à vapeur. mettre en cuisson rapide 5 mn. pendant ce temps, mettre la sauce et les féculents à réchauffer au micro-onde.

En 5 mn chrono, vous avez un délicieux poisson cuisiné digne d'une grande marque de produits congelés, en utilisant vos restes et en étant sûr des ingrédients qu'il contient !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

roti de dindonneau aux mandarines

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 rôti de dindonneau de 600g

2 échalotes émincées

1 boîte de mandarines au sirop

200ml de fond de volaille

Fécule de pommes de terre

Procédure :

Mettre le cookeo en mode Dorer

Faire revenir les échalotes

Faire dorer le rôti sur toutes les faces

Ajouter tous les ingrédients

Passer en cuisson sous pression

20min

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

darnes de thon rouge

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

pour 2 personnes

2 belles darnes de thon

1 c.a.s. d'huile d'olive

1 courgette

1 oignon

10 tomates cerises

50g d'ail et persil

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire dorer les darnes dans l'huile sur les deux côtés

Réserver

Mettre tous les légumes (sauf les tomates) coupés en cubes

Les faire dorer 3min

Remettre les darnes, ajouter les tomates cerises entières

Ajouter 75cl d'eau

Mettre le cookeo en mode cuisson sous pression 10min

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Veau Marengo

Isabelle Rives

Ingrédients :

4 personnes

1kg de veau
800g légumes pour couscous
400g champignons émincés
250 ml eau
250ml vin blanc
70g de concentré de tomates
oignons
herbes de provence
paprika
sel poivre

Mettre le veau et les légumes, les liquides, délayer dessus le concentré de tomates puis les épices,

mode blanquette de veau 6 pers cuisson dure 20mn !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Émincé de poulet sauce safran

Pour 8 pers.
- 8 escalopes de poulet émincées
- 3 échalotes émincées
- 40 cl crème fleurette entière
- 2 dosettes de safran
- 1 marmite volaille diluée dans 20cl d'eau ou de vin blanc
- sel /poivre

Faire dorer les échalottes et le poulet pendant 10 mins. Saler ,poivrer. Ajouter la marmite diluée, crème et safran. Cuisson rapide 10 minutes. Puis mode dorer 3 minutes pour épaissir la sauce.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

SF

Paupiettes de foie gras

Lolo Agadengar

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes farcies au foie gras achetées toutes prêtes
- 2 gros oignons
- des marrons
- une petites boite de champignons
- 1 cube de bouillon de volaille
- 25 cl de vin blanc + eau
- 2 grosses c a s de crème fraiche épaisse

Faire revenir les paupiettes dans l huile d olive les réserver
Faire revenir oignons champi et marron rajouter les paupiettes
Mettre le vin blanc et rajouter de l eau jusqu'à ras des paupiettes et le cube de volaille
Cuisson rapide 15 min
Rajouter la crème fraîche et faire cuire 1 min en cuisson dorée

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

RISOTTO DE DINDE AU CHAMPAGNE

RECETTE DE NEVORET CHRISTOPHE

Ingrédients:

Recette pour 3/4 personnes:

250g de riz arborio
1 oignon
La moitié d'un chorizo
1 courgette (de bonne taille)
Safran
350ml de champagne
350ml d'eau
1 cube de volaille
50g de parmesan râpé
Huile d'olive
400g de filet de dinde
Sel
Poivre
Crème fraîche

Procédure:

(Couper en morceaux, oignon, filets, chorizo et les courgettes en cube)

En mode dorer faire revenir les filets de dinde, les courgettes, l'oignon et le chorizo avec un peu d'huile d'olive. Ajouter le riz et mouiller avec 100ml de champagne, continuer de dorer tout en mélangeant. Une fois le champagne réduit, diluer le safran dans l'eau et le champagne restant (250ml). Verser dans la cuve. Emietter le cube de volaille, ajouter sel et poivre Mélanger quelques secondes.
Cuisson rapide 14 mn.
Une fois la cuisson terminer, remuer bien et ajouter le parmesan ainsi qu'une CS de crème fraîche. Mélanger.

Bon appétit.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Emincé de dinde au cotes de blette

Cécilia Nitop

Ingrédients :

pour 2 pers,
2 belles escalopes de dinde,
1 carotte,
7/8 cotes de blettes,
ail, oignon,
fond de veau,
crème fraîche,
sel, poivre
et un pincée de curry.

. Faire revenir les escalopes coupées en morceaux et les légumes + ail et oignon jusqu'à ce que la viande colore puis ajouter les autres ingrédients (1cc de fond de veau diluée dans 100ml d'eau) et c'est parti pour 4 min de cuisson rapide.

Au dernier moment j'ai liée ma sauce un peu liquide avec une cc de maizena et c'était parfait.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo
www.cookeojbh.fr

Lapin à la gibelotte

Candicelukasevan Nouvel

Ingrédients

- 1 lapin entier
- 25 cl de vin blanc
- 1cs de farine ou maizena
- 1 oignons
- Poitrine de lard coupe en des ou a defaut 1 pqt de lardons
- Champignon
- Sel et poivre

Mettre en mode dorage le lapin et l oignon coupé en 4 y rajouter les lardons
Arreter de dorer
Y verser le vin blanc et la farine melanger
Mettre en mode cuisson rapide pendant 12 min et rajouter les champignons car si on les met en debut ils seront trop cuit

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto épicé aux gambas

Aurélie Garcia

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 12 gambas moyennes crues
- 200 gr de riz arborio
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cc de purée de piment rouge
- 1 bouillon cube aux épices
- 600 ml d'eau + 1 verre
- parmesan
- 2 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

Nettoyez les gambas en enlevant la tête et la queue, puis mettre en position dorage avec 1 cs d'huile d'olive, l'ail, l'oignon, le piment et les gambas.
Quand elle sont colorées, ajouter un verre d'eau et passer en cuisson rapide pour 3 mn.
Quand c'est cuit, filtrer le jus de cuisson et le réserver, sortir les gambas et les oignons.
Remettre la cuve en mode dorage avec 1 cs d'huile d'olive, ajouter le riz, quand il est translucide rajouter le jus de cuisson des gambas, l'eau, sel, poivre et le bouillon aux épices.
Passez en cuisson rapide 15mn, pendant ce temps décortiquez les gambas.
A la fin de la cuisson, ajouter le parmesan, bien mélanger, puis rajouter les gambas et les oignons et mettre en maintien au chaud 3mn.
Voilà, c'est prêt! Très bon!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Risotto champignons et vin blanc

Pour 4 pers.
-2 verres de riz rond à risotto
-Champignons
-Vin blanc (riesling)
-Bouillon(marmite knorr par exemple)

En mode dorer, faire revenir les champignons, ajouter le riz et laisser cuire jusqu'à ce que le riz soit translucide.
Mouiller avec le vin blanc,environ 250ml et un peu d'eau.
Mettre le bouillon et mélanger jusqu'à ce qu'il fonde totalement. Fermer et mettre en cuisson rapide 10 min.
Mélanger une noix de beurre.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Escalopes de poulet à la cancoillotte WW

Sonia Bommersbach

Ingrédients :

Pour 4 personnes (5 pp par pers / pour 110 gr de poulet)

- 4 escalopes de poulet
- ½ oignon
- 1 bouillon cube de volaille
- 100 ml vin blanc
- 150 ml d'eau
- 60 gr de cancoillotte
- 1 cs maizena
- 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 et faire cuire en cuisson rapide 15 minutes.

Pour finir prélever un peu du jus de cuisson dans lequel vous diluerez la maizena. 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

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto au 2 poivrons et poulet

Gaelle le Diascorn

Ingrédients :

pour 4 personnes

1 poivron rouge
1poivron vert
3 oignons
1 brique tomate concasse
400 grs de riz type arborions
500 grs d'aiguillette de poulet
2 cubes pour le bouillon
10 cl de vin blanc
Parmesan et crème liquide

En mode dorer faire revenir les oignons et le poulet
Réserver, faire dorer les poivrons, réserver, mettre le riz et laisser jusqu'à ce qu'il soit transparent
Ajouter tout les ingrédients et mettre de l'eau, cuisson 15 minutes
Pour l'eau j'ai lu que pour 400 grs de riz il fallait 1,5 litres mais c'est trop, je pencherais pour 1L, voir 1L 250
Une fois cuit ajouter la crème liquide et saupoudrer de parmesan, un vrai regal

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Bœuf braisé aux carottes

Recette cookéo WW

Cookéo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients 4 personnes (7PP la part)

480gr de bœuf (paleron)
800gr de carottes
1 oignon
1 gousse d'ail
1 grosse tomate
1 cube de bouillon de bœuf
2 CC d'huile d'olives
Thym

Procédure:

Couper la viande en gros cube et les carottes en rondelles. Peler et émincer l'oignon. Peler l'ail, rincer et couper la tomate en dés. Porter 600ml d'eau à ébullition, diluer y le cube.

En mode dorer mettre l'huile, l'oignon et les morceaux de viande et remuer 3mn pour colorer. Ajouter les dés de tomate et l'ail écrasé. Parsemer de thym et verser le bouillon de bœuf. Cuisson rapide 15mn.

Ensuite ajouter les carottes et remuer. Rectifier l'assaisonnement et remettre en cuisson rapide 12mn.

www.cookeojbh.fr

TRANCHE DE DINDON AU CURRY EN SAUCE TOMATE ET CHAMPIGNONS. Recette de Béa Marie Hue

Ingrédients pour 6 personnes :

6 tranches de dindon
-200 g de tomates concassées
1 d'oignon
-200 gr de champignons
Curry
sel, poivre blanc, huile

Procédure:

Assaisonner les tranches de dindon avec du curry, sel, et du poivre blanc et réserver. Découper les oignons en lamelle. Ensuite, verser de l'huile dans cookéo , y verser les oignons et laisser dorer quelque peu, ensuite mettre les tranches de dindon et bien les rôtir 3 min de chaque coté, en prenant soin de ne pas brûler les oignons. Puis ajouter, la tomate, les champignons et un peu d'eau et laisser cuire 15mn, en mode rapide. Goûter et régler de sel si besoin. , bon appétit

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Lasagnes d'aubergines

-2 aubergines
- 3 boules de mozzarella
- 6 feuilles de pâtes à lasagne
-1 oignon
- 3 gousses d'ail
-romarin
-huile d'olive

Faire revenir les aubergines coupées en tranches,1 fois"grillées"les retirer,faire fondre l'oignon ds l'huile, les gousses d'ail écrasées, 800g de pulpe de tomates,du romarin, sel poivre. Tout retirer,ajouter les cubes de mozza humecter les feuilles de pâte,en mettre 3 au fond, puis aubergines, puis recommencer, finir par une couche épaisse de sauce tomates cuisson 8/10 mins.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/3052946162

cookeo

www.cookeojbh.fr

Poulet aux poivrons et champignons

Béatrice Geffroy

Nombre de personnes : 2 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 15mn

Ingrédients

2 cuisses + hauts de cuisse de poulet
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 petite boite de champignons
1 barquette de lardons allégés
1 oignon
aïl
persil
herbes de Provence
sel
poivre
piment de cayenne
1 cs de concentré de tomates

Préparation

Préparer les ingrédients : Enlever la peau du poulet et le plus de gras possible. Couper les poivrons en petits cubes. Emincer l'oignon. Enlever le gras des lardons si trop de gras.
En mode Dorer : Faire dorer le poulet, les lardons et l'oignon. Ajouter tous les autres ingrédients. Bien remuer. Continuer en mode Dorer pendant 2 mn.
Passer en mode Cuisson sous pression : Faire cuire 15 mn. (Vérifier la cuisson du poulet qui peut varier selon la grosseur des cuisses).

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Cuisse de canard

aux carottes et courgettes

Marie-paule Faverie-vauclin

Ingrédients :

200g de carottes
300g de courgettes
1cuisse de canard
25 cl de bouillon de vollaille
1 oignon
de l'ail
du cumin
sel et poivre

En mode" dorer faire dorer la cuisse de canard des deux cotes la retirer

enlever un peu de gras faire revenir les oignon et les carottes en rondelle et l'ail ajouter les courgettes en rondelle puis le bouilllon le cumin sel et poivre placer la cuisse de canard sur les legumes la peau vers le haut lancer la cuisson pendant 15 min et c'est pret

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Blanquette de veau

pomme de terre & carotte

Chantal Meunier

Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes:

- 800 g de blanquette
-3 grosses pommes terre en morceaux
- 3 grosses carottes
- 1 tomate
- 1 oignon
- 8 gousses d'ail
-du thym
sel poivre
1/4 de càc de curcuma

En mode dorer :
faire revenir les morceaux de viande
Ajouter les carottes en morceaux les pommes de terre en morceaux,l'oignon émincé, l'ail émincé,le thym,le curcuma la tomate en dés, sel, poivre,thym

Mettre en cuisson rapide avec 200ml d'eau pendant 16 minutes.
Bon appétit

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto poireaux et boulette de bœuf

Eternel Insatisfaite

Ingrédients :

Pour 6 personnes
500 g de poireaux coupés en lamelles
1 oignon
50 ml de crème liquide allégée
Sel poivre
ail en poudre
2 cubes de légume
1 grand verre de riz blanc cru
2 grands verres d eau
des boulettes de bœuf surgelés

Dans le cookeo en mode manuel
Mettre 500 g de poireaux coupés en lamelles
1 oignon coupé en cube
50 ml de crème liquide allégée
Sel poivre ail en poudre
Laisser préchauffer en remuant 7 minutes
Incorporer 2 cubes de légume
Et un grand verre de riz blanc cru
Et 2 grand verre d eau
Bien remuer
Laisser cuire 10 minute
Et y mettre les boulette de bœuf surgelés direct dans là préparation
Cuire 7 minutes
Hum un regale

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Pâtes Serpentini à l'italienne

Stéphanie Zamprogna

Ingrédients :

pour 4 personnes:

350g de pâtes serpentini,
6 tranches de jambon de pays,
3 gousses d'ail,
200g de tomates séchées,
250g de tomates cerises,
1/2 bouquet de basilic,
100g de copeaux de parmesan,
huile d'olive.

Faire cuire les pâtes en mode "ingrédients", "riz blanc" et suivre les instructions. les égoutter.

Passer en mode "dorer" et faire revenir le jambon et l'ail dans un peu d'huile d'olive. ajoutez les tomates séchées (tout ça environ 2 mn).

Passer en mode "cuisson rapide" et ajouter les tomates cerises. laisser cuire 3 mn. rajouter les pates, le parmesan et le basilic et bien mélanger! c 'est pret!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto aux champignons

WW 5PP

Magali Guiavarc'h

Ingrédients :

pour 2 personnes

250gr champignons de Paris
3CC margarine à 60%
1 oignon
120gr riz rond à risotto
50CL de bouillon de volaille (1 tablette)
4 ST Môret Ligne et Plaisir de 18g
1CS de basilic frais ciselé
2 barquettes de dés d'épaule dégraissée (150gr)
Ser, Poivre

Rincer et essuyer les champignons, les émincer en lamelles.
Chauffer 1 CC de margarine dans une sauteuse, saisir les champignons 2mn, saler et poivrer : les garder un peu croquants. Réserver
Hacher l'oignon. Rincer le riz.
En mode dorer : Faire chauffer 2CC de margarine, y faire dorer 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).
En mode cuisson rapide, verser le bouillon de volaille, mélanger pendnt 15 à 20mn.
Si il reste du jus, tamiser.
Ajouter le St Môret et parsemer de basilic.
Mélanger. Incorporer les dés d'épaule et les champignons, mélanger délicatement. Rectifier l'assaissonnement en sel et poivre si nécessaire.

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

cookeo www.cookeojbh.fr

magret de canard cerise/porto

Pour 2 pers.

-1magret de canard émincé
-1oignon émincé
-150ml de porto
-100 ml de crème liquide
-Quelques cerises
-1cac de canelle, fond de veau
-1feuille de laurier

Faire revenir le canard et l'oignon 3minutes.
Rajouter le reste des ingrédients et mettre en cuisson rapide 4 minutes.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/30529461624074

cookeo

www.cookeojbh.fr

PAELLA DE MARISCO

RECETTE PROPOSÉE PAR CISS OU

Ingrédients:

2 oignons émincés
1 ail écrasé
2 poivrons rouge et vert
1 chorizo
Des moules surgelées
Des gambas
Une boîte de petits pois
Une boîte de haricots verts
Une tomate pelée
Une dose de safran
Sel, poivre

Procédure:

Faire revenir oignon, ail, moules, gambas, et le chorizo environ 5 min. Retirer les gambas.
Y ajouter les poivrons découpés en lamelles et faire encore un peu dorer puis ajoutez la tomate pelée coupée en petits cubes, le sel et le poivre. Basculer en mode riz au poulet.
Ajouter le riz (quantité en fonction du nombre de personnes sélectionné), et le liquide (idem) en changeant le fond de veau par du fond de volaille sans oublier le safran (vous pouvez y ajouter du paprika et un peu de curcuma et pour les plus téméraires: du piment). Remuez. Ajoutez y les petits pois et les haricots (remuez pas trop pour pas abimer le légume)

Déposez les gambas au dessus et envoyer en cuisson.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Recette Risotto kiri/jambon

Karine goveho vitc

Ingrédients pour 2

150g d allumettes de jambon
2 petits cubes knorr
1 oignon
Un peu de beurre
Du riz
5cl de vin blanc
4 kiris

Procédure:

Mettre dans la cuve 1 oignon et un peu de beurre, commencer à dorer pendant le pré-chauffage. Versez le riz et attendre que les grains deviennent translucides. Arrêtez le mode dorer. Versez 5 cl de vin blanc, 70ml d'eau et 2 petits cubes knorr, mettre en mode cuisson rapide 15 min. Quand la cuisson est finie, ajouter 4 kiri coupés petits morceaux et 150g d'allumettes de jambon, mélangez. C'est prêt !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Filet mignon de porc aux poivrons et 3 riz

Recette proposée par Emannuelle Dauchel

Recette cookéo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (2/3 personnes)

400 gr de filet mignon de porc
1 poivron vert
1/2 poivron rouge
1/4 poivron jaune
1 échalote
5 pétales de tomates confites
150 gr de mélange de riz basmati-rouge-sauvage
70 gr de concentré de tomate
100 ml de vin blanc sec
250 ml d'eau
1/2 cube bouillon de volaille
Huile d'olive
Sel, poivre, thym.

Procédure:

Eplucher (ou pas) et couper les poivrons en lanières.
Eplucher et émincer grossièrement l'échalote.
Couper le filet mignon en gros dés.
Verser l'huile dans la cuve du Cookéo et y faire dorer les morceaux de viande pendant environ 2 mn.
Ajouter tous les autres ingrédients, mélanger et cuire 10 mn sous pression.
Bon appétit.

www.cookeojbh.fr

CARBONNADES FLAMANDES
(LA VRAIE RECETTE BELGE DE MA GRAND-MÈRE)

GENE CESTMOI

Ingrédients

500 gr de viande à carbonnades (viande à Bouguignon pour les français)
2 oignons
1 tranche de pain de campagne
Moutarde
Sel, poivre
Cassonade brune
Maizena Express pour sauces brunes
Bière brune de table (grande bouteille) .

Procédure:

Faire revenir la viande en mode dorer (bien la laisser brunir, la sauce en dépend)
Réserver la viande
Sans rincer la cuve, faire revenir les oignons
Ajouter la viande, sel, poivre
Ajouter la tranche de pain badigeonnée généreusement de moutarde
Déglacer en versant la bière brune à hauteur
Ajouter une bonne cuillère à soupe de cassonade
Mélanger le tout pour que la tartine de moutarde ne reste pas sur le dessus
Cuisson 15 minutes
Une fois la viande cuite, ajouter le Maizena pour lier la sauce

www.cookeojbh.fr

CARRY POULET AU COCO

Recette de Nathalie Desrosiers

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients

800 a 1kg de morceau de poulet
Sel
Poivre
1 ça café de thym
2cc curcuma
3 ail
2 petits oignons
4 petites tomates
200 ml fond de volaille (200 d eau + 2 cuillère a soupe de fond de volaille
300 ml de lait de coco

Procédure:

Mettre en positron dorer
Le poulet 8 minutes
Rajouter oignons quelques minutes
Rajouter le curcuma
Rajouter tomates et ail
Bien mélanger 2 minutes
Rajouter le fond de volaille
Bien mélanger
Rajouter le jus de coco mélanger
Mettre en position cuisson rapide 10 minutes
Après rectifier assaisonnement
Position dorer juste pour épaissir la sauce (préchauffage suffisant)
Déguster avec un riz

www.cookeojbh.fr

Curry de poulet

Pour 6 pers.
-800gr de blanc de poulet
-200g d oignon,2gousses d ail
-25 ml d'huile d'olives
-250ml lait de coco
-1petite boite de tomate pelée
-15ml de curry
-10abricots secs,
-sel/poivre

Hacher ail et oignon,couper les blancs de poulet en cubes ,les abricots secs en deux ,mettre le tout dans le cookeo, melanger et faire cuire 10 minutes en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Paupiettes de veau / dinde ou poulet farcies au chorizo et mozzarella

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 6 escalopes fines
- 1 chorizo
- 1 sachet de mozzarella rapée
- 3 oignons émincés
- 2 C à S de cassonade
- 2 C à S de vinaige de framboise
- 200ml de fond de veau

Couper le chorizo en tranche et le hacher
Mélanger le chorizo avec la mozzarella
Mettre le mélange sur 1/3 de l'escalope
Enrouler et faites 1 paupiette et filmez la
Faire pareil avec les les 5 autres escalopes
Les mettre dans le panier vapeur avec 250ml d'eau dans la cuve et les mettre en cuisson rapide 5min
Une fois la cuisson finie les retirer du film et les reserver
Faire revenir les oignons émincés y ajouter ensuite la cassonnade et le vinaigre
Une fois les oignons carameliser faire dorer les paupiettes et mettre 5min en cuisson rapide

si jamais ils vous reste de la farce faites en des croquettes en les trempant dans de l'oeuf puis de la chapelure et faites les cuire a la poele

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Endives et son émincé de dinde sauce gorgonzola crème

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 6 endives
- 2 escalope de dinde
- sel poivre ail
- un demi verre d eau
- 1 morceaux de gorgonzola
- 1 cuillère de crème

Preparer les endives feuilles par feuille sinon couper en 4 . Emincer les escalopes de dinde.
Faire dorer un oignons avec la viande ensuite mettre les endives sel poivre ail g tout bien tourner mis un demi verre d eau car il y a l eau des endives et mettre 4 mn cuisson rapide
Ajouter le morceau de gorgonzola et la cuillère de crème
Remettre 1 mn cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

cookeo

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Paupiettes à la provençales

Christine Hangard

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 6 paupiettes ,
- 1 oignon.
- 150g de lardons fumés
- 1 boite de tomates pelées.
- 1 boite de champignons.
- 3 carottes
- 200ml de fond de veau
- Sel ,poivre
- bouquet garni

Faire dorer l oignon ,ensuite les paupiettes dans 2 cuillères d huile d olive
Ensuite ajouter les lardons ,les tomates pelées et leur jus et les champignons sans leur jus les carottes coupées en grosses rondelles.
Mouiller avec les 200 ml de fond de veau, sel, poivre, bouquet garni, mettre en cuisson rapide 17 mns

www.cookeojbh.fr

Crème brûlée au foie gras

Recette de Laetitia Quintin
Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (4 personnes)

150 g de foie gras mi-cuit (mettre à température ambiante pour qu'il ne soit pas trop dur)
30 cl de crème fleurette entière
4 jaunes d'œufs
Un peu de mélange 4 épices (facultatif)
Poivre vert
Cassonade

Procédure:

Pour avoir une texture bien ferme, il est conseillé de préparer les crèmes brûlées la veille.
Découper en petits morceaux le foie gras
Mixer le foie gras avec la crème fleurette, ajouter les jaunes d'œufs, le 4 épices, le poivre vert jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.
Répartir dans les ramequins, les filmer un par un et les placer sur le panier vapeur.
Mettre 200 ml d'eau dans la cuve.
Cuisson sous pression ou Cuisson rapide 8 minutes. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.
Saupoudrer de cassonade et passer sous le chalumeau (ou le grill) pour caraméliser.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saucisses de Toulouse Jarret de Porc et Mogettes

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 800 gr de Jarret de porc
- ✓ 4 saucisses de Toulouse
- ✓ 250 gr de mogettes de Vendée
- ✓ 2 carottes
- ✓ 4 pomme de terre
- ✓ 3 gousses d'ail
- ✓ 4 oignons saucier
- ✓ 2 cuillères à café de graines d'aneth
- ✓ 2 cuillères à soupe de Viandox
- ✓ 1 cuillère à café de romarin
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile wok
- ✓ Poivre de Sichuan
- ✓ 800 ml d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Éplucher les gousses d'ail, les oignons Couper les gousses d'ail en petits morceaux et laisser les oignons entiers.

Éplucher les pomme de terre et les couper en quartiers.

Éplucher les carottes et les couper en brunoise.

Dans la cuve du cookeo, mettre l'ail, les oignons, la brunoise de carotte, les mogettes, le jarret de porc, les épices, le viandox et l'eau Passer en mode cuisson rapide pour 30 min.

Ensuite ajouter les pomme de terre et les saucisses de Toulouse (ajuster avec de l'eau si nécessaire), puis continuer la cuisson pour 10 min.

Ne pas saler car le jarret et les saucisses suffisent.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

souris d'agneau confite

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

4 souris d'agneau
3 oignons
4 gousses d'ail
1 pincée de gingembre frais
3 carottes
2 feuilles de laurier et autant de thym
1 petite boite de concentré de tomates
25 cl de vin blanc
25 cl de bouillon de bœuf (un cube)
1 CàS de miel
Sel, Poivre , 1 pincée de cumin
1 CàS de Moutarde

Préparation

Se mettre en mode préchauffage et mettre un peu d'huile d'olive, y faire revenir les souris, bien dorer.
Pendant ce temps, éplucher les oignons, ail et carottes le tout coupé très finement.
Enlever les souris et remplacer par les oignons, ail, carottes gingembre, faire revenir en mélangeant fréquemment
Ajouter les herbes ficelées.
Ajouter le concentré de tomates, le vin, l'eau, miel, moutarde, sel, poivre, bien mélanger.
Porter le tout à ébullition, et ajouter les souris.
Passer en cuisson rapide ou sous pression selon le cookeo 1 ou usb, pendant 50 mn.
SERVIR AVEC DES PÂTES FRAÎCHES

www.cookeojbh.fr

Tomate, oeuf, dès de jambon, fromage à raclette, gruyère

Anais Enora Lebrun Beguin

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 4 minutes

Ingrédients

- Tomate,
- oeuf,
- dès de jambon,
- fromage à raclette
- gruyère

Préparation

Couper le dessus de la tomate, vider l'intérieur puis mettre l'oeuf, dès de jambon, prendre une tranche de fromage et la couper en lamelle. Couper chaque lamelle de fromage à raclette en 2 puis mettre sur les dès de jambon puis mettre le gruyère.
Mettre 200ml d'eau dans la cuve.
Mettre vos tomates dans le panier vapeur puis mettre en cuisson rapide 4 minutes.

www.cookeojbh.fr

Recette de Aiguillette de volaille satay, vermicelles japonais Recette de Jean Lesotrithaut

Ingrédients pour 6 personnes :

Filet de poulet (150 g) : 6 pièce
Vermicelle chinois : 300 g
Beurre de cacahuète : 50 g
Lait de coco non sucré : 40 cl
Coriandre fraîche : 0.25 botte
Pâte de piment : 5 g
Moulin à poivre : 6 tour
Sel fin : 6 pincée
Oignon: 1 pièce Huile d'olive : 8 cl

Procédure:

1Éplucher puis émincer l'oignon.
2Couper les filets de poulet en tranches épaisses de 40 g (4 à 5 tranches par filet de poulet).
Verser un filet d'huile d'olive dans la cuve en mode dorer et colorer les tranches de poulet sur toutes les faces, puis les retirer. Assaisonner en sel fin et poivre du moulin.
3Dans la cuve sans la laver, faire suer les oignons puis déglacer avec le lait de coco. Ajouter le beurre de cacahuètes et la pâte de piment. Mélanger, laisser bouillir pendant 1 min, puis ajouter le poulet coloré et laisser cuire durant 5 min.
4Porter de l'eau à ébullition.
Cuire les vermicelles durant 1 min, puis les égoutter et les mettre dans la cuve . Mélanger soigneusement.
5Dresser l'ensemble dans des assiettes creuses en décorant de pluches de coriandre fraîche.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

cailles au riz WW 6pts

-4 cailles
-2cac de margarine allégée
-1oignon émincé
-50 g de bacon en morceaux
-6tomates coupées
-Thym/safran/sel/poivre
-250g de riz basmati

Faire revenir les cailles avec la margarine, ajouter l'oignon et le bacon, faire fondre un peu.
Ajouter les tomates et le thym, dorer encore 5 minutes.
Ajouter le riz, couvrir d'eau.
Assaisonner, cuisson rapide 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Paupiettes de veau/pommes de terre/champignons/haricots verts

Jdtejf Gauthier

Ingrédients :

Pour 6 personnes

1,5kg de pdt,
1oignon,
persil,
4 gousses d'ail,
6 paupiettes de veau,
1 ou 2 cc de fond de veau,
1 boite de champignons de Paris entier,
environ 400 ml de sauce tomates (purée ou coulis)
une brique de crème fraîche
Haricots verts surgelés

Dorer les paupiettes avec l'oignon, l'ail, le persil, les champignons avec de l'huile d'olive 5 minutes environ de chaque côté puis ajouter la sauce tomate et la crème sans oublier les pommes de terre, on mélange bien et 15 minutes en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Dinde aux pruneaux et aux légumes à l'orientale

Titine Beauc

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 700 g de dinde émincée
- 2 oignons émincés
- 1 CS d'huile d'olive
- 25 pruneaux dénoyautés
- 4 cc de Raz el Hanout
- 2 grosses carottes en tranches
- 1 courgette moyenne en morceaux
- 3 belles pommes de terres en morceaux
- 500 ml d'eau
- 4 cc de fond de veau
- ail en poudre, poivre
- feuilles de coriandre fraîches (ou sèches)
- crème fraîche épaisse légère

Mode manuel, dorer : Faire revenir les oignons et la viande dans l'huile d'olive.

Ajouter les autres ingrédients (sauf la crème fraîche) dans la cuve, cuisson rapide 15 mns.

Servir à l'aide d'une grosse cuillère perforée pour ne pas prendre trop de sauce, puis déposer une cuillère à soupe de crème fraîche au centre de l'assiette.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Mon one pot pasta

Pour 1 personne
100g de pâtes .
Eau à niveau,
Cube or, sel & poivre
Lardon et legumes
frais ou surgelés
tout ce qui fait envie
1 kiri pour le fun!
5mn cuisson rapido
En fin de cuisson
on ajoute 1CS de creme
1CS de parmesan
Pas de miracle!
On se régale 😋

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

paupiettes de poulet sucré salé

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

4 paupiettes de poulet

5 petites courgettes

2 navets

2 pommes de terre

2 pommes

Des feuilles de lauriers

Sel et poivre

Estragon en poudre

Coriandre

2 oignons émincé

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les paupiettes dans un mélange de beurre et d'huile l'olive

Sortir les paupiettes et réserver les

Faire revenir tous les légumes pendant 10min avec l'assaisonnement et les épices

Rajouter la viande en mode cuisson rapide pendant 10min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

roti de saumon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

un rôti farci aux noix de st jacques

une petite boite de champignons

un petit oignon

un verre de vin blanc

curry sel

un demi verre d'eau

crème fraîche

Procédure :

Faire revenir oignon et champignons

Déglacer avec vin blanc y déposer le rotî de saumon

Ajouter eau curry sel

Lancer cuisson rapide 15mn

En fin de cuisson ajouter crème fraîche

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto au Asperges

Corinne Croisille

Ingrédients :

4 personnes :

240g de riz
700g d'asperges vertes
1 oignon
1 litre de bouillon de légumes
6cl de vin blanc sec
1 cuillère à soupe d'huile
15g de margarine
poivre

Lavez les asperges et coupez-les en rondelles.

Mettre le cookeo en mode manuel et dorer.

Faites fondre la margarine et faites revenir les asperges et l'oignon.
Poivrez.
Ajoutez l'huile.
Incorporez le riz.
Mouillez avec le vin blanc et le bouillon.

Mettre en cuisson rapide 20 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Cuisses de poulet aux chicons (endives)

Anne Catherine Lelong Thibaut

Ingrédients :

4 personnes:

-4 cuisses de poulet
-1 oignon
-3 gousses d'ail
-1 grosse càS de fond de veau dilué dans 200 ml de vin blanc sec
-4 beaux chicons
persil sel poivre
(crème fraiche et maizena selon goûts)

Faire colorer les cuisses en mode dorer peandant 5 min de chaque cotés,
ajouter les oignons et les faire revenir encore 2 minutes.

Enlever les cuisses déposer 4 chicons coupés en 4,
remettre les cuisses par dessus.
Ajouter le vin, le fond,un peu sel de poivre et pas mal de persil.

Passer en mode rapide et cuire pdt 12 minutes. La sauce est un peu liquide on peu donc selon ses goûts y ajouter de la crème et de la maizena...Bon appétit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

risotto à la truite

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

100 gr riz risotto

2 belles tranches de truite fumé

1 gros oignon

500 ml de fond de veau

100 ml de vin blanc

Parmesan

Procédure :

Faire "Dorer" l'oignon émincé dans un peu de beurre et déglacer au vin blanc.

Ajouter ensuite le fond de veau et le riz.

Passer en "cuisson rapide" 16 min.

A la fin de la cuisson, ajouter la truite taillée en lamelles et bien mélanger.

Pour finir, ajouter le parmesan avant de servir. .

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Nouilles chinoises au boeuf

Isabelle Rives

Ingrédients :

Pour 4 personnes

400g de boeuf en dés
carottes en dés
150ml de fond de veau
150ml d'eau
20cl de vin blanc
400g de nouilles chinoises
graines de sésame
1 cuillère à soupe de paprika
1 cuillère à café de cumin
1 oignon
sel et poivre

Faire tremper les nouilles chinoises 30mn dans de l'eau chaude

suivre la recette goulash du cookeo pour 2 pers

donc faire dorer la viande et les carottes en remuant souvent environ 10mn

ajouter les liquides, les nouilles et les graines de sésame et démarrer la recette !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

POTÉE AUX LENTILLES RECETTE DE LAËTITIA MORANGE

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

www.cookeojbh.fr

Ingrédients 8 personnes :

un jarret de porc demi sel
un jambonneau demi sel
8 saucisses fumées
800 grammes de lentilles blondes
8 carottes
2 gros oignons
Poivre
laurier et un cube de légumes.

Procédure:

Mettre toute la viande dans la cuve avec les oignons coupés en morceaux ainsi que les carottes, le laurier, le cube émietté. Couvrir d'eau au trois quart et 25 minutes de cuisson sous pression. Ajouter ensuite les lentilles en ré ajustant l'eau au 3/4 environ. Et prolonger la cuisson de 15 minutes. C'est prêt et succulent . Bon appétit

Queue de veau sauce vigneronne

Corinne Garcia
issue de la cuisine de Coco

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1 kg de queue de veau
- farine
- matière grasse
-1 à 2 oignons
- 30 cl de vin rouge de Bordeaux
- laurier
- sariette
- sel
- poivre

Préparation

Couper la queue de veau en tronçons de 6-7 cm d'épaisseur. Verser la farine dans un sac plastique et melanger avec les morceaux de veau en secouant le sac fermé. Jeter l'excedent de farine.
Faire fondre la matière grasse et faire dorer la viande sur toutes les faces, ajouter les oignons(epluchés et émincés), laisser dorer
Mouiller avec le vin rouge et un verre d'eau.
Ajouter le laurier, la sariette, saler poivrer.
Cuisson 20 minutes.
Servir avec des tagliatelles
Si la sauce est trop liquide ajouter un peu de sauceline et laisser quelques minutes en maintien au chaud.

cookeo www.cookeojbh.fr

boulettes de veau/pattes/tomates

-18 boulettes de veau
-1 ou 2 oignons/oignon blanc
-12 tomates grappe
-une marmite de bouillon de bœuf
-une noisette de beurre
-huile d'olives
-sel/poivre

En mode dorer, cuire les boulettes.
Ajouter les oignons, retirer la viande.
Mettre les tomates coupées, cuisson rapide 4 minutes.
Une fois fini, remettre les boulettes, 250 ml d'eau, les pattes.
Cuisson rapide 7 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Boeuf Teriyaki et ses petits légumes

Recette de
Séverine Sirin
Cookéo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients pour 3 personnes :

250 Gr de pavés de bœuf
2 c. à soupe de sauce Teryaki
1 c. à soupe d' huile de sésame
1/2 Kub'or
1/2 oignons
1 petite gousse d'ail
200 gr de petit pois surgelés
150 gr de champignons surgelés
120 gr de pois gourmands surgelés
1carotte
200 ml d'eau
Sel ,poivre

Procédure:

Coupez la viande en petit dès et faire mariner dans la sauce Teryiaki avec l'ail dégermé et haché pendant 30 mn .
- Émincez l'oignon, laver, éplucher la carotte et la couper en petit dès .
- Allumez le Cookéo en mode doré, préchauffez , mettre l''huile de sésame puis ajoutez les morceaux de viandes . Dorez pendant 3 mn et ajoutez l'oignon émincé . Et laisser dorer encore 1 mn . Versez l'eau ,poivrez ,mélangez et mettre en cuisson rapide pour 20 mn .
- A la fin des 20 mn ,ajoutez les petits pois ,champignons et les dès de carottes ,le 1/2 Kub'or ,mélangez et remettre cuisson rapide pour 5 mn .
- A la fin des 5 mn ajoutez les poids gourmands ,mélangez ,salez et mettre en maintien au chaud pour 5 mn .
Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Emincée de dinde au curry Oignons émincés

Camille Colin

Ingrédients :

800gr de filet dinde coupé en cube

40cl de creme fraiche semi épaisse

Curry(a ajouter selon son gout pr la quantité)

Sel

Faire revenir les oignons en mode dorage faire revenir les morceaux de dinde en mode dorage, jusqu'à ce que les morceaux soit dorer , ajouter la creme fraiche et le curry .

Laisser cuire en mode dorage 3min . Servir avec des pates et du gruyere.

C'est excellent

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Tajine de sot-l'y laisse

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 kg de sot-l'y-laisse de dinde
- 800 g de carottes
- 3 ou 4 pommes de terre
- 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à soupe de miel
- 2 cuillères à café de fond de volaille
- 1 cuillère à café de 4 épices
- quelques raisin de corinthe (facultatif)
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- persil haché

Dans le Cookéo, faire revenir les sot-l'y-laisse, dans deux cuillères d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, saler, réserver.
Pendant ce temps, peler et hacher les oignons, peler les gousses d'ail, écraser-les au presse ail.
Peler les carottes, laver-les, couper-les en petites cubes.
Ajouter une cuillère d'huile d'olive dans le Cookéo, mettre à fondre doucement les oignons et l'ail écrasé. Ajouter le miel, puis le fond de volaille et le 4 épices et enfin les carottes, remuer. Laisser reprendre la chaleur puis mouiller avec 30 cl d'eau.
Ajouter par-dessus les morceaux de sot-l'y-laisse réservés.cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo 1 ou 2 durant 20 mn, rajouter les pommes de terre et remettre 7 mn.
Au moment de servir, saupoudrer de persil haché.

www.cookeojbh.fr

cookeo
www.cookeojbh.fr

Veau au St Nectaire

Estelle Perot

Ingrédients :

pour 6 personnes :

- 500gr de veau,
- 300g de St Nectaire,
- 150ml de fond de veau,
- pommes de terres
- maizena

Faire revenir les morceaux de veau en mode Dorer,ajouter le bouillon puis cuisson rapide 10mn,ajouter ensuite les pommes de terres ,le fromage

Mélanger le tout puis cuisson rapide 15 mn,et enfin lier avec la maizena.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Bœuf au caramel - nouilles sautées au soja

Ana-I Decasmaker

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 oignon,
- 3 biftecks,
- 75g de sucre,
- 25cl d'eau puis encore 25cl,
- 2cc de sauce soja salée,
- 1/2 sachet de nouilles chinoises,
- 1 petite boite de soja

Peler et émincer l'oignon, le faire revenir dans un peu d'huile. Ajouter le bœuf coupé en lamelles. Faire dorer. Ajouter le sucre et l'eau. Mélanger puis ajouter la sauce soja. Ajouter le reste d'eau et les nouilles, mélanger. Cuire 3 minutes sous pression. Ajouter le soja.

www.cookeojbh.fr

cookeo

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pate et boulette à la bolognaise simple

Caroline OrquieStyle

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

-500g de pate de maïs
- un pot de sauce bolognaise pour ma part c'était "Panzani"
- 10 boulettes
- 1 oignons
- la moitié du peau de bolognaise d'eau

Cuire les pates
Pendant qu'elles égoutent, mettre à dorer l' oignon coupé en petit morceau et les boulettes , et une fois fini mettre les pates , le pot de sauce et le 1/2 pot d'eau
Mettre à cuire 10 mins

www.cookeojbh.fr

Tajine de lapin au safran

Nathalie Schaefer-juin

Ingrédients :

pour 6 personnes :

- 1 lapin coupé en morceaux
- 1 dose de safran
- 1 cc de gingembre
- 1cc de piment doux
- poivre , sel , 3 gousses ail hachées
- 1 oignon
- 400g de pois chiche en boite
- 6 cs de coriandre haché
- mélange huile olive et tournesol ou pepin de raisin
- 1 cc de cumin ou 4 épices

En mode dorer , faire revenir le lapin , l'ail et l'oignon avec les épices .
Remuer souvent afin que les épices imprègnent la viande . ensuite couvrir d'eau , ajouter les pois chiches et la coriandre .
Faire cuire 10mn en mode cuisson rapide .
A la fin de la cuisson , enlever la viande et faire reduire la sauce (en mode dorer) .
On peut passer le lapin quelques minutes au four en mode grill .

www.cookeojbh.fr

COMLOMBO DE POULET

RECETTE COOKEO WW

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 4 personnes (6PP la part)

400gr de filet de poulet
400gr de pommes de terre
400gr de carottes
1 CC d'huile d'olive
600ml de bouillon de volaille
1 CC de gingembre
1 CS de poudre de colombo
500ml de lait de coco
Maizena

Procédure:

Couper les filets de poulet, les pommes de terre et les faire revenir en mode dorer.

Mélanger le gingembre, le bouillon, le colombo et la maïzena.

Mettre le lait de coco sur la viande, puis mélanger.

Cuisson rapide 13 mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Paupiettes de dinde & ses petits légumes

Maeva Duffau

Ingrédients :

Pour 4 personnes

4 paupiettes de dinde,
1 gros oignon émincé,
1 barquette de lardons,
1cube de bouillon de volaille,
500gr de carottes en rondelles (ou 200gr de carottes et 250gr de pommes de terre coupé en 2) ,
2 tomates coupées en dés,
1 mignonnette de vin blanc,
1 verre de petits pois congelés,
1 briquette de crème liquide,
2 cuillères à soupe de maïzéna.

En mode dorer mettre à dorer l'oignon, les lardons et les paupiettes pendant 6 min,

Ajouter cube de bouillon, carottes, tomates, vin et petits pois, mettre 10min en cuisson rapide,

Ajouter la crème et la maizéna remuer avec spatule en bois, mettre cuisson rapide 5min. ____ bonne appétit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Blancs de poulet sauce boursin

Stéphanie Zamprogna

Ingrédients :

Pour 5 personnes :

1 pot de boursin ail et fines herbes,
6 blancs de poulet (ou de dinde),
2 carottes,
1 oignon,
1/2 verre de lait,
1 grand verre de bouillon de volaille,
3 petits poivrons (un rouge, un vert, un jaune),
25cl de vin blanc ,
un bouquet garni
sel poivre.

Couper les blancs de poulet en morceaux. les faire dorer.
Ajouter l'oignon pour qu'il colore un peu. couper les carottes en rondelles et les poivrons en lanières.

Passer en mode cuisson rapide et ajouter tous les autres ingrédients.
faire cuire 10m. servir avec du riz.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto au 2 poivrons et poulet

Gaelle le Diascorn

Ingrédients :

pour 4 personnes

1 poivron rouge
1poivron vert
3 oignons
1 brique tomate concasse
400 grs de riz type arborions
500 grs d'aiguillette de poulet
2 cubes pour le bouillon
10 cl de vin blanc
Parmesan et crème liquide

En mode dorer faire revenir les oignons et le poulet
Réserver, faire dorer les poivrons, réserver, mettre le riz et laisser jusqu'à ce qu'il soit transparent
Ajouter tout les ingrédients et mettre de l'eau, cuisson 15 minutes
Pour l'eau j'ai lu que pour 400 grs de riz il fallait 1,5 litres mais c'est trop, je pencherais pour 1L, voir 1L 250
Une fois cuit ajouter la crème liquide et saupoudrer de parmesan, un vrai regal

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto merguez et champignon

Magali Moreaux

Ingrédients :

6 pers:
300 g de riz risotto ,
8 merguez,
1 grosse boite de champignon,
2 oignons,
1 litre de bouillon.

Mettre en mode dorer , faire rissoler les oignons, ajouter les merguez coupé en tronçon, ajouter les champignons le riz et le litre de bouillon. cuisson rapide 15 mn.

www.cookeojbh.fr

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

Risotto aux poireaux saumon

Recette de __

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients 4 personnes :

2 blancs de poireaux
250 g de riz pour risotto
2 c. à soupe d'huile
100 ml de vin blanc
650 ml de bouillon de volaille
2 échalotes
100 g de crème fraîche
Sel, poivre
Parmesan râpé
saumon fumé

Procédure:

Éplucher et émincer les échalotes.
Laver et émincer les poireaux.
Mettre l'huile dans la cuve et sélectionner le mode "dorer". Ajouter les poireaux et les faire revenir quelques minutes.
Mettre les échalotes et les faire rissoler quelques minutes.
Ajouter le riz et remuer jusqu'à ce que les grains soient translucides.
Ajouter le vin blanc, le bouillon, saler, poivrer.
Sélectionner le programme "fonction rapide" pour 15 min.
Ajouter la crème, le beurre, le saumon fumé, le parmesan et remuer. Bon appétit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

lasagnes d'aubergines

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 aubergines

3 boules de mozzarella

6 feuilles de pâtes à lasagne

1 oignon

3 gousses d'ail

Romarin

Huile d'olive

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "dorer"

Faire revenir les aubergines coupées en tranches

Retirer et réserver

Faire revenir l'oignon et l'ail écrasés dans un peu d'huile

ajouter la tomate, le romarin, le sel, poivre

Tout retirer

Ajouter la mozzarella

Mouiller légèrement les feuilles de pâte

Tapisser le fond de la cuve avec une couche de pâte, une couche d'aubergine, sauce tomates, pâtes, aubergines, sauce tomates...

Finir par une couche épaisse de sauce tomates

Mettre le cookeo en cuissonsous pression 10min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Lapin Entrelardé

Isabelle Le Levier

Ingrédients :

Pour 4 personnes
1 lapin entier découpé en morceaux,
Fines tranches de poitrine fumée,
Lardons,
Oignon,
Champignons,
Pruneaux,
Pommes de terre,
Carottes,
Champignons,
40 cl de vin blanc,
50 cl de fond de veau,
Huile d'olive,
Paprika,
Persil,
Sel,Poivre.

Envelopper les morceaux de lapin de tranches de poitrine fumée et maintenir avec un cure dent.
En mode dorer, les faire revenir dans l'huile d'olive. Réserver.
Faire revenir les champignons, les lardons et l'oignon émincé.
Remettre les morceaux de lapin.
Saupoudrer les de farine, bien mélanger.
Ajouter le vin blanc, les PDT coupées en morceaux pas trop gros, les carottes coupées en rondelles, les pruneaux et les épices.
Ajouter de l'eau si besoin, de façon à recouvrir le tout (Attention toutefois à ne pas dépasser le niveau MAXI).
Mode cuisson rapide 7 minutes !!!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

POITRINE DE PORC POCHÉE AUX LENTILLES

RECETTE DE **BÉA MARIE HUE**
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 4 personnes :

1 kg de poitrine de porc
1 gousse d'ail
•1 oignon blanc
•1 carotte •
1 branche de céleri
•½ racine de gingembre •
1 bâton de citronnelle
•½ piment d'Espelette
•1 bouillon Kub
•1 filet d'huile d'arachide •
sel, poivre

Pour les lentilles :

•300 g de lentilles
•½ racine de gingembre ou en poudre (1 cc a soupe)
•1 cuil. à café de curry en poudre

Procédure:

Frottez la poitrine avec l'ail pelé . Eplu-chez et émincez la carotte, l'oignon et le gingembre. Rincez et émincez le céleri et la citronnelle. 2.Dans cooki, faites chauffer l'huile d'arachide. Faites suer en mode doré Salez. Ajoutez céleri! gin-gembre! piment! citronnelle! carotte! Mettre les lentilles versez de l'eau à hau-teur. Ajoutez le bouillon Kub , poivrez. faire cuire sous pression 20mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Crème de carottes

Maylis UrvoyRougon

Ingrédients :

1 gros oignon
600 g de carottes
150 g de pommes de terre
20 g d'huile
300 g d'eau
200 g de lait
1 c à café de sel
poivre

Laver , couper les lègumes.
Tout mettre dans la cuve (les legumes + tous les ingrédients)

en mode cuisson rapide : 15 mn

Passer ensuite au mixeur pour faire une creme .

Vous pouvez y ajouter de la vache qui rit !

Bon appetit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

.Patates à la riojana

proposée par Laura Lolotte

Ingrédients

pour deux personnes :

4 pommes de terres (environ 350g)

1 oignon

Du chorizo (quantité selon appréciation

moi j'ai mis 1/4 du chorizo)

1 pot de tomates en coulis (200g)

300ml d'eau

J'ai testé la recette de famille (espagnole) :

Couper les oignons en petits morceaux ainsi que le chorizo

Peler et couper les patates en morceaux

Mode manuel :

Faire revenir l'oignon et le chorizo (2-3minutes)

Mode cuisson

Rajouter tout le reste des ingrédients

Cuisson rapide durant 10 minutes !!!!!

À table !!!!!!

Je me suis vraiment régalé c'était presque aussi bon que chez Mamie !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Escalope de poulet aux legumes

Karine Lauriane Timéo

Ingrédients :

Pour 4 personnes

4 escalopes coupées en dés
lardons
1 chorizzo
3 poivrons (jaune rouge et vert)
3 courgettes
1 oignon
un peu de creme fraiche
1 echalotte
1/2 verre d eau

En mode dorer faire revenir oignon echalotte lardon et poulet .

ajouter les courgettes cuisson rapide 2 min.ajouter les poivrons le chorizzo + 1/2 verre d eau + .cuisson rapide 4 min

ajouté votre creme fraiche c'est pret !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Poulet façon créole

Sandrine St Jean

Ingrédients :

4 à 6 personnes :

1 poulet fumé
1 oignon
Fond de veau délayé dans 200 ml d'eau
2 c à soupe de curry rouge
2 c à café de curcuma
2 c à café de massalé
1 grosse boite de tomates pelées
sel poivre

Découper le poulet en morceaux
Dans un saladier mélanger le poulet avec toutes les épices, le sel et le poivre
Mettre un peu d'huile dans le cookéo et faire revenir le poulet qui a macéré un peu dans les épices
Ajouter l'oignon émincé
Laisser dorer
Ajouter enfin le fond de veau délayé avec l'eau et les tomates pelées.
Bien remuer le tout
Mettre en mode cuisson rapide 5 mn

Bon appétit...

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

colombo de poulet WW

Pour 4 pers. 6PP
-400gr de filet poulet
-400 g de pdt
-400g de carottes
-2/3coup de spray huile
-600ml de bouillon de volaille
-1 càc de gingembre
-1càs de poudre de colombo
-500ml de lait de coco

Couper le poulet, les pdt et les carottes, les faire revenir.
Mélanger le gingembre, le bouillon, le colombo et de la maïzena.Mettre le lait de coco sur la viande, puis le mélange.
Cuisson rapide, 13 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Cailles au vin blanc

Gambiez Nathalie

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

-4 cailles
-1 gros oignon
-15 cl de vin blanc
-2 cuillères à soupe d'huile d'olive
-sel et poivre

Faire dorée l'huile d'olive,l'oignon et les cailles.

Remuer de façon que ca ne colle pas dans le cookeo.

Quand les cailles sont bien dorée mettre le vin blanc,

puis saler et poivrer .Faire cuire 30min cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Emincé de dinde et endives

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 2 personnes :
2 escalopes de dinde coupées en morceaux,
2 endives
20 cl de crème semi épaisse,
sel, poivre,
curry

La veille faite cuire 2 endives (en mode ingredients légumes)pour qu'elles soient bien égouttées.

En mode Dorer
Faire dorer la viande, ajouter curry, sel, poivre, crème et les endives dessus. Cuisson rapide 2 minutes.

La sauce est assez liquide mais c'est tellement bon de tremper le pain dedans !!!!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

POMMES DE TERRE PETITS POIS CRÉMEUX EN FOURREAU DE JAMBON

Recette de Emmanuelle Dauchel

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients 2 personnes

450 gr pommes de terre
- 50 gr de petits pois surgelés
- 150 ml de lait
- 10 gr de maïzena
- 2 tranches de jambon à poêler
- 30 gr de cheddar râpé
- 30 gr de mozzarella râpée
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 80 ml d'eau
- sel et poivre

Procédure:

Eplucher les pommes de terre, les passer sous l'eau froide, les couper en petits morceaux.
Eplucher la gousse d'ail, dégermer, couper en petits morceaux.
Enlever la couenne du jambon en coupant droit pour que le jambon puisse tenir debout une fois roulé (1ère photo).
Roulé le jambon et le maintenir comme cela avec un pic en bois.
Programmer le Cookéo en mode dorer et cuire le jambon sur toutes les faces pendant 2 mn. Réserver.
Dans la cuve, sans la laver, déposer l'huile d'olive et faire dorer les pommes de terre pendant 3 mn en mélangeant, ajouter les petits pois, l'eau et cuire environ 20 mn en mode mijoter, le couvercle baissé, en mélangeant de temps en temps.
Pendant ce temps réaliser la béchamel :
Mélanger la maïzena au lait, porter à feu moyen sans arrêter de mélanger jusqu'à épaississement, ajouter les 2 fromages, bien mélanger, saler et poivrer.
Dans un saladier, mélanger les légumes avec la béchamel, rectifier l'assaisonnement si nécessaire, en remplir les tranches de jambon et

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Magrets de canard aux pêches et sa sauce caramel

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

2 magrets de canard
4 pêches
200g de sucre
20g de beurre
2 càs de mélange malin volaille
20cl de jus d'orange
sel et poivre

Mettre le cookéo en manuel et dorer.
Faites fondre le sucre à sec.

Lorsqu'il atteint une couleur dorée, ajoutez le beurre et le jus d'orange et le mélange malin.

Coupez les magrets en lanières.
Mettre les magrets à dorer.
Mélangez.

Epluchez les pêches et coupez les en morceaux.

Mettez-les également à dorer, salez et poivrez.
C'est prêt.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Cuisses de poulet au riz

Laurianne Mayeux

Ingrédients :

pour 3/4 personnes :

cuisson 15 mn en tout

- 4 cuisses de poulet,
- un sachet de riz 600 ml d eau
- 3 cuilleres a café de fond de volaille.

Sans faire dorer mettre le poulet, l eau et fond de veau dans la cuve puis cuisson rapide 5 mn, apres cette cuisson ajouter le riz (qui tombe dans la sauce) et re cuisson rapide 10 mn (petit conseil j ai cuit le midi pour le soir comme ca le riz a encore bu la sauce

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Souris d'agneau à ma façon

Line Bordas

Ingrédients :

Pour 2 personnes

2 souris d'agneau
4 gousses d'ail
2 oignons émincés
1 c. à soupe de fond de veau
2 c. à soupe de miel
1 c. à soupe vinaigre balsamique
2 c. à soupe d'huile d'olive
200 ml d'eau

En mode "dorer".
Faire revenir les souris d'agneau, quand elles sont bien colorées y ajouter les oignons et laisser blondir.
Ajouter le miel et le vinaigre balsamique. Laisser caraméliser.

Arrêter de dorer. Ajouter l'eau, le fond de veau, les gousses d'ail non pelées.
En mode "fonction rapide" mettre 25 de cuisson.

(moi mes souris n'étaient pas grosses donc peut être qu'il faudrait plus de temps suivant leurs tailles...)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Gratin dauphinois avec dés de jambon

Nadege Bacquet

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 380 gr de pommes de terre
- 100gr de dés de jambon
- un petit oignon
- sel,poivre,muscade (facultatif)
- lait,
- 3 tranches de fromage type croque monsieur ou hanburger

Faire dorer l'oignon en mode dorer quelques minutes apres y ajouter les pommes de terre et les dés de jambon,sel ,poivre,muscade
Melanger le tout,couvrir de lait ajouter fromage et mettre cuison rapide10 mn
Bonne appetit !
Servir avec une salade

www.cookeojbh.fr

ROTI DE BOEUF

RECETTE DE SABRINA JORDAN FERNANDEZ DAREL
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients :

Rôti de boeuf (filet)
Un petit peu de beurre
Des oignons
Petites pommes de terre
Fond de veau
Eau 200 Ml

Procédure:

faire revenir les oignons en mode doré , mettre le rôti dans la cuve faire dorer 2 min de chaque côté , cuire pendant 8 min ensuite ouvrir le cookeo mettre des petites pommes de terre et la sauce rôti fond de veau mélanger avec de l'eau et mettre 6 min en cuisson rapide ou cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Aiguillettes de canard et ses légumes fondants

Laure Na

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 6 belles aiguillettes de canard
- 10 pommes de terre de taille moyenne
- 300g d'Haricots plats surgelés
- 2 échalottes
- 50 à 100g d'oignons surgelés selon les goûts
- 2cc de fond pour rôti
- 300ml d'eau
- Sel, Poivre, Herbes de Provence
- 4cs de crême fraîche épaisse à 7% de MG

En mode dorer faire revenir l'échalotte, les oignons et les aiguillettes coupées en plusieurs morceaux environ 5 minutes en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Quitter le mode dorer.
Peler les pommes de terre et les couper en lamelles, les ajouter dans la cuve.
Tiédir les 300ml d'eau au micro-onde ou dans une casserolle puis y mélanger les 2cc de fond pour rôti. Verser le mélange sur les aiguillettes.
Ajouter le sel, le poivre et les herbes de provence.
Passer en mode cuisson rapide 10 minutes.
Une fois le temps écoulé, ajoutez les 4 cs de crême, mélangez

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

PAUPIETTES DE DINDE AUX PRUNEAUX

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (6 personnes)

6 paupiettes de dinde
125g de lardons
20 pruneaux
1 cube bouillon de volaille
une petite boite de champignons
crème fraiche
maïzena
vin blanc
un verre d'eau
oignons

Procédure:

Préparation :

En mode manuel
faire dorer les paupiettes ,les oignons et les lardons

ajouter le vin blanc a mi hauteur des paupiettes un verre d'eau le cube de volaille
les pruneaux et champignons.

Mettre en mode cuisson rapide 20 MN

En fin de cuisson ajouter la crème et maïzena (pour épaissir si besoin la sauce)

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Rognons de porc paysanne

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 400 gr de rognons de porc ouverts en tranches
- 50 gr de beurre
- 2 petits oignons émincés
- 250 ml de vin blanc sec
- 1/2 cube de bouillon de boeuf emietté dans 200 ml d'eau chaude
- 2 petites gousses d'ail
- 1 petite feuille de laurier
- 1 cuillère à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé

Faire bouillir de l'eau dans une bouilloire avec un peu de vinaigre blanc. Mettre les rognons dans un saladier et les recouvrir de l'eau bouillie vinaigrée, Réserver.
En mode dorer, faire fondre 25 gr de beurre et y faire blondir les oignons en remuant régulièrement. Vider l'eau des rognons, les saler et les poivrer et les mettre à dorer sur chacune de leur face avec les oignons. Les retirer lorsqu'ils ont atteint une belle couleur. Les réserver entre deux assiettes (pour éviter qu'ils ne se désèchent).
Toujours en mode dorer, verser le vin blanc sur les oignons + le bouillon + l'ail et la feuille de laurier. Mélanger, baisser le couvercle et laisser bouillonner 5 minutes. Pendant ce temps, écraser les 25 gr de beurre restant avec la cuillère à soupe de farine, bien pétrir l'ensemble. Remettre ensuite les rognons avec leur jus rendu dans la cuve, puis verser le mélange beurre/farine. Bien mélanger et passer en cuisson rapide 2 minutes.
A la fin, parsemer avec le persil (qui ne doit pas cuire).

www.cookeojbh.fr
https://www.facebook.com/groups/305294616240741/
www.cookeojbh.fr cookeo

saucisses fumées/pdt/tomates

Pour 4 pers.
-4 saucisses fumées coupées en 2 et piquées
-2 échalotes
-1/2 l de bouillon de légumes/càs de moutarde
-4 tomates
-10 pdt

Faire cuire 2 mins dans le panier vapeur les 4 tomates pelées et coupées puis réserver.
Dans la cuve, faire dorer saucisses et échalottes.
Ajouter le reste des ingrédients (sauf tomates), cuisson rapide 8 mins.A la fin, mettre les tomates, cuisson rapide 2 mins.

www.cookeojbh.fr

FILET MIGNON CURRY POMME DE TERRE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

300 g filet mignon de porc
1 poignée d'oignons surgelés
1 poivron vert
4 petites pommes de terre à chair ferme
2 tomates
1 poignée de champignons surgelés
1 cuil. à soupe bombée de curry
1 cube de bouillon de volaille
10 cl de crème de noix de coco
d'huile d'olive
sel poivre

Procédure:

Pelez les pommes de terre, couper en morceaux ainsi que poivron et tomate poivron vert.
Faites chauffer l'huile dans la cookeo en mode dorer. Mettez-y à dorer le filet mignon en morceaux l'oignon. Ajoutez, les lanières de poivron vert, champignons, tomate ainsi que les pommes de terre. Mélangez 2 min. Incorporez le curry sel poivre le cube bouillon de volaille (dilué dans 50ml d'eau).
Fermer la cookéo et lancer cuisson rapide 20 mn.

www.cookeojbh.fr

POULET A L'INDIENNE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (2 personnes)

6 aiguillettes de poulet
1 oignon
4 c à s crème fraiche
1 c à s de curry
1 c à s de farine
1 petite boite d'ananas en tranches (dont on gardera le jus)
Beurre

Procédure:

Préparation :

Faire " Dorer " l'oignon émincé et le poulet émincé dans le beurre.
Déglacer avec 3 c à s de jus d 'ananas.
Ajouter la crème fraiche, curry, farine, 5 c à s de jus d'ananas et 2 rondelles d'ananas détaillées.
Bien mélanger l'ensemble.
Cuisson rapide 2 min.

www.cookeojbh.fr

Flan de courgette

Recette de Ju Ju

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

200 g de courgettes
2 jaunes d'œufs
100 g de crème épaisse
10 cl de lait
30 g de parmesan
20 g de fécule
Sel
Poivre
Ramequin

Procédure:

Couper les courgettes en petits dés.

Les mettre dans les ramequins et verser le reste des ingrédients déjà mélangé ensemble.

Déposer les ramequins dans le panier vapeur et mettre 20 cl (200ml) d'eau au fond !!

Cuisson rapide 11 min

www.cookeojbh.fr

BLANQUETTE

RECETTE COOKÉO WW

COOKÉO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 3 personnes (5PP la part)

500gr de blanquette de veau
5 CS de crème allégée
150 ml de bouillon
1CS de fécule

Procédure:

Mettre tous les ingrédients dans la cuve, puis choisir le programme « blanquette » enregistrée dans votre cookéo.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Magrets de canard aux pêches et sa sauce caramel

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

2 magrets de canard
4 pêches
200g de sucre
20g de beurre
2 càs de mélange malin volaille
20cl de jus d'orange
sel et poivre

Mettre le cookéo en manuel et dorer.
Faites fondre le sucre à sec.

Lorsqu'il atteint une couleur dorée, ajoutez le beurre et le jus d'orange et le mélange malin.

Coupez les magrets en lanières.
Mettre les magrets à dorer.
Mélangez.

Epluchez les pêches et coupez les en morceaux.

Mettez-les également à dorer, salez et poivrez.
C'est prêt.

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Boeuf carotte olive

Sabrina Clement

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 600 a 800 g de boeuf,
- 1 oignon,
- 1/2 paquet de lardons,
- 1/2 boite de champignos,
- 1/2 bocal d'olives verte denoyauté,
- ail,
- herbes de provences,
- 8 carottes,
- 1 bouillon de boeuf,
- 15 cl de vin blanc,
- 25 cl d'eau,
- sel,poivre
- sauceline

Faire revenir l'oignon,les lardons et les champignons en mode dorer
Quand c'est bien dorer retirer de la cuve et faire revenir la viande,remettre les legumes,les carottes,l'ail,mettre les herbes de provences le cube de bouillon de boeuf,le sel,le poivre,les olives,le vin blanc et l'eau
Mettre en cuisson rapide 40 min en fin de cuisson rajouter la sauceline

www.cookeojbh.fr

cookeo
www.cookeojbh.fr

Faisan ou Canard sauvage au lard

Sandrine Delles

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 1 Faisan ou canard sauvage entier
- 6 tranches de lard salé
- beurre

Barder le gibier avec le lard salé.
Faire fondre le beurre dans la cuve et faire dorer le gibier sur chaque face pendant environ 5 min.
Ajouter 150 ml d'eau.
Mode cuisson rapide pendant 20 min.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Escalope de veau en papillote

Anne Catherine Lelong Thibaut

Ingrédients :

Pour 2 personnes:

4 escalopes de veau,
2 tranches de jambon cru,
du comté ,
du paprika,

sel, poivre

Préparation: sur du papier sulfurisé deposer une escalope de veau la recouvrir d'une tranche de jambon et de fromage généreusement.

Assaisonner de paprika. Recouvrir d'une seconde escalope assaisonner de sel et poivre. Bien fermer les papillotes les disposer côte à côte dans le panier vapeur.

Dans la cuve mettre 200 ml d' eau.mettre le panier et faire cuire en cuisson rapide 15 min.

Bon appétit!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

seiches à la sétoise

-2 gousses d'ail
-2oignons
-A boîte de tomates concassées
-1cas de concentré de tomates
-3cas d'huile, laurier/thym
-10clde vin blanc
-500g de seiches
-5pdt

Faire revenir les seiches, l'ail et l'oignon, 7 minutes.
Ajouter le reste des ingrédients, avec un peu d'eau.
Cuisson rapide 10 minutes

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/ www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tajine de boulettes petit pois et courgette

Stef Fany

Ingrédients :

Pour 4 personnes

4 boulettes par personnes
400g de petit pois surgelés
3 courgettes
1 boite de pulpe de tomate
coriandre et cumin

Faire dorer les boulettes avec des oignons (ou échalottes pour ceux qui n'aiment pas)
le coriandre et le cumin - 3 à 4mn
ajouter les petits pois et la tomate et mettre en cuisson rapide 6mn
couper les courgettes en morceaux et remettre en cuisson rapide 3mn
Réassaisonner selon les goûts.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Perles au jambon et à la tomate

proposée par cuisinesab

Ingrédients

pour 4 personnes :

300g de perles spéciales potages (cuisson 6 minutes)

200g d'allumettes de jambon

sel poivre

200g de coulis de tomates

600ml d'eau

2 cuillères à café de yassa

1 cuillère à soupe de persil

4 cuillères à café de parmesan

mettre dans la cuve du cookéo tous les ingrédients

sauf le parmesan

bien mélanger le tout

faire cuire sur la recette "tortellini au jambon"

au moment de servir , soupoudrez de parmesan

résultat : délicieux , d'utiliser les perles à potages cela changent des pâtes classiques même le goût

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

MACARONIS AUX LÉGUMES

RECETTE DE SEVERINE SIRIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (2/4/6 personnes)

(75 g) (150 g) (225 g) de carottes coupées en petits dés
(1) (2) (3) noix de beurre
(160 g) (320 g) (500 g) de coquillettes
(40 g) (50 g) (70 g) de petits pois
(30 g) (60 g) (90 g) d'échalote ciselée
(32 cl) (64 cl) (1 L) de bouillon de légumes
Sel et poivre

Procédure:

Préparer les ingrédients. Couper les carottes en dés. Placer tous les ingrédients dans la cuve. Mélanger. Cuisson sous pression 5 mn .
Laisser reposer 2 minutes et servir immédiatement.

www.cookeojbh.fr

PÂTES AU THON, TOMATES FRAICHES ET OLIVES

RECETTE DE CHRISTOPHE

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4/6 personnes)

400gr de pâtes
2 gousses d'ail
1 tige de céleri-branche
4 tomates
2 boites de 115g de thon à l'huile
1 boites d'olives noires
Persil ou basilic
Parmesan en copeaux
Poivre

Procédure:

Faire dorer avec une CS de l'huile du thon, les gousses d'ail coupées en lamelles, la tige de céleri-branche coupée en rondelles, les olives noires et les tomates coupées en dés (enlever la pulpe), pendant quelques minutes.

Assaisonnez, puis ajouter le thon, les pâtes, mélanger le tout et couvrir d'eau.

Cuisson rapide: divisé par 2 le temps indiqué sur le paquet de pâtes.

Une fois la cuisson terminé, servir et parsemer de persil ou basilic et de copeaux de parmesan

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Roulés de dinde façon Orloff

Emilie Quesnel

Ingrédients :

Pour 6 personnes

6 escalopes de dinde,
10 tranches de bacon,
1 oignon,
250ml de vin blanc,
Moutarde,
Gruyère,
Crème fraîche.

Badigeonner chaque escalope de moutarde sur une face puis déposer sur chaque une tranche de bacon puis 1 petite poignée de gruyère râpé ensuite rouler chaque escalope et les ficeler. Émincé l'oignon et couper 4 tranches de bacon en petits morceaux. En mode dorer faire revenir l'oignon et le bacon en morceaux, ensuite faire dorer chaque roulé sur les deux côtés enfin ajouter le vin blanc. En mode cuisson rapide cuire 10 min. Au bout des 10 min ajouter une bonne cuillère à soupe de crème fraîche (de Normandie bien évidemment ! Lol!). Et remettre 3 min en cuisson rapide. Voilà plus qu'à déguster. Pas besoin de saler avec le bacon

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Colombo de poulet

proposée par Céline Maillard-Chouraqui

Ingrédients

- 4 escalopes de poulet ou 600g
- 200g de riz
- 500ml de bouillon
- 500ml de lait de coco
- épices Colombo

Faire cuire avec

programme du poulet au

riz

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

sauté de porc à l'asiatique

-500 g de sauté de porc
-3cas de sauce soja
-1 bouillon de cube wok "thaï"
-1,5 cac de sucre
-1gousse d'ail hachée, sel/poivre
-1 boîte de germe de soja
-2oignons émincés, 4 tomates
-3carottes en julienne, 1 poivron
-Persil

Couper la viande en lamelles, préparer une marinade avec le soja, l'ail, le sel, poivre et le sucre.Laisser la viande mariner 1/2 heure.Faire dorer viande et oignons.Déposer les légumes, mettre 400ml d'eau, et le bouillon.Cuisson rapide 12 minutes.Décorer de persil.

Accompagner de riz ou nouilles chinoises.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

RISOTTO AUX CÈPES

RECETTE PROPOSÉE PAR ELISABETH MAHÉ PANCRACIO

Ingrédients (4 personnes)

1 ou 2 oignons (selon vos goûts)
400 Gr de blanc de poulet
250 Gr de cèpes
2 CS d'huile d'olives
36 branches de ciboulette fraiche hachées
250 Gr de riz arborio
600 ml d'eau
1 ou 2 CS de crème fraiche
30 Gr de parmesan
1 cube de bouillon de volaille

Procédure:

En mode dorer : faire revenir les oignons dans l'huile d'olives, puis ajouter les blancs de poulet coupés au préalable en petits morceaux et prolonger en mode dorer pendant quelques minutes. Rajouter le riz Arborio (laisser en mode dorer quelques minutes) puis émietter un cube de volailles et rajouter l'eau… Mélanger quelques secondes. Rajouter les cèpes, puis mettre en cuisson rapide 8 minutes.

A l'ouverture de Mr Cooki, rajouter la crème fraîche, la ciboulette et le parmesan.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Spaghettis fantaisies

Pour 4 pers.

- 1 oignon
-1 bûche de chèvre frais
- 1/2 chorizo
-Une poignée de petits pois congelés
-1/2 boîte de spaghettis
-300ml de bouillon de légumes

Faire revenir les oignons.
Mettre les fromage, les spaghettis et le bouillon, cuisson rapide 7 mins.
Ajouter le chorizo , les petits pois et une pointe de crème fraîche, laisser mijoter 5 mins.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Blanquette de veau

pomme de terre & carotte

Chantal Meunier

Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes:

- 800 g de blanquette
-3 grosses pommes terre en morceaux
- 3 grosses carottes
- 1 tomate
- 1 oignon
- 8 gousses d'ail
-du thym
sel poivre
1/4 de càc de curcuma

En mode dorer :
faire revenir les morceaux de viande
Ajouter les carottes en morceaux les pommes de terre en morceaux,l'oignon émincé, l'ail émincé,le thym,le curcuma la tomate en dés, sel, poivre,thym

Mettre en cuisson rapide avec 200ml d'eau pendant 16 minutes.
Bon appétit

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

RISTE D'AUBERGINE

Nathalie Gobin

Nombre de personnes : 3/4 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

1kg d'aubergine
1 kg de courgette
1 poivron vert
1 gros oignon
1 gousse d''ail
1 grosse boite de tomates pelés
1/2 verre de vin blanc
1 cube de bouillon
2 morceaux de sucre
huile d'olive
sel ,poivre, persil

Préparation

Faire revenir les oignons avec huile d'olive sans les cramer en mode dorer y ajouter la boite de tomate l'ail et persil et le vin blanc salé .
Arreter le mode dorer.
Ensuite ajouter le sucre , le cube de bouillon, mettre les poivrons coupés + huile d'olive + courgettes avec un peu de peau et aubergine en lamelle fine
6 mn en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

Viande hâchée kefta

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

500g boeuf hâché

1 brique coulis de tomate

semoule

1 sachet de pignons (hâchés)

huile d'olive

cumin

gingembre

paprika

oignon

échalotes

ail

coriandre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mélanger viande et épices

Dorer avec huile

Ajouter coulis de tomate et mélanger

Cuisson rapide 3 minutes

Ajouter la semoule, mélanger, fermer immédiatement pendant 4 minutes, mélanger

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

COTES DE PORC ET MACARONI A LA SAUCE TOMATE

RECETTE DE MURIELLE VOITURON BLAVIER
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 3 personnes:

3 cotes de porc
300 gr macaroni
1 cube bouillon de légume
1 litre d eau
1 grosse boite de concentré de tomate
2 c a s de farine
Beurre

Procédure:

faites dorer au beurre les cotes ensuite ajoutez les macaroni, le concentré de tomate, le cube eau et la farine cuisson 5 mn.

bon appétit.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pâtes au Chèvre et Lardons

Sonia Jolivet

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients : Pour 2/4 personnes environ

- ✓ 200g de Lardons
- ✓ 300g de Pâtes
- ✓ 200ml de Crème fraîche
- ✓ 300g de Chèvre
- ✓ De l'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire dorer les lardons.

Ajouter le chèvre et la crème fraiche.

Mélanger.

Ajouter les pâtes, recouvrir d'eau et mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc curry/coco

Sabrina Clement

Ingrédients :

- 1kg de sauté de porc
- 1 oignon
- 1 marmite fond de veau vin blanc
- 1 brique de lait de coco
- 1/2 brique de creme fraiche liquide
- curry selon votre gout
- sel/poivre
- 20 cl d'eau

Couper l'oignon ,le faire revenir dans un la cuve avec un peu d'huile d'olive quand c revenu rajouter la viande recouper et la faire revenir,deglacer au vin blanc rajouter la marmite de fond de veau,l'eau et le curry Lancer en cuisson rapide 20 mn,quand c'est cuit rajouter le lait de coco,la creme sel et poivre remettre en mode dorer pour faire epaissir la sauce

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauté de veau au citron

Annemaria Cayrol

Ingrédients :

Pour 2/3 personnes :

- 400g de sauté de veau (choisir si possible du broutard plus rosé)
- 1 beau citron
- 1 cc de cannelle
- 1 capsule de safran
- un peu de farine
- 1 verre d'eau
- sel et poivre

En mode dorer : faire dorer la viande saupoudrée de farine - pendant ce temps couper des tranches de citron très fines . Lorsque la viande est dorée, poser les tranches de citron sur les morceaux de viande.
Ajouter les épices, l'eau le sel et le poivre.
Passer à la cuisson rapide pendant 20 minutes.
Servir avec des tagliatelles fraîches

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauce aux poireaux fondus et poulet

Mylène Vervesca

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 5 gros poireaux entiers
- 4 grosses escalopes de poulet
- 1 briquette de crème fraîche
- 2 cuillères de fond de volaille
- 2 cuillères à soupe de farine ou maïzena
- sel poivre

Couper vos escalopes en petits morceaux et les mettre à dorer dans la cuve avec quelques gouttes d'huile d'olive.
Pendant que ça dore (remuez quand même de temps en temps) lavez et coupez vos poireaux .
Une fois dorés, ajoutez les poireaux + 200 ml d'eau + 2 cuillères de fond de volaille délayée + 1 briquette de crème.
Mélangez le tout. Saler et poivrer.
Puis mettez en cuisson rapide 10 minutes.
Pendant ce temps préparer votre accompagnement (pâtes / riz / pdt ...)
Une fois que vous aurez entendu Pssshhhh et senti cette merveilleuse odeur ouvrer votre cookeo. Metter 2 cuillères à soupe de maïzena dans un verre d'eau froide et remuer bien. Verser ce verre de maïzena dans votre cuve et remettez 2 minutes à dorer pour épaissir et lier votre sauce.
Voilà c'est prêt ...
C'est un régal sain et peu calorique !!

www.cookeojbh.fr

LIEU NOIR AUX LÉGUMES D'HIVER ET SAFRAN

RECETTE DE VALÉRIE FRANÇOIS
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (1 personnes)

1 blanc de poireau (76gr)
1 topinambour (76gr)
1 pomme de terre moyenne (125gr)
1 filet de lieu noir (surgelé pour moi)
100ml de vin blanc sec
1/2 CC de fumet de poisson
-100ml de crème liquide
1 CC curry de Madras,
1 CC coriandre en poudre,
1 capsule de safran,
1 brin de persil
Sel, poivre

Procédure:

En mode dorer, verser le vin blanc, le fumet et la crème. Mélanger. En fin de préchauffage, verser le reste des ingrédients (légumes, poisson en gros dés, épices et assaisonnement (sauf le persil).
Cuisson sous pression 7mn.

www.cookeojbh.fr

rouelle

Pour 4 pers.
- 1 rouelle de porc
- 8 belles pdt
- 1 oignon, 3gousses d'ail
-crème fraîche, vin blanc sec
- 1 branche de thym
- 1 boîte de champignons entiers
-huile ou beurre

Faire revenir la rouelle salée et poivrée.
Retirer la rouelle, faire revenir les pdt pelées et coupées en cube.
Retirer les pdt, faire revenir ail, oignon, champignons, crème.
Mélanger et mettre le vin blanc.
Puis remettre la rouelle et pdt, 55minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet au curry

proposée sur le forum : supertoinette.com

Ingrédients

Pour 6pers.

6 à 8 escalopes de poulet taillées en dés

1 gros oignon émincé finement

2 gousses d'ail émincées

2 briquettes de lait de coco

1 bonne poignée de raisins secs moelleux (ou sinon à réhydrater dans de l'eau chaude 15mns)

1 banane bien mûre

Des graines à roussir (facultatif) - épicerie exotique

Du curry en poudre ou de la poudre de colombo - épicerie exotique

Huile d'olive, beurre, sel

en mode >manuel" - "dorer"

Faire fondre du beurre avec un peu d'huile d'olive

Y faire blondir l'oignon et l'ail émincés (les graines à roussir si vous en avez)

Ajouter le poulet taillé en dés, bien le colorer sur toutes ses faces

Saupoudrer de curry ou de poudre de colombo (généreusement pour bien parfumer - le colombo n'est pas très épicé)

Mélanger tout en ajoutant la poignée de raisins, les briquettes de lait de coco et la banane bien mûre coupée en morceaux

FERMER LE COUVERCLE -> passer en mode "cuisson rapide" pour 8 minutes

En fin de cuisson bien mélanger et servir ou laisser patienter le temps de terminer votre garniture (riz, pâtes, purée, ...)

Pour ma part j'ai servi avec du riz à poêler ... A vous de jouer !

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

risotto aux gésiers de poulets

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

300g de gésiers de poulet confits

250 de riz arborio (pour risotto)

1 petite boite de petits pois

1 petite boite de maïs

2 Kub'Or, sel, poivre

Procédure :

Faire d'abord dorer les gésiers de poulet, quand ils sont cuits les sortir et les réserver.

Faire revenir ensuite le riz (dans la graisse des gésiers), jusqu'à ce que les grains deviennent translucides.

Rajouter tous les autres ingrédients, mélanger et fermer : lancer la cuisson rapide 15 min. Tout le liquide doit être absorbé.

Remettre les gésiers et maintenir au chaud pendant encore quelques minutes avant de servir, avec un peu de crème fraîche et de parmesan suivant les goûts.

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Jambon à poêler façon rustique

Julie Chabanne

Ingrédients :

2/3 personnes

250 ml fond de veau,
-2 poignées de carottes en rondelle surgelées,
-2 grosses pomme de terres coupées en petits cubes,
-4 tranches de jambon â poêler coupées en petits morceaux,
-4 tranches de bacon coupées en petits morceaux,
- ail/persil/ échalote/ poivre selon goût.

Faire dorer dans un filet d'huile d'olive le jambon et le bacon - ajouter les aromates - puis verser les pommes de terrer/carottes. Laisser dorer le tout. - ajouter les 250 ml de fond de veau puis cuisson rapide 8/10 min.
BON APPÉTIT !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

magret de canard aux cerises

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 magret de canard en tranche

1 gros oignon émincé

150ml de Porto

100ml de crème liquide

Quelques cerises dénoyautées

1 c.a.c. de cannelle

1 c.a.c. de fond de veau

1 feuille de laurier

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir le canard et l'oignon 3min

Rajouter tous les ingrédients

Passer le cookeo en mode cuisson rapide 4min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pâtes Bolognaises

Marlène Derache Ex Andriès-Defrance

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ Viande haché
- ✓ Une boite de Champignons
- ✓ Des pâtes
- ✓ 1 poivron rouge émincé
- ✓ 1 oignon émincés ou surgelés
- ✓ Coulis de tomate
- ✓ Piment d'Espelette

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire dorer un oignon et de la viande hachée (quantités à votre convenance) puis ajouter champignons et les lanières de poivrons

Ajouter les pâtes, le coulis de tomates et le piment d'Espelette

Recouvrir les pâtes d'eau juste à niveau, cuire la moitié du temps marqué sur le paquet.

Servir avec du gruyère ou du parmesan.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

One pot pasta poulet champignon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ blanc de poulet
- ✓ champignon
- ✓ pâte
- ✓ sauce tomate
- ✓ ail
- ✓ olive
- ✓ persillade
- ✓ sel
- ✓ poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre tous les ingrédients tour à tour dans la cuve.

Assaisonner à votre goût.

Recouvrir d'eau.

Mettre en cuisson rapide pendant 8 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Bœuf carottes

Mimi Titi

Ingrédients :

Pour 4 pers.

- 600g de joue de bœuf
- 1/2 bouteille Vin rouge
- 1 Bouillon cube bœuf
- Sel/poivre
- 1 Oignon
- 600 g carottes (autant de carotte que de viande)
- Champignon de Paris
- 100ml d'eau
- 1cac d'huile

En mode Manuel > Dorer

Faire revenir la viande et l'oignon dans l'huile quelque minutes bien salé et poivrer

Pendant ce temps préparer vos carottes, champignon.

Faire fondre le cube dans l'eau chaude.

Mettre tous les ingrédients dans la cuve, saler poivrer, bien remuer.

35 minutes en mode cuisson rapide

C'est prêt !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Blandine Lombard-gras

Canard à l'orange

Ingrédients :

pour 6 personnes

1 gros canard,

1 jus de citron et demi
(un demi verre)
sel poivre

1 litre d'orange frais
préssé (gardez du zeste)

J'ai découpe mon canard et fait revenir mes morceaux salés et poivrés sur chaque faces et coté peau sans graisse sur position " dorer"
(je me suis servit en parallèle d'une grande poêle pour aller + vite. quand mes morceaux ont été bien dorés j'ai debarasse ma viande afin de retirer la graisse de mon cookéo et de ma poêle(graisse que j ai garder afin d'y faire revenir (un autre jour) des petites P de T...).
j ai remis tous mes morceaux dans le cookéo et j ai ajouter mon jus d'orange et de citron.
J ai mis en cuisson 12 mn en mode manuel et 5 mn avant de servir j ai rectifie mon assaisonnement et ajouter mes zestes.....
pour la deco on peut ajouter des rondelles d'orange servis avec du riz thai hummm miam miam!!!!!

www.cookeojbh.fr

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

Filet mignon de porc à la Méridionale

Recette de
Valerie Vasseur Lelaizant
Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients :

2 filets mignons coupés en morceaux
huile d'olive
Petits oignons blancs surgelés Picard 250 g dégelés au micro ondes
1 sachet brunoise méridionale surgelée Picard
20 cl vin blanc + 1 cœur de bouillon bœuf dégraissé Maggi

Procédure:

Faire dorer 5 min avec huile d'olive
Petits oignons blancs surgelés Picard 250 g dégelés au micro ondes
Faire dorer 1 à 2 min
Ajouter sachet brunoise méridionale surgelée Picard directement dans la cuve
Ajouter 20 cl vin blanc + 1 cœur de bouillon bœuf dégraissé Maggi
Cuisson rapide 20 min

J'accompagne avec une polenta Picard au parmigiano Reggiano

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Paupiettes roulées et ses légumes printaniers

Maeva Mathieu Chupeau

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes roulées,
- quelques tomates cerises,
-2 carottes,
-1 poivrons ou (poêler de légumes surgelés),
-1 cuillère à soupe de Pesto (vert).

En mode DORER faire revenir les légumes et les paupiettes dans de l'huile d'olive et un noisette de beurre pendant environ 7 minutes.

Ensuite ajoutez une cuillère à soupe de Pesto et Cuisson rapide 4 minutes

www.cookeojbh.fr

COLOMBO AU POULET

RECETTE PROPOSÉE PAR WENDY CRANENBLOMBOU

Ingrédients (6 personnes)

6 cuisses de poulet
8 pommes de terre
2 oignons
3 gousses d'ail
Environ 5 CS Poudre à Colombo
2 CS Graines à roussir
Sel et poivre
2 piments végétarien (ne pique pas)

Procédure:

Mettez sel/poivre et un peu des graines à roussir sur le poulet.
Eplucher les pommes de terre les oignons et l'ail.
Sur le cookeo sélectionner volailles/poulet en morceau suivez les instructions pour la cuisson. En mode dorer faire revenir les oignons, ail, graines à roussir et les piments végétarien légèrement. Réserver. Après faites dorer la viande légèrement, quand la viande est doré ajouter 2 cs de poudre à colombo et rajouter la mélange oignons, ail graines à roussir Mélanger. Pour finir, ajoutez les pommes de terre, 200ml d'eau, le reste de poudre à Colombo et saler à votre goût. Fermer le cookeo et la cuisson est de 25 minutes.

www.cookeojbh.fr

Fricassée de poulet au riz crémeux et cèpes

Recette de **Sonia Manuel**
Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients Pour 4 personnes :

4 hauts de cuisses de poulet
- 100 gr de lardons allumettes fumés
- 1 oignon émincé finement
- 100 gr de cèpes en morceaux (frais ou surgelés)
- 500 ml de fond de volaille
- 3 cuillère à soupe de crème fraiche épaisse
- 200 gr de riz long
- huile d'olive, sel et poivre

Procédure:

En mode dorer, faire chauffer de l'huile d'olive et y mettre à saisir sur toutes leurs faces les morceaux de poulet. Les réserver. Mettre à suer l'oignon avec les lardons et les cèpes. Ajouter ensuite le bouillon, le poulet, mélanger soigneusement, saler, poivrer, et passer en cuisson rapide pour 4 minutes.
Au bout de ce temps, ajouter le riz, bien mélanger, et relancer la cuisson rapide pour 9 minutes. Arrêter la cuisson, ajouter la crème fraiche, et mélanger délicatement le tout.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Ragoût de veau

Pour 3 pers.
- 6 morceaux de veau
-2 cas de farine
-2 oignons émincés
-2 à 3 carottes en rondelles
-1 cube de pot au feu
-1 bouquet garni
-sel/poivre
-beurre
-pdt en morceaux

Faire dorer la viande et les oignons dans du beurre, ajouter les légumes, saupoudrer avec la farine, bien mélanger. Ajouter 500 ml d'eau et les épices. Cuisson rapide 20 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto aux poireaux

Estelle Sabot

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 oignon
- 1 poireau
- 250gr de riz arborio
- 750ml de bouillon de (lègumes ou volaille)
- crème
- poivre

En mode manuel >dorer

Mettre l' oignon et le poireau (coupés en morceau)

Faire revenir environ 4 min.

Rajouter le riz et faire dorer encore 3 min.

Passer en mode cuisson rapide et

Rajouter le bouillon faire cuire 15min.

Au moment de servir ajouter la crème et le poivre.

Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Lapin chasseur

proposée par Carole Komarski

Ingrédients

pour 6 personnes:

6 cuisses de lapin,
une grosse cuillère à soupe de moutarde,
200 ml de crème liquide
200 ml de fond de veau,
10g d'ail,200 g d'oignon émincé,
150 g de champignon
6 carottes en morceaux.

En mode manuel > dorer
Faire revenir les oignons l'ail et le lapin pendant 8 minutes puis ajouter le reste des ingrédients

et cuire en utilisant l'intitulé de la recette pré enregistrée du lapin aux olives.

Avec des tagliatelles fraiches c'est un délice!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rôti de porc aux 3 moutardes

Anne Catherine Lelong Thibaut

Ingrédients :

2 personnes :
1 rôti de porc de 750g
2 oignons
3 gousses d'ail
1càS de moutarde forte
1 càS de moutarde aux cêpes
1 càS de moutarde à l'ancienne
250g de champignons de paris
150 ml de vin blanc dans lequel j'ai mélangé 1càS de fond de veau
2càS de crème fraiche

En mode dorer faire revenir le rôti sur toutes ses faces.

Ajouter les oignons émincés dorer encore 2 min

Ajouter tous les ingrédients et cuire en cuisson rapide 24 min.

Une fois cuit, pdt que votre mari découpe la viande ajouter un peu de crème à la sauce
Reste plus qu'à se régaler!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

VEAU SAUTÉ /CHAMPIGNONS /TOMATES SÉCHÉES AUX FARFALLES

Recette de Séverine Sirin

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients Pour 4 personnes

350 gr de veau
1 oignon
1 c.à soupe d'huile d'olive
5 pétales de tomates séchées à l'huile d'olive
200 gr de tomates pelées
150 gr de champignons émincés surgelés
1 poivron long ou bien le quart d'un poivron vert normal
350 ml d'eau
1 Kub'or ou bien du fond de veau (je n'en avais pas pour ce dernier)
250 Gr de farfalles
1c. à café de thym , sel et poivre

Procédure:

Émincer l'oignon et couper en petit cube le veau . Couper les pétales de tomates en morceaux ainsi que les tomates entières . Émincer le poivron .
- En mode dorer , faites revenir dans l' huile d' olive l' oignon et les dès de veau jusqu'à absorption de l'eau . Ajoutez les tomates séchées, les champignons, le poivron et faire dorer pendant 7 mn . Ajoutez les tomates pelées, remuez .
- Versez l' eau , mettre le Kub'or, le thym, salez et poivrez . Lancez cuisson rapide pour 25 mn .
- A la fin de cuisson ajoutez les pâtes, remuez et relancez cuisson rapide pour 5 mn .

www.cookeojbh.fr

OSSO BUCCO DE DINDE A LA MILANAISE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

Osso bucco de dinde
1 oignon haché
1 échalote hachée
1 boîte de tomates pelées
1 càs de concentré de tomate
1 verre de vin blanc
100 ml de bouillon
1 feuille de laurier
Sel poivre

Procédure:

Préparation :

Faites revenir la viande position dorer ,

puis ajoutez oignons et échalote hachés ,
Laisser dorer quelques instant,
Ajoutez le reste des ingrédients,
Passez en mode cuisson et laissez cuire pendant 20 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Filets de poulet aux pommes de terre et légumes

Par Emmanuelle Dauchel

Ingrédients :

Pour 3 personnes environ

- ✓380 gr de pommes de terre
- ✓200 gr d'haricots verts frais ou surgelés
- ✓1/2 poivron rouge (60 gr)
- ✓130 gr de champignons de Paris frais ou surgelés
- ✓250 gr de coulis de tomates maison (ou en conserve)
- ✓1 échalote
- ✓2 ou 3 filets de poulet
- ✓sel et poivre.

Procédure :

Recette rapide à préparer et savoureuse.

Ce plat est complet :-)

J'ai réaliser cette recette au Cookéo, vous pouvez la cuisiner en cocotte minute avec les mêmes temps de cuisson.

Si vous voulez cuisiner vous même le coulis de tomates maison : laver et couper en morceaux 3 kg de tomates bien mûres, 2 oignons épluchés et coupés grossièrement, 3 gousses d'ail épluchées et dégermées, 1 ou 2 morceaux de sucre, thym, romarin....

Tout mettre dans un grand faitout, ajouter de l'huile d'olive et laisser mijoter à feu doux entre 3 h à 3h30 (il ne reste plus beaucoup de liquide). Laisser refroidir et surgeler en sachets individuels.

Ce coulis est une merveille également pour garnir des pizzas, agrémenter des pâtes, lasagnes etc.

Equeuter et passer les haricots verts sous l'eau.

Verser 200 ml d'eau sans la cuve du Cookéo et ajouter les haricots verts dans la panier vapeur.

Cuire 9 mn sous pression (cuisson rapide), égoutter, vider la cuve et la rincer.

Pendant ce temps :

Eplucher les pommes de terre, les passer sous l'eau et les couper en grosses rondelles.

Couper les pieds des champignons, les passer sous l'eau et les couper en lamelles.

Laver le demi poivron, l'épépiner et le couper en morceaux.

Eplucher l'échalote et la couper en rondelles.

Découper les filets de poulet en morceaux.

Dans la cuve du Cookéo, mettre tous les ingrédients (haricots verts, légumes, coulis, poulet...), et cuire 5 mn sous pression (cuisson rapide)

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

magret de canard aux pêches

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 magrets de canard coupés en tranches

4 pêches

200g de sucre

20g de beurre

2 c.a.s. de mélange malin volaille

20cl de jus d'orange

Sel et poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire fondre le sucre à sec

Lorsqu'il atteint une couleur dorée, ajouter le beurre et le jus d'orange avec le mélange malin

Rajouter les magrets

Mélanger et laisser un peu sur le mode "dorer"

Éplucher les pêches et couper les en morceaux

Mettre dans le cookeo

Laisser en mode dorer pour finir la cuisson

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

filet de poulet/endives

Pour 2 pers.
-3 gros filets de poulet
-4 à 6 endives
-huile de noix
-eau
-sucre
-sel/poivre
-herbes de provence
-échalottes

Faire revenir les échalottes et les endives entières.

Ajouter les filets coupés en morceaux, mouiller d'eau à hauteur de la moitié des endives,mettre les reste de ingrédients, remuer.
Cuisson rapide 14 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

Risotto de crevette fondue de poireaux sauce lait de coco by JO

Jo Mallet

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 10 min en cuisson rapide

Ingrédients

- riz pour risotto 250g
- oignon 1
- poireaux 2
- crevettes
- lait de coco 200 ml
- sel
- poivre
- un cube de bouillon de poule

Préparation

En mode dorer faire revenir l'oignon coupé finement dans huile d'olive, ajouter les 2 poireaux.
Couper en lamelle les crevettes
Ajouter 250 gr de riz pour risotto
Une fois que le riz devient translucide ajouter 200 ml de lait de coco et 200ml d'eau melanger avec le bouillon de poule ou autre sel poivre
Fermer et laisser cuire 10 min en cuisson rapide
Si à la fin de la cuisson il reste de l'eau mettre quelques minutes en maintien a chaud.

Idées Recettes Cookeo
www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Filet mignon de veau

au saint Agur

Fanny Cuvilliez

Ingrédients :

Pour 4 personnes

500g filet mignon de veau
1 oignon
1 échalotte
1 gousse d'ail
1cc huile
Sel, poivre
150g saint agur crème
200ml fond de veau
1cc sauceline

En mode dorer, mettre l'oignon, l'ail, l'échalote et la viande dans 1cc d'huile pendant 5mn.

Ajouter la crème de saint Agur et le fond de veau, sel, poivre, bien délayer et c'est parti pour 5 mn en cuisson rapide.

Ajouter 1cc de sauceline maïzena et laisser en maintien au chaud qq mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

risotto au steack de thon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 oignons émincés

250 g de riz

100 g de potiron coupés en dés

4 steaks de thon surgelés

250 ml d 'eau

50 ml de vin blanc

60 ml de lait de coco

1 cac de safran

sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

en mode dorer faire revenir les oignons quelques instant et ajouter le riz ,le laisser blanchir.

verser le reste des ingrédients sauf le thon et mélanger.

disposer au dessus les steaks de thon fermer et passer mode cuisson rapide 9 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

pomme de terre saint agur

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 3 personnes

* 6 pommes de terre coupées en morceaux moyens
* 1/2 Saint Agur Frais Plaisir
* 150g lardons
* 2 petits oignons
* 200g poivrons tricolores surgelés
* 20cl crème liquide 30%
* Sel poivre
* 1Cs huile olive

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

- En mode DORER faire revenir les oignons émincés, les lardons dans l'huile d'olive
- Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger
- CUISSON SOUS PRESSION 8 mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

chou fleur curry coco

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- 1 chou fleur
- 4 escalopes de dinde
- 1 oignon
- 200 ml de lait de coco
- 250 ml de coulis de tomates
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à soupe d'huile

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Blanchir le chou fleur préalablement coupé en bouquet 4 min en cuisson rapide dans le panier vapeur du cookéo.

En mode « dorer », faire revenir l'oignon préalablement émincé et la dinde coupée en lamelles dans la cuillère à soupe d'huile.

Ajouter le chou fleur, le curry, le lait de coco et le coulis de tomates.

Faire cuire 10 min en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Cuisse de dinde et son quinoa au cidre

Florence Cottenceau

Ingrédients :

Pour 4 personnes
1 cuisse de dinde,
2 verre de quinoa,
1 oignon,
3 branche de céleri,
une petite boite de champignons
et 50cl de cidre.

Faites dorer l'oignon,
ajouter les céleris et la cuisse de dinde
faites dorer encore un peu.
Couvrez le tout avec le cidre,
salez poivrez et lancez en cuisson rapide 10mn.
Ensuite rajouter le quinoa et relancez 10mn.
Vous pouvez rajoutez un peu de crème fraiche a la fin et c'est prêt
Bon appetit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto crevettes et champignons

Sophie Poucineau

Ingrédients :

Pour 6 personnes

500g de riz arborio
1/2 oignon
750ml de bouillon (2kub or + 2 cube pour bouillon de legumes)
500g de champignons frais coupés en morceaux
200 a 250g de crevettes roses decortiquées
40g de parmesan

- en mode dorer faire revenir les lamelles d'oignon une fois colorées ajouter les champignons et les crevettes faire dorer pendant 3 minutes
- ajouter le bouillon , melanger et passer en mode cuisson rapide pendant 15 minutes
- en fin de cuisson ajouter le parmesan et remuer
- servez... bon appetit

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Rognons de porc sauce madère

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Rognons de porc ou autres rognons, 300 g de champignons, 2 càs de farine, 1 càs de moutarde, 200ml de bouillon de boeuf (200ml d'eau chaude et 2 cubes de bouillon de boeuf), 5 càs de Madère, 25 cl de crème, 1 càs de persil, sel, poivre, huile d'olive

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode dorer faire revenir les champignons dans de l'huile d'olive, saler et poivrer ensuite mettre les rognons et faire revenir le tout. Toujours en mode dorer saupoudrer de farine, remuer, verser le madère, le bouillon, la moutarde vérifier l'assaisonnement et rajouter si besoin sel et poivre, mélanger. Passer en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 10 min. A la fin de la cuisson mettre 25 cl de crème et le persil mélanger et mettre en maintien chaud.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Potée tzigane

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

500g boeuf bourguignon (morceaux)

4 saucisses fumées (rondelles)

15 pommes de terre (cubes)

3 poignées oignons (surgelés)

1 boîte tomates pelées

ail

paprika

poivre

huile d'olive

500 ml bouillon boeuf

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Dorer le boeuf

Ajouter les oignons et dorer

Cuisson rapide 30 minutes

Ajouter les saucisses, les pommes de terre et mélanger

Cuisson rapide 20 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

crumble brocoli châtaigne

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- 200 g de châtaignes cuites
- 250 g de brocolis
- 75 g de lardons fumés
- 50 g parmesan- 100 ml d'eau
- 50 g de beurre + une noix
- 75 g de farine
- 1 cs crème fraiche
- sel

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Attention, la recette se fait en deux temps : au cookeo puis au four

Dans le cookeo en mode doré, faire revenir avec une noix de beurre les brocolis, les lardons et les châtaignes laisser cuire 5 min. Puis rajouter l'eau et passer en mode manuel express pendant 10 minutes

Pendant ce temps, dans un bol, préparer une pâte à crumble bien fine, mélanger du bout des doigts la farine au parmesan et rajouter le beurre ramollis.

Verser la préparation brocolis-lardons-châtaignes et une cuillère à soupe de crème fraîche dans un plat allant au four; émietter la pâte à crumble par dessus

Enfourner pendant 15 min à four chaud (180°C)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Risotto chorizo /champignon/ courgette/fêta

Pour 2pers.
-200g de chorizo
-1 courgette
-un petit ravier de champignon frais et fêta
-400ml bouillon légumes
-ail/poivre

En mode dorer, 2 mins mettre le chorizo,l' ail et le riz. En cuisson rapide ,ajouter champignons, courgette et 400 ml bouillon legumes pour 10 mins. Quand c'est cuit ,ajouter la fêta (quantité au choix selon l'onctuosité souhaitée) et laisser en mode "garder au chaud" 2 mins pour que la fêta fonde bien.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Escalope à la viennoise

proposée par Mimi Titi

Ingrédients

- Escalopes de veau
- Moutarde
- Farine
- Œufs
- Chapelure

Badigeonnez vos escalopes de moutarde

Passer les dans la farine, œufs et chapelure.

En mode doré

Un peu d'huile

Mettre votre escalope 2 minutes de chaque côté

C'est prêt !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Poulet au comté

Syl Vie

Ingrédients :

pr 3-4 personnes.
500 gr de filets de poulets.
25 gr de beurre
1 cuillère à café d'huile d'olive
100 ML vin blanc
80 gr de comté
100 ML crème fraîche
sel , poivre.

en mode DORER : mettre huile , beurre et poulet ,faire dorer.
ensuite , en mode " cuisson rapide" , mettre vin, sel, poivre. 3 minutes.
ensuite , retirer le poulet dns un plat à four.
finir de lier la sauce dans le cookéo en ajoutant le comté et la crème en mode DORER jusqu'à ce que le comté soit fondu.
vider sur le poulet et mettre qques minutes sous le grill du four.
voilà !!! (à déguster avc ds pâtes cuites au préalable au cookéo)

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Saucisses de toulouse

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

* 8 saucisses de Toulouse coupées en 4
* 3 oignons émincés
* de la cassonnade
* 200ml de fond de volaille
* 4 tomates
* maïzena
* herbes aromatiques

- Faires revenir les oignons et les faire caramélisés avec la cassonade
- Faire 1 roux
- Rajouter les tomate coupées en dés
- Ajouter le fond de volaille et les herbes aromatique
- laisser cuire pendant 5 minutes sous pression

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

magret de canard aux cerises

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 magret de canard en tranche

1 gros oignon émincé

150ml de Porto

100ml de crème liquide

Quelques cerises dénoyautées

1 c.a.c. de cannelle

1 c.a.c. de fond de veau

1 feuille de laurier

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir le canard et l'oignon 3min

Rajouter tous les ingrédients

Passer le cookeo en mode cuisson rapide 4min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

choux farcis

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 chou

250gr de chair à saucisses

300gr de viande hachée

6 champignons frais

1/2 baguette de pain

Un peu de lait

140gr de concentré de tomate

Sel, poivre

1 bouillon légumes en cube

200ml d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le chou à blanchir 5min en cuisson rapide

Une fois la cuisson fini retirer les feuilles une à une

Faire tremper la mie de pain avec un peu de lait

Éplucher et couper les champignons

Les rajouter à la mie puis hacher

Ajouter la chair à saucisses, le sel, le poivre et la moitié de la boîte de concentré de tomate

Constituer des minis choux en intercalant le mélange de viande et les feuilles de chou

Faire tenir avec de la ficelle

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les choux sur toutes les faces

Dans les 200ml d'eau mélanger le cube de bouillon et le reste de la tomate

Mettre le mélange dans le cookeo

Passer en mode cuisson sous pression 15min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc au poivrons

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 1kg de sauté de porc
- 1 poivron rouge en lamelles
- 1 poivron jaune en lamelles
- 2 oignons émincés
- 1 belle poignée de noix de cajou (non salées)
- 1 bouillon de volaille
- 100 ml d'eau
- 100 ml de vin blanc
- 1 c.a.s. de paprika
- 2 c.a.s. de crème fraîche

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode Dorer

Fariner la viande

La faire revenir avec les oignons

Saler, poivrer et mettre le paprika

Rajouter les poivrons

Ajouter le bouillon, l'eau et le vin

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 10min

Ajouter les noix de cajou

Repasser en cuisson sous pression 5min

Ajouter la crème fraîche Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

chou fleur curry coco

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- 1 chou fleur
- 4 escalopes de dinde
- 1 oignon
- 200 ml de lait de coco
- 250 ml de coulis de tomates
- 1 cuillère à soupe de curry
- 1 cuillère à soupe d'huile

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Blanchir le chou fleur préalablement coupé en bouquet 4 min en cuisson rapide dans le panier vapeur du cookéo.

En mode « dorer », faire revenir l'oignon préalablement émincé et la dinde coupée en lamelles dans la cuillère à soupe d'huile.

Ajouter le chou fleur, le curry, le lait de coco et le coulis de tomates.

Faire cuire 10 min en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc au caramel

proposée par "Idées Recettes Cookeo"

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

-1 kg de sauté de porc

- 2 oignons

- 3 carottes

- 3 gousses d'ail

- 1 barquette de lardons allumette nature (environ 100g)

- La moitié d'une bouteille de caramel liquide (sinon vous pouvez faire votre caramel vous même : 30 g de sucre / soit environ 4 cuillères a soupe) + un verre d'eau .

- 5 cuillères a soupe de sauce soja

- Champignons de paris

- sel / poivre/ huile

- Eau

1) se mettre en mode MANUEL > fonction DORER

2) mettre une cuillère a soupe d'huile dans la cuve, ajouter l'oignon , faites revenir , incorporer la viande (coupé en morceau ou en lamelle au choix) faite bien revenir le tout au moins 5mn

3) ajouter le caramel liquide ou incorporer votre sucre et votre verre d'eau et laisser caraméliser

4) ajouter l'ail , les carottes et les champignons

5) ajouter la sauce de soja

6) un peu de sel et de poivre mélanger a la cuillère en bois toute votre préparation . incorporer de l'eau jusqu'à couvrir vos ingrédients (environ 400mll)

arrêtez de dorer et passer en cuisson Rapide 12mn

Dring c'est prêt ! bon appétit !

Si vous aimez plus sucré vous ajouter plus de caramel si vous aimez plus salé alors faudra jouer avec la sauce soja a vous de tester ce que vous préférez !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Raclette revisitee

Vaness Montebran

Ingrédients :

pour 4 personnes
1 barquette de fromage a raclette
10 petites tranches de bacon du grison 6 tranches
oignons 80g
4/5 tomates sechees a ail
3/4 pdt ..

en mode dorer jai mis un peu huile olive ,
j ai mis mes oigonons mon bacon, grison que jai fait dorer par dessus j ai mis tomates et ensuite pdt (au prealable que javais fait cuire dans apm)

Mettre le fromage qui recouvre tous les ingredients.

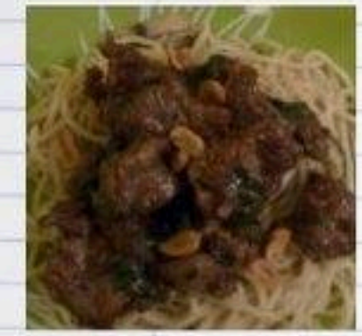
Mode cuisson rapide 5min et le tour est joué !
BON APPET

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Émincé de Bœuf à la Cacahuète



Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 200gr de viande de bœuf (paleron) coupé en lamelles
- ✓ 2 cuillères à café de fond de veau ou volaille (de la marque Maggi)
- ✓ 1 oignon coupé en dés
- ✓ 1 sachet de nouilles chinoise
- ✓ 500ml d'eau
- ✓ 2 grosses poignées de cacahuètes
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ Sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Hacher grossièrement les cacahuètes.

Mettre l'huile, l'oignon, la viande, saler, poivrer et lancer le programme dorer.

Laisser dorer 2 minutes de chaque cotés.

Ajouter l'eau, le fond de veau ou volaille, mélanger. Fermer le couvercle et programmer 15 minutes en cuisson rapide .

A la sonnerie, ouvrir le couvercle, rajouter les pâtes et la moitié des cacahuètes et relancer pour 2 minutes (si vous pensez qu'il n'y a pas assez d'eau ajoutez en un petit peu).

Rajouter l'autre moitié des cacahuètes.

Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Courgettine façon Cookeo

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 4 à 6 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 700grs de courgettes
- 120 grs de comté râpé
- 3 oeufs
- 200grs de crème fraîche
- 1 c à S de cumin
- 120 grs de riz cru
- 200 ml d'eau
- 1 cube OR
- Sel poivre

Préparation

Mixer ou râper les courgettes .
Mélanger ,les oeufs , la crème fraîche , les épices et le comté, ajouter la courgette et le riz , bien mélanger
Mettre dans le moule dans le panier vapeur .
Cuisson rapide ou sous pression ou cuisson rapide selon le cookeo 1 ou usb pendant 30 mn.
pendant ce temps , prechauffer le four
Faire gratiner quelques minutes ...

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

dombrés et haricots rouges

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

500gr de haricots rouges

à faire tremper la veille

400g d'échine de porc dé-sossée en morceau

200g de viande de bœuf tendre en morceaux

100g de poitrine fumée

3 gousses d'ail (1 entière et 2 écrasées)

1 bouquet garni

1 oignon émincé

80g + 1 c.a.s. de saindoux ou margarine

2 clous de girofle

1 c.a.s. d'huile d'olive

1 c.a.s. de vinaigre blanc

Procédure :

Égoutter les haricots

Mettre dans la cuve les haricots, les oignons, le bouquet garni, les clous de girofle et la gousse d'ail entière

Couvrir d'eau

Mettre le cookeo en mode "cuisson sous pression" 23min

Pendant la cuisson, préparer les dombrés en mélangeant la farine avec les 80g de saindoux, le sel et l'eau

Ajouter de l'eau et pétrir jusqu'à obtenir une boule de pâte souple

Faire des boulettes en roulant des petits morceaux de pâte

Égoutter les haricots et les réserver

Mettre les viandes dans la cuve, couvrez d'eau

Mettre le cookeo en mode "cuisson sous pression" 10min

Égoutter les viandes tout en gardant 200ml de jus de cuisson

Mettre dans la cuve les haricots, les viandes, l'eau de cuisson, les 2 gousses d'ail écrasées, la cuillère de saindoux, l'huile d'olive, le vinaigre

Ajouter 500ml d'eau

Mélanger Ajouter les dombrés

Mettre le cookeo en mode "Cuisson sous pression" 40min

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pilons de poulets au citron

Francoise Roncada

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 8 pilons de poulet
- 2 gousses d'ail
- thym
- 1 cuillère à café de fond de volaille délayé avec un peu d'eau
- sel
- poivre
- 2 jus de citrons

Préparation

Dorer tous les ingrédients
Une fois le dorage terminé, ajouter le jus des 2 citrons et cuire 15 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet à la Provençale

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes environ

- ✓ 2 escalopes de dinde ou poulet
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ poivrons rouges et verts
- ✓ champignon frais
- ✓ 10cl de vin blanc
- ✓ 1 boîte de concassé de tomates au basilic
- ✓ 1 cc de fond de volaille
- ✓ eau (l'équivalent de la boîte de conserve des tomates)

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode dorée mettre 1 cc d'huile, l'ail et l'oignon émincé.

Laisser coloré puis ajouter les blancs de poulets émincés, faire dorer de chaque côtés.

Ajouter le vin blanc laisser réduire.

Ajouter le reste des ingrédients : poivrons, champignons, concassé de tomates, sel poivre. L'équivalent de la boîte de conserve en eau avec 1 cc de fond de volaille et une pincée de piment d'Espelette .

Cuisson rapide 6 minutes .

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Crevettes au porto(camarões com porto)

Isabelle Carrola Vincent

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

-1 kg de crevettes
-2 oignons
-4 tomates
-1/2 verre de porto
-1 feuille de laurier
-quelques brin de persil
-4 cas d'huile d'olive
-sel, poivre

Couper la tête des crevettes, les décortiquer en laissant la queue. Peler et émincer les oignons. Peler et épépiner et concasser les tomates. En mode dorer, dans la cuve faire chauffer l'huile d'olive. Y faire revenir les oignons pendant 5 min puis ajouter les tomates, le laurier et le persil haché.
Verser le porto et laisser mijoter en mode dorer pendant 5 minutes.
Puis ajouter les crevettes , le sel et poivre et mettre en mode rapide pendant 5 minutes.
Servir chaud.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Terrine St Jacques, tomate , asperges vertes

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 4-6 personnes :

- 5 œufs
- 5càs de crème fraîche
- 2 càs de concentré de tomate
- 1 boîte de petites asperges vertes
- 200g de petites noix de St jacques(pour cette fois des surgelées qui ont été décongelées et mises sur 1 papier absorbant pour qu'elles rejettent l'eau)
- Sel(1 peu) , poivre échalotes , piment d'espelette (2 pincées),
- paprika(2 pincées)

Tapisser le fond du moule avec les asperges
Mélanger œufs , crème, concentré de tomates
Rajouter les noix de St Jacques
Assaisonner et mélanger délicatement
Mettre 200 ml d'eau dans la cuve puis mettre le panier vapeur
Mettre le mélange dans le moule sur les asperges
Mettre le moule dans le panier vapeur
Cuisson rapide 25 min
A la fin de la cuisson , laisser reposer 10-15 min dans le cookéo couvercle ouvert
Mettre au frigo puis démouler quand la terrine est bien fraîche

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

cookeo www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tajine de poulet et merguez

Caroline Lafarge

Ingrédients :

Pour 3 pers. :

3 hauts cuisses de poulet,
3 merguez (coupées en 3),
2 pommes de terre (coupées en 2),
2 courgettes (en gros tronçons),
3 carottes (en rondelles épaisses),
1 oignon,
1 sachet d'épices à tagine ducros,
1 cub'or,
1 boite moyenne de dés de tomates,
2 verres d'eau.

Mode doré : 5 min : poulet + oignon.
Ajouter le reste des ingrédients.
Mélanger.
Cuisson rapide 15 min.
Rapide et délicieux avec de la semoule !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Cuisses de poulet cuisson "vapeur"

proposée par Sophie Tophie

Ingrédients

Faites marinées au préalable des cuisses de poulet dans de :
la moutarde a l ancienne, échalote, jus de citron, sel poivre...

En mode doré : 3 min sur chaque face...

puis 200ml d eau dans le fond avec thym et bouillon. Cuisses (haut et pilons) dans panier vapeur...

un peu de beurre au dessus et 20 minutes cuisson...
cuisson nickel, poulet délicieux et sauce a tomber... un régal!!!!!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Fricassée de poissons

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

600g d'un mélange de poissons surgelés

2 à 3 cuillères à soupe de farine

1 oignon

sel, poivre

1 cuil. à soupe rase de gingembre émincé surgelé

4 c à soupe de sauce de tomates

1 belle pincée de cannelle

le jus d'un citron

1 cuillère à soupe de sucre

200 ml de fumé de poissons

20 cl de crème fraiche

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode manuel faire revenir les oignons dans le mélange huile beurre, bien mélanger les poissons dans la farine, mettre tout les autres ingrédients sauf la crème fraîche Cuisson 10 mn en pression

www.cookeojbh.fr

ROUELLE DE PORC AUX POMMES DE TERRE

RECETTE DE EMMANUELLE DAUCHEL
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4/6 personnes)

1 belle rouelle de porc (la mienne pesait 1kg600)
12 petites pommes de terre
1 oignon
5 gros champignons de Paris
1 CS d'huile d'olive
1 cube de bouillon de bœuf
350 ml d'eau
2 CS de maïzena
Sel, poivre et thym.

Procédure:

Eplucher les pommes de terre, les passer sous l'eau et sécher. Eplucher l'oignon et couper grossièrement. Couper les pieds des champignons, les passer sous l'eau et les émincer.
Faire chauffer l'huile dans la cuve et faire dorer la rouelle environ 3 mn de chaque côté, en salant et poivrant les 2 faces.
Ajouter les champignons et l'oignon.
Diluer le cube de bouillon de bœuf et les 2 CS de maïzena dans l'eau et verser dans la cuve, ajouter le thym.
Cuire 30 mn sous pression.
Ajouter les pommes de terre et cuire à nouveau 30 mn sous pression.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Mouclade

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes environ

- ✓ 1 kg de moules fraîches nettoyées
- ✓ 20 cl de Pineau blanc des Charentes
- ✓ Le jus d'un demi-citron
- ✓ 2 échalotes émincées
- ✓ 1 oignon rouge émincé
- ✓ 1 gousse d'ail dégermée hachée
- ✓ 300 g de crème fraîche épaisse
- ✓ 1 jaune d'œuf
- ✓ 60 g de beurre
- ✓ 1 cuillère à soupe de curry
- ✓ Thym
- ✓ laurier
- ✓ Persil ciselé
- ✓ Poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode « Dorer »

Mettre le beurre dans la cuve.

Faire revenir les échalotes, l'oignon et l'ail.

Arrêter le mode « Dorer »

Ajouter les moules, le thym, le laurier et le pineau

En mode « Cuisson sous pression » ou « Cuisson rapide »

Démarrer la cuisson pour **3 minutes.**

Pendant ce temps, préparer la crème :

Fouetter la crème fraîche avec le jaune d'œuf, le jus de citron et le curry

En fin de cuisson verser la crème dans la cuve et mélanger avec les moules.

Maintien au chaud jusqu'au moment de servir

saupoudrer de persil .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tripes fraîches à ma façon

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 5 personnes :

- 1 kg 200 de tripes blanchi
- 2 carottes en rondelles
- 2 poireaux en rondelles
-2 beaux oignons émincés
- Sel . Poivre . Ail . Bouquet garni
- 1 boîte de concentré de tomates
- 1 petite bouteille de vin blanc 25cl spéciale cuisine
- 1 cubor

Tout mettre dans le cookeo et bien mélanger le tout ensuite recouvrir d eau pas plus mettre 1h30 cuisson rapide

Je les ai mis la nuit comme sa ils sont restés au chaud

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Roussette à la méditerranéenne

Corinne Garcia

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 kg de roussette
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 boite de tomates concassées
- un bocal de soupe de poisson
- un petit pot de rouille
- poivre

en Manuel : Mettre un peu d'huile d'olive dans le fond de la cocotte, faire revenir en mode "dorer" les oignons, ail, tomates puis rajouter la soupe de poisson et le poivre
"cuisson douce" pendant 10 mn - puis rajouter le poisson coupé en morceaux et la rouille - "mijoter" 15 mn
A servir avec du riz ou des céréales

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Endives au roquefort et noix de Saint-Jacques -LIGHT-

Emmanuelle Dauchel

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 1 personne environ

- ✓ 3 endives
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 25 gr de roquefort
- ✓ 100 ml d'eau
- ✓ 5 gr de maïzena
- ✓ sel et poivre

Les noix de Saint-Jacques :

- ✓ 3 noix de Saint-Jacques (40 gr)
- ✓ 1 grosse gousse d'ail

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Laver, creuser les pieds des endives et les couper en lamelles.

Eplucher, dégermer et couper en morceaux la gousse d'ail pour les endives.

Dans la cuve du Cookeo, déposer l'ail et les endives et dorer (ou mijoter) pendant 2 mn.

Ajouter l'eau, le poivre, le sel, le roquefort, mélanger et cuire 7 mn sous pression (cuisson rapide).

Prélever une partie du jus, y ajouter la maïzena, mélanger , ajouter dans la cuve et laisser mijoter (ou maintenir au chaud) pendant 2 mn, le temps que ça épaississe.

Pendant ce temps, et couper en morceaux l'ail pour les noix de Saint-Jacques et faire cuire à sec dans une poêle avec la ciboulette (ajouter un peu d'eau si nécessaire), ajouter les noix de Saint-Jacques et cuire environ 1 mn. Retourner les noix de Saint-Jacques et poursuivre la cuisson environ 30 secondes, ajouter le Cognac, flamber.

Déposer les noix sur les endives et déguster.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

One pot pasta knacki champignon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ courgettes jaunes
- ✓ champignons
- ✓ knacki
- ✓ pâtes
- ✓ bouillons de légumes
- ✓ sel
- ✓ crème fraîche
- ✓ gruyère

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve (sauf le gruyère et la crème fraiche) un à un.

Recouvrir d eau.

Mettre en cuisson rapide pendant 5 minutes.

En fin de cuisson, mettre un peu de crème fraîche et de gruyère.

Laisser préchauffer 2 minutes..

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Saucisses "Diots" et chou blanc

Aurélie Garcia

Ingrédients :

Pour 4 pers

- 4 Diots coupés en morceau (saucisses à cuire de savoie)
- 1/2 choux blanc en lamelles
- 1 oignon blanc émincé
- 3 tomates coupées en 4
- 1 brique de sauce tomate 20 cl
- 150 gr de riz
- 600 ml de fond de veau
- 1 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

En mode dorage, avec l'huile d'olive faire revenir l'oignon et les saucisses pendant 5 mn.

Rajouter tous les autres ingrédients, mélanger et mettre en cuisson rapide pour 20 mn.
C'est très bon !

www.cookeojbh.fr

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

Coquillettes aux endives et viande hachée

Vir Qqxnt

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 10min

Temps de cuisson : 10min

Ingrédients

- 300gr de viande hachée,
- 200gr de coquillettes,
- 4-5 endives (chicons pour les belges),
- 300 ml d'eau,
- 1 gousse d'ail,
- 1 CàC de fond de veau,
- sel/poivre,
- noisette de beurre

Préparation

Hacher la gousse d'ail. Laver/couper les endives en petits morceaux.
En mode dorer, mettre le beurre, l'ail, les endives et la viande hachée.
Faire dorer 2 minutes, puis ajouter les coquillettes, l'eau, le fond de veau et sel/poivre.
Bien mélanger puis passer en cuisson rapide pour 10min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

gratin au thon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

50cl de crème fraîche

1 boîte de thon

1 grosse boîte de champignons

1 oignon

2 échalotes

20cl de vin blanc

Persillade

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en "Dorer"

Faire dorer les oignons et les échalotes pendant 5min

Ajouter les champignons, la persillade et le vin blanc

Laisser dorer 3min

Ajouter le thon émincé et la crème fraîche

Laisser en mode "Dorer" 2 à 3min

Verser dans un plat de gratin, saupoudrer de chapelure et de gruyère râpé

Mettre au four à 180° le temps de gratiner

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Aloo facile (curry de pommes de terre)

Laureline André

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

800gr de Pommes de terre
Courgette (ou aubergine, ou des deux)
Épices "Tikka Massala" (ou à défaut, du curry)
20cl Crème
Huile
Sel, (poivre)

Préparation

1/ Éplucher les pommes de terre et les tailler en gros dés (+/- 1cm) et en faire autant avec la courgette (et/ou l'aubergine).
2/ En mode "dorer", faire revenir les dés de pommes de terre avec du sel et 1 petite cuillère à café d'épices "Tikka Massala" pendant quelques minutes pour que la pomme de terre s'imprègne du parfum des épices. Couper le mode "dorer"
3/ Ajouter les dés de courgette (et/ou d'aubergine), 200 ml d'eau, un peu de sel, bien mélanger et cuire la préparation durant 10 min en mode "cuisson rapide"
4/ Ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement
Vous pouvez remplacer la crème par du lait de coco

cookeo www.cookeojbh.fr

Truites

Elodie Leeloone

Ingrédients

pour 2 personnes :

- 2 truites
- 1 boite de tomates pelés
- 1 citron
- un peu de vin blanc
- sel
- poivre
- aneth

Faire des incisions dans les truite couper le citron en fines lamelles et les placer dans les incisions saler poivrer l interieur des truite et un peu d aneth.
Mettre le vin blanc dans la cuve puis les truites et la boite de tomates pelés saler légèrement poivre et un petit peu d aneth.
Cuisson rapide 3 mn.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Roulés de dinde façon Orloff

Emilie Quesnel

Ingrédients :

Pour 6 personnes

6 escalopes de dinde,
10 tranches de bacon,
1 oignon,
250ml de vin blanc,
Moutarde,
Gruyère,
Crème fraîche.

Badigeonner chaque escalope de moutarde sur une face puis déposer sur chaque une tranche de bacon puis 1 petite poignée de gruyère râpé ensuite rouler chaque escalope et les ficeler. Émincé l'oignon et couper 4 tranches de bacon en petits morceaux. En mode dorer faire revenir l'oignon et le bacon en morceaux, ensuite faire dorer chaque roulé sur les deux côtés enfin ajouter le vin blanc. En mode cuisson rapide cuire 10 min. Au bout des 10 min ajouter une bonne cuillère à soupe de crème fraîche (de Normandie bien évidemment ! Lol!). Et remettre 3 min en cuisson rapide. Voilà plus qu'à déguster. Pas besoin de saler avec le bacon

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

Boeuf bourguignon

Céline Pj

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 10min preparation

Temps de cuisson : 11 min de cuisson après préchauffage

Ingrédients

600 gr de boeuf
•230 gr de champignons de paris (1 petite boite)
•400 gr de pomme de terre
•400 gr de carotte
•5 tranches de bacon (ou 50 gr de lardons)
•250 ml de vin rouge
•1 cs d'huile d'olive
•150 ml de fond de veau
•1 bouquet garni
•1 oignon
•sel, poivre du moulin

Préparation

1.Préparez vos ingrédients : épluchez les pommes de terre et carottes puis coupez-les en morceaux.
2.Coupez le boeuf en morceaux de 25 gr environ. Épluchez l'oignon puis émincez-le.
3.Branchez le Cookeo, choisissez dans le menu la section « recettes » puis « bourguignon » puis « 02 pers » (ou plus si vous êtes plus nombreux).
4.Ensuite, suivez les instructions de l'appareil : versez l'huile, le boeuf et les oignons dans la cuve, puis faites dorer quelques minutes.
5.Appuyer sur ok puis mettez tous les autres ingrédients dans la cuve, mélangez, fermez l'appareil et verrouillez-le, attendez !
6.Quand l'appareil émet des bips, c'est cuit, il passe en mode maintien au chaud jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

www.cookeojbh.fr

POULET MASSALÉ POMME DE TERRE

RECETTE DE VANESSA MAINGAM - BATAILLE
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients

Un oignon
8 pilons de poulet
Un cube bouillon de volaille
2 cs de massalé
8pdt
Crème fraîche

Procédure:

Faire dorer le poulet avec l'oignon
Et les Pdt
Une fois doré saupoudré avec la massalé et le cube
Ajouter de l'eau jusqu'à légèrement recouvrir les ingrédients
Faire cuire 15 minutes cuisson rapide
En fin de cuisson ajouter 2 cs de crème fraiche

www.cookeojbh.fr

ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

500 gr Roti de porc
3 échalotes
250 gr pruneaux dénoyautés
1 gousse d'ail
1 cuil. à soupe huile d'olive
1 petit verre de porto
130 gr de crème fraiche
Sel et poivre

Procédure:

Farcir le rôti avec quelques pruneaux
Faire revenir dans l'huile en mode « dorer » le rôti sur toutes les faces puis ajouter les échalotes.
Ajouter dans la cuve le porto, la crème fraiche, l'ail, le reste des pruneaux sel et poivre
puis bien mélanger avant de passer en mode « cuisson rapide » 30 min (suivant épaisseur du rôti)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tortellini à la tomate et au bacon

Céline Pouchin

Ingrédients :

Pour 4 personnes
250 g de tortellini SECS
1 boïte de tomate concassée
10 tranches de bacon
1 tablette de bouillon de légumes diluée dans 250 ml d'eau
Epices au choix (italiennes, basilic...)
Sel poivre.

Faire revenir les tranches de bacon entières en mode dorer quelques minutes.
Rajouter les reste des ingrédients et passer en mode cuisson rapide pour 8 minutes.

A décliner selon les envies, moi j'ai rajouté du parmesan dans mon assiette, excellent et très rapide. L'avantage avec les pâtes sèches, c'est qu'on en a toujours un paquet dans le placard !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Endives au Filet de Dinde
Sauce Béchamel Façon Charlottine

Charløtte GS

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes environ

- ✓ 4 Endives
- ✓ 4 Tranches de filet de Dinde
- ✓ 50cl de lait
- ✓ 40g de Maïzena
- ✓ 10g de Beurre
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Effeuillez les endives pour retirer les feuilles abîmées.

Placez les endives dans le panier vapeur puis mettez le panier dans le Cookeo.

Ajoutez de l'eau jusqu'à ce que les endives soient recouvertes.

Sélectionnez le mode "cuisson rapide" sur votre Cookeo et faites cuire 10 minutes.

Pendant ce temps, préparez votre Béchamel : délayez votre Maïzena dans le lait froid puis portez le tout à ébullition tout en y versant le beurre. Une fois que la Béchamel a la consistance que vous souhaitez, agrémentez-la de sel et de poivre.

Puis, lorsque les endives sont prêtes, faites bien couler l'eau afin de l'éliminer au maximum. Roulez votre endive dans une tranche de filet de dinde puis nappez de Béchamel.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc aux pommes de terre fondantes

Karine Guibert Santam

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 35 min

Ingrédients

- 1 rôti de porc (environ 600 g)
- 1 oignon émincé
- 250 g de champignons frais(ou 1 boite)
- 250 ml d'eau dans laquelle vous aurez dilué du fond de veau
- 500 g de pommes de terre

Préparation

En mode dorer, faire revenir le rôti sur toutes ses faces pendant 5 mn, rajouter l'oignon et cuire 2 mn
Ajouter l'eau et le fond de veau et cuire 20 mn en cuisson rapide.
Peler et couper en gros cubes les pommes de terre, couper les champignons.
A la fin de la cuisson, ajouter les légumes et remettre en cuisson rapide pour 8 mn.

www.cookeojbh.fr

Coquillettes poivrons poulet à la crème

Fabienne Le Guen

Nombre de personnes : 3

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 5mn cuisson rapide

Ingrédients

- 3 escalopes de poulet,
- 250g de pâtes,
- 200 gr de poivrons surgelés en dés,
- 300ml de bouillon de volaille,
- 1 brique de crème

Préparation

Tout mettre dans le cookéo (poulet coupé en morceaux) puis cuisson rapide 5mn

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Rôti de boeuf

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

- Rôti de boeuf de 600gr
- ail
- poivre
- thym
- oignons
-100 ml d eau

Piquer le Rôti de boeuf et l'entourer de poivre et thym
Mettre en mode dorer et faire revenir sur chaque coter avec des oignons. Mettre à peine 100 ml d eau et lancer 7 mn en cuisson rapide

(en faite la moitier du temps conseillé au four 15mn par livre)

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Filet mignon au kiwi

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

600 grammes de filet mignon de porc

1 oignon

1 noix de margarine

2 kiwi bien mures

100 ml d'eau

1/2 kubor

de la crème fraiche (4 grosse cuillères)

Procédure :

En mode dorer,

mettre la margarine et y faire revenir

els oignons et la viande 6 minute environ

ensuite ajouter le 1/2 kubor et l'eau et

mettre en mode cuisson rapide 15 minute

Pendant que la viande cuit,

mixer les deux kiwi et les mélanger avec

la crème

Verser cette sauce sur la viande lorsque

c'est cuit et réchauffer..... a servir avec

des pomme de terre

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

cuisse de grenouille

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes

12 cuisses de grenouilles

2 gousses d'ail et du persil

60g de beurre pour la cuisson

100g de farine de clé

1/4 de lait

Sel, poivre

Procédure :

Décongeler les cuisses de grenouilles

Les faire tremper dans le lait 30min

Les sécher et les glisser dans un sac de congélation garnit avec la farine

Mettre dans une passoire les cuisses pour enlever l'excédent de farine

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire dorer les cuisses de grenouilles dans un peu de beurre 5min sur chaque face

Ajouter la persillade

Continuer en mode "Dorer" 1min

Mettre sur du papier absorbant avant de déguster

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

MAGRETS DE CANARD SAUCE PORTO ET MIEL

RECETTE DE ESTELLE MARTZLOFF
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients

2 magrets
-1 boite de champignons
-1 oignon -10cl de porto -15 cl d eau -2 cuil à soupe de miel
-1 cuil à soupe de farine
-sel/poivre -1 cuil à soupe de creme fraiche

Procédure:

En mode
dorer,saisir les magrets 4-5 min de chaque côtés,les reserver et
jetter le gras de la cuve . Faire dorer l'oignon et deglacer la cuve au porto
rajouter le miel ,les champignons ,la farine delayée dans l'eau ,sel /poivre. -Cuisson rapide 2-3 min,selon si vous aimez les magrets plus ou moins rosés .
En fin de cuisson rajouter la crème à la sauce .
Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

www.copkeojbh.fr

Pâtes Carottes Viandes hachées et Chorizo

Fanny Hihi

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 Chorizo
- ✓ 3 Steaks hachés
- ✓ 3 Carottes
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 petite boîte de concentré de tomate
- ✓ 250g de pâte cru
- ✓ 700ml d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir l'oignon, la viande et le chorizo.

Ajouter le concentré de tomate et un peu d'eau .

Toujours sur le mode dorée du cookeo, ajouter les carottes.

Ajouter les pâtes avec les 700 ml d eau et mettre sur tortellini au jambon.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Boudin Noir à la Crème

Julie Lukas

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients : Pour 3/4 personnes environ

- ✓ 250g riz
- ✓ 1 cube de Kubor ou bouillon
- ✓ Eau (pour recouvrir)
- ✓ Crème fraiche ou liquide
- ✓ Sel

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre tout les ingrédients dans la cuve sauf la crème.

Recouvrir d'eau.

Mettre en cuisson rapide pendant 10 mn.

Rajouter la crème.

Faire un peu réduire avec le mode maintien au chaud.

C'est prêt

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Riz Pilaf

Séverine Sirin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 2 verres d'eau de riz Camarguais
- ✓ 1 c. à s d'huile de Colza ou d' Arachide (moi j'ai mis de l'huile de sésame)
- ✓ 1 c à c de beurre
- ✓ 1.5 c à s de pâtes 195 Orzetto (facultatif et trouvé chez Grand Frais)
- ✓ 3 verres d'eau
- ✓ Sel

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Rincez le riz jusqu'à ce que l'eau soit clair, pour enlever l'amidon dans une passoire fine.

Mettre en mode doré, ajoutez l'huile et le beurre et faire brunir les pâtes.

Une fois préchauffé ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Versez l' eau, salez

Mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Steack hache avec pommes de terre,haricots verts sauce maroilles

Mélanie Macrel

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 steack hachés
- 1 oignon
- 6 pommes de terre
- 20 cl de crème liquide légère
- 1 pot de crème de maroille
- haricots verts

Faire revenir l'oignon émincé puis les steacks hachés en morceaux. Ajouter les pommes de terres en morceaux, la crème et le maroille.
Cuisson rapide 10 min
Ajouter les haricots verts
Cuisson rapide 3 min

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Marmite de la Mer

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 3 carottes
- ✓ 1 courgette
- ✓ 1 échalote
- ✓ 2 pavés de saumon (sans peau)
- ✓ 100gr de crevettes décortiquées
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ Le jus d'1/2 citron
- ✓ 300gr de riz
- ✓ 200gr + 600gr d'eau
- ✓ Sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre 200gr d'eau dans la cuve puis mettre par dessus le panier vapeur avec les pavés de saumon dedans

Cuire 2 minutes si le saumon est frais ou 5 minutes si le saumon est surgelés en cuisson rapide.

Vider et laver la cuve. Réserver le saumon en l'arrosant de citron.

Éplucher et couper en dés les légumes et l'échalote.

Mettre votre Cookeo en mode "dorer" puis ajouter les légumes et l'huile pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.

Ajouter le riz, l'eau et les crevettes, le sel, le poivre puis cuire 10 minutes en cuisson rapide.

Pendant ce temps émietté le saumon à l'aide d'une fourchette

A la fin de la cuisson, remuer bien le riz puis ajouter le saumon et servir aussitôt.

Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

quenelles sauce thon tomates

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- 6 quenelles fraîches natures
- 6 bâtonnets de surimi
- 2 tomates
- 1 boite de thon à la tomate
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche légère
- 100 ml d'eau
- Sel, poivre et aneth

Procédure :

Couper les tomates en dés et hacher grossièrement le surimi.

Mélanger le tout dans la cuve avec le thon, ajouter la crème fraîche et l'eau.

Saler, poivrer et saupoudrer d'aneth à votre convenance.

Plonger délicatement les quenelles dans la préparation en les espaçant au mieux pour leur permettre de gonfler.

En mode "manuel", lancer une "cuisson rapide" durant 6 min.

Servir ensuite avec du riz blanc.

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Brouillade à l'espagnole

Sandrine Pellot

Nombre de personnes : 4/6 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 130 g de riz long
- 6 oeufs battus en omelette, salés et poivrés
- 200 gr de haricots rouges déjà cuits (j'ai utilisé des secs que j'avais fait tremper la veille et cuits ensuite 20 minutes au Cookeo, mais on peut utiliser ceux en boite déjà prêts sinon)
- 6 petites pommes de terre coupées en rondelles épaisses
- 100 g de chorizo doux coupé en rondelles
- 1 cube de bouillon de légumes dilué dans 500 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe bombée de mélange d'épices à paella
- 1 cuillère à café rase de curcuma
- 1/2 gros poivron rouge coupé en dés
- 1 oignon rouge émincé finement
- 1 gousse d'ail hachée
- huile d'olive

Préparation

Mettre à cuire les pommes de terre dans la panier vapeur, 200 ml d'eau, 7 minutes cuisson rapide.
Vider l'eau de la cuve, essuyer, mettre un filet d'huile d'olive, passer en mode dorer et faire revenir durant 5 minutes, en remuant régulièrement et délicatement, les pommes de terre, l'oignon, l'ail, le poivron et le chorizo.
Au bout de ce temps, ajouter le riz et remuer jusqu'à ce qu'il devienne translucide (environ 3 minutes). Verser les épices, puis le bouillon, mélanger. Lancer la cuisson rapide 7 minutes.
Arrêter la cuisson, ajouter les haricots rouges, mélanger. Puis verser lers oeufs en omelette, passer en mode dorer et remuer constamment jusqu'à coagulation complète des oeufs (5 minutes environ).

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauté de porc au paprika

Laëtitia Morange

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 kg de sauté de porc
- 200 gr de lardons
- 2 oignons
- 4 gousses d'ail
- 25 cl de vin blanc + 20 cl d'eau
- 1 cuillère à café de concentré de tomates
- 1,5 cuillère à soupe de farine
- 2 cuillères à café de paprika
- 1 bouquet garni (Thym, laurier, persil
- Sel, poivre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Faire revenir en mode dorer la viande avec les lardons et les oignons émincés jusqu'à coloration.
Saupoudrer avec la farine et mélanger
Mettre le vin blanc et l'eau ainsi que tout le reste des ingrédients sauf la crème fraîche.
Bien mélanger et mettre en cuisson rapide (sous pression) 35 minutes pour une viande très tendre.
Avant de servir rajouter la crème fraîche et bien mélanger.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/ www.cookeojbh.fr cookeo

Filet de colin sauce chorizo poivron

Aurélie Abraham Favre

Nombre de personnes : 6 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 4 gros poivrons (la couleur que vous voulez)
- 60 cl de crème légère 4% semi épaisse
- filet de colin surgelés ou frais
- un chorizo fort (ou doux selon votre gout)
- sel poivre

Préparation

- cuire dans un premier temps les poivrons: mode ingrédients - poivron pendant 10 min
- une fois cuit vous pouvez enlever la peau si vous le désirez et mettre les poivrons dans le mixeur avec le chorizo coupé en morceau et sans la peau. Mettre un peu de crème et mixer.

- pendant ce temps cuire un peu le poisson: mode ingrédients - poisson - pendant 5 minutes.

- mettre dans la cookeo la préparation mixée avec la créme et le poisson et faire mijoter pendant 10 minutes.

Et c'est prêt!

Vous pouvez accompagner de riz, de semoule, de pâtes...

Blancs de poulet façon Maffé

AnGie K-rlé

Nombre de personnes : 4pers

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 6 blancs de poulet coupés en 4
- 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 sucre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 3 patates douces
- sel et poivre
- 3 oignon
- 2 pointes de couteau de piment de Cayenne

Préparation

1) peler et émincer les oignons.
2) faire dorer le poulet avec l'huile pendant 10 min
3) y plonger les oignons.
4) dans un petit bol ou un shaker (moi je préfère), mélanger le concentré de tomate, le beurre de cacahuète, le sucre, un verre d'eau, le sel et le poivre ainsi que le piment.
5) verser la préparation sur les oignons et le poulet et mélanger.
6) verser de l'eau bouillante (un bon fond mais pas à niveau) sur la préparation mélanger et passer en cuisson rapide 15 min.
7) pendant ce temps, laver les patates douces et les couper en 4 ou 5 morceaux selon leur taille. Les faire cuire avec la peau 30 min maxi à la vapeur.
8) une fois cuites, peler les patates et les servir en accompagnement du poulet.

www.cookeojbh.fr

Pâtes Carottes Viandes hachées et Chorizo

Fanny Hihi

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 Chorizo
- ✓ 3 Steaks hachés
- ✓ 3 Carottes
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 petite boîte de concentré de tomate
- ✓ 250g de pâte cru
- ✓ 700ml d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir l'oignon, la viande et le chorizo.

Ajouter le concentré de tomate et un peu d'eau .

Toujours sur le mode dorée du cookeo, ajouter les carottes.

Ajouter les pâtes avec les 700 ml d eau et mettre sur tortellini au jambon.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet au Citron Vert

Mylène Gratas

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ morceaux de poulet ou filets
- ✓ 2 ou 3 citrons verts
- ✓ des raisins secs
- ✓ du jus de citron vert
- ✓ du miel
- ✓ sel et poivre.

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Bien faire dorer le poulet, sel, poivre. Dans une casserole faire caraméliser 2 citrons verts coupés en petits morceaux.

Les déposer sur le poulet.

Ajouter des raisins secs à votre convenance.

Arroser de miel, 100ml jus de citron vert, 100ml d'eau.

Bien mélanger.

Découper le dernier citron en rondelles. Les déposer sur le poulet.

Cuisson rapide 20mn.

Servir avec de la semoule.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Courgettes et tomates au boursin cuisine

Valerie Lacroix

Ingrédients :

Pour 2 personnes

2 courgettes,
des tomates bien mûres,
100 ml de fond de volaille,
de l'huile d'olive,
un demi pot de boursin cuisine basilic,
sel et poivre..

Après avoir découpé en morceaux les légumes pendant la précuisson, dorer à l'huile d'olive (une cuillère à café pour moi car ww) les courgettes, ajouter les tomates, laisser le tout prendre les saveurs de l'huile d'olive durant quelques minutes. Ensuite mettre en cuisson rapide pour six minutes, les tomates vont fondre et former une sauce crème tomatée avec le boursin et les courgettes seront fondantes... J'ai servi cela avec des pâtes grecques... Bon appétit

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Filet mignon à la crème de camembert

Bertrand Leridez

Ingrédients :

pour 4 personnes :

1 filet mignon,
12 petites pommes de terres,
1/2 camembert,
1 kubor +200ml d'eau,
1 oignon,
2 cuillère à soupe de crème fraîche,
du beurre,
sel, poivre

Emincer l'oignon. Couper le filet mignon en tranches épaisses. Peler les pommes de terre.

-Faire revenir dans du beurre l'oignon, la viande et les pommes de terre en mode "dorer" environ 5mn.

-Ajouter le bouillon kubor.
-couper le camembert en petits morceaux et le mettre dans la cuve.
- saler, poivrer, mélanger.
-passer en cuisson rapide 15 mn.
-ajouter la crème fraîche.
-Bien mélanger et déguster

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

poulet biryani

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

400gr de filet de Poulet coupé en morceaux

2 oignons émincés

2 yaourts natures

2 tomates et 2 c.a.c. de concentré

150gr d'épinard frais

350gr de riz basmati

2 c.a.c. de paprika

3 c.a.c. de coriandre

2 c.a.c. de cumin

2 c.a.c. de gingembre en poudre

2 c.a.c. de curcuma

50gr d'amandes entières

1 litre de bouillon de poule

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les oignons et le poulet dans de l'huile d'olive pendant 5min

Rajouter tous les ingrédients sauf les amandes

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 15min

A la fin de la cuisson, ajouter les amandes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rognons de porc

proposée par Céline Baumann

Ingrédients

Pour 6 personnes :

1kg de rognons de porc

2 oignons

200g de lardons

2 c a soupe de farine ou fécule de pomme de terre

1/3 de litre de vin rouge vin fort genre Bordeaux

10g de beurre

sel fin/poivre

1 feuille de laurier/1 pincée de persil

option : 1 boite de champignon

1 carotte en rondelle

Dans un saladier :mettre les rognons , remplir d eau vinaigrée, couvrir et faire tremper 30 min Passer ce temps , bien égoutter les rognons , les découper en gros dés et retirer les nervures , et surtout bien rincer !

Dans le cookéo , mode dorer , faire doré les rognons et jeter le jus.

Passer ensuite les rognons et les rincer a l eau courante puis épongez les.Repasser en mode Dorer

Faire fondre le beurre, dorer les oignons émincés les lardons et champignons.Une fois que tout est doré , ajouter les rognons , le vin , sel, poivre, feuille de laurier et persil.

Lancer cuisson rapide 5 min

Une fois la cuisson finie , ajouter la farine (ou fécule de pomme de terre) remuer et remettre 5 min en cuisson rapide.

Servi avec des frites c est extra !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pâtes au Chèvre et Poivrons

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 300 g de pâtes
- ✓ 250 g de crème fraiche épaisse
- ✓ 1/2 chèvre frais
- ✓ 800 ml d'eau
- ✓ un cube spécial Pâtes
- ✓ 1/2 poivron rouge
- ✓ 1/2 poivron vert
- ✓ 1 oignon
- ✓ sel poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Préparer vos poivrons (émincés). Faites les revenir en mode dorer avec l'oignon durant 5 minutes + préchauffage.

Mélanger la crème fraîche et le chèvre, saler et poivrer.

En mode cuisson rapide, mettre le mélange crème fraiche, l'eau et les pâtes et le cube.

Bien mélanger.

Passer en mode cuisson rapide durant 7 min.

Vous pouvez y ajouter des filets de poulets émincés. Pour cela les mettre avec les poivrons au départ !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Nouilles chinoise aux fruits de mer

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

-250 grs de nouilles chinoise
-1 paquet de 300 grs de gambas crues
-250 grs de petoncles
-1 poivron vert et 1 rouge
-1 poignée de tomates mi séchées
-1 échalotte 1 ail
-Sauce de soja
-1 cube "fait tout "de knorr
-600 ml d'eau

Préparation

Decongeler et decortiquer les gambas .
Faire revenir l'échalote ds une goutte d'huile d'olive , ajouter les poivrons coupés en lanières et les tomates fraîches ou demi séchées
Ajouter les nouilles chinoises et 600 ml d'eau et une bonne rasade de sauce de soja , poivre , bien remuer puis ajouter les gambas et les noix de petoncles encore surgelées .... Cuisson rapide ou sous pression 2 mn

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tagliatelles au cocktail de fruits de mer

Marielle Michel

Ingrédients :

pour 4 personnes

500gr de tagliatelles fraîches,
1 sachet de cocktail de fruits de mer,
20cl de coulis de tomates,
2 càc de fumet de poisson,
10cl de vin blanc,
2 oignons,
50cl de crème,
ail en semoule,
1 càc de curcuma,
sel et poivre

En mode dorer, faire revenir les oignons émincés. 1 fois qu'ils ont blanchis, mettre le sachet de cocktail de fruits de mer, faire dorer pendant 4min en remuant.

En mode cuisson rapide, ajouter le vin blanc, le fumet de poisson, le coulis de tomates, l'ail, le curcuma, les tagliatelles, remuer. Ajouter la crème. Cuire 4min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

JARRET DE BŒUF A LA TOMATE (à l'ancienne)

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes : 4 à 6

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 30 min + 7

Ingrédients

1 jarret de bœuf de 600 à 800g sans os (taillé en gros cube)
250ml de vin rouge
1 petit os de veau
3 petits oignons frais émincés
3 petites gousses d'ail écrasées
1 bouquet garni
2 belles carottes taillées en rondelles
250 g de champignons de paris frais (ou en boîte)
1boîte de sauce tomate (conserve maison pour moi)
1 boîte de concassé de tomates (conserve maison pour moi)
1 kub or (ils sont par 2) à délayer dans 300ml d'eau

Préparation

Mouillez avec le vin rouge et laissez évaporer 2 mn environ
Ajoutez les oignons, laissez suer 2 à 3 mn ou plus si vous souhaitez les colorer
Ajoutez l'ail écrasé, les carotte, les champignons, la sauce tomate, la tomate concassée
Le bouquet garni, l'os de veau
Rajoutez votre bouillon ; cela n'est pas utile que ça couvre tout
N'oubliez pas de d'assaisonner à votre convenance (sel, poivre)
(Vous devez voir le bouillon affleurer sans plus ; il n'y a pas de grosse déperdition de liquide pendant la cuisson)
-Cuisson : 30 mn sous pression
Ouvrir, si nécessaire ajouter 1 à 2 cuillerées à soupe de farine pour épaissir
(Quelques mn en maintien chaud suffisent)
C'est à ce moment-là que vous pouvez rajouter vos pommes de terre en gros cubes
7 mn sous pression pour moi
Pour info, avec 600 g de jarret j'ai fait un repas pour 2 et 1 pot de conserve de 750g
Conseils :- veillez à ajuster la quantité de bouillon en fonction des autres ingrédients
Et ne dépassez pas le niveau maxi de la cuve
Si vous avez un morceau de jarret avec os, vous n'êtes pas obligé de rajouter un os
Vous pouvez aussi accompagner de pâtes

WWW.COOKEOJBH.FR

Osso Bucco a l'Italienne

Mzlle Nini

Nombre de personnes : 6 personnes

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 40 min

Ingrédients

- 800g de viande osso bucco de dinde ou jarret de veau
- 50g de beurre
- 2 cuilliére a soupe de farine
- 1 boite de concentré de tomates
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (thym, basilic, sel, poivre)
- 50g de gruyére rapé
- 500g de pâte
- 1/2L d'eau
- Un peu d'huile
- 1 petit carré de kub or

Préparation

- Enrober la viande dans la farine dans une assiete, salez/poivrez les tranches des 2 cotés.
- Préparer les oignons, le bouquet, l'ail et le coulis de tomate.
- En mode dorer mettre un morceau de beurre puis faire dorer les rranches de viande des 2 cotés, ajoutez l'oignon et et 1 cuilliere de farine.
- Ajouter 1/2L d'eau y ajoutez l'ail, le bouquet, sel, poivre et le concentré de tomate.
- Faite cuire 40 min en mode cuisson rapide.
- Faite cuire les pates dans l'eau bouillante au préalable avec un peu de sel, basilic, kub or et un peu d'huile.
- Une fois cuite déposez les pâtes au fond du plat, ajoutez la viande au-dessus, ajoutez la sauce répartir pour bien que les pâtes absorbent

Bon Appétit!!

www.cookeojbh.fr

Poulet aux poivrons et pulpe de tomates

Béatrice Geffroy

Nombre de personnes : 3/4 personnes
Temps de préparation :
Temps de cuisson : 15mn

Ingrédients

4 escalopes de poulet
3 poivrons (3 couleurs c'est plus joli !)
1 boite de 400g de pulpe de tomates
1 oignon
1 cs de paprika
1 cube de bouquet garni
piment de Cayenne (facultatif)
sel
poivre
1 cs de Maïzena

Préparation

Préparer les ingrédients : Enlever le gras des escalopes. Les couper en morceaux. Couper les poivrons en petits cubes. Emincer l'oignon. Diluer le cube de bouquet garni dans un peu d'eau (juste de quoi diluer).
En mode Dorer : Faire dorer le poulet et l'oignon.
Ajouter ensuite tous les autres ingrédients (sauf Maïzena). Bien remuer.
Passer en mode Cuisson sous pression : Faire cuire 15 mn.
Diluer la Maïzena dans un peu d'eau froide. L'ajouter et remettre en mode Dorer le temps de faire épaissir la sauce.

www.COOKEOJBH.FR

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Poulet à la crème

Karine Meyer Serin

Ingrédients :

Pour 2 personnes

2 filet de poulet,
persil,
20 cl de crème liquide,
crème fraîche épaisse,
sel poivre.

En mode dorer
Faire dorer la viande (coupées en morceau) avec le persil.

une fois dorée passer en mode cuisson rapide
ajouter la crème liquide et 3 bonne CaS de crème fraîche épaisse puis sel/poivre.

cuisson rapide 5 minutes.
accompagné d'une purée maison,bien sur, un vrai régale!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto au lait de coco et aux crevettes

Isabelle Audouys Lefevre

Ingrédients :

(pour 4 personnes) :

- 250 g de riz thaï
- 20 cl de lait de coco
- 12 tomates cerises
- 500 de crevettes roses
- 50 cl de bouillon de légumes
- huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de gingembre
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 bouquet coriandre fraîche
- 1 CAC de curry ou autres épices

En mode cookeo cuisson rapide : mettre un bon filet d'huile d'olive et ajouter le riz.
ajouter les crevettes décortiquées et coupées en rondelles et les tomates coupées aussi en rondelles.
Ajouter le lait de coco et la moitié du bouillon.
Ajouter le gingembre, la cassonade et la sauce soja. Mettre 10mn en mode cuisson rapide.
Ajouter le reste du bouillon petit à petit jusqu'à cuisson du riz et consistance crémeuse. Mettre 5mn de plus.
Servir parsemé de coriandre.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

filet mignon aux poires

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

250g de roquefort

4 belles poires à chaire ferme si possible

6 oignons

4 gousses d'ail

40g de gingembre de 5 cm si possible

3 cs d'huile d'olive

sel poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Eplucher les poires et les couper en quartier,les faire revenir position dorer avec un peu de sucre pour bien caraméliser le tout. Retirer de la cuve et réserver.

émincer oignon ail et gingembre, faire blanchir les oignons dans la cuve avec un peu d 'huile

émietter le roquefort et mélanger avec pas mal de poivre.

Après avoir couper le filet mignon en 2 y farcir avec le roquefort .

ajouter ail et gingembre aux oignons et mélanger pendant 1 min, saler.

Déposer le filet mignon farçi.Ajouter un petit verre d'eau

Passer en mode cuisson rapide pour 25 min.

En fin de cuisson ajouter les poires caramélisées et metter maintien au chaud quelques instant juste pour réchauffer les poires.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Agneau aux légumes de printemps

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

1 épaule d'agneau
2 cuillères à soupe de farine
1 c à soupe de concentré de tomate
1 oignon
1 bouquet garni
400g de carottes
12 pommes de terre nouvelles
300g de petits pois (frais ou surgelés)
8 navets nouveaux
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Taillez l'épaule d'Agneau en morceaux.
Mettre Cookéo en manuel et dorer.
Mettre l'huile d'olive/
Faites dorer les morceaux d'agneau.
Ajoutez l'oignon émincé et faites-le dorer.
Ajoutez le concentré de tomate et la farine.
Ajoutez le vinc blanc, 30cl d'eau, le bouquet garni, sel et poivre.
Epluchez les légumes et les mettre dans le cookeo.
Passez en mode cuisson 1h.

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Paupiettes de dinde aux pruneaux

Catherine Mantoue

Ingrédients :

6 paupiettes de dinde
125g de lardons
20 pruneaux
1 tablettes de bouillon cube
Creme fraiche epaisse
Fecule maizena
Vin blanc
Un verre d eau
Oignons

En mode Manuel >Dorer

Faire dorer au coockeo les paupiettes, les lardons, les oignons.

Ajouter ensuite le vin blanc a mi hauteur (des paupiettes) et 1 verre d'eau + cube de bouillon et les pruneaux.

Mettre en mode cuisson rapide 20 minutes

En fin de cuisson mettre la creme et la maizena (pour epaissir la sauce) .

Bon appetit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

Sauté de veau aux champignons

Pour 2/3pers.

-600g de sauté de veau
- 250g de champignons de Paris frais
- 3 échalotes
- 30cl de fond de veau
- 1 càs de crème fraîche

En mode recette bourguignon, sélectionner 2pers. Faire dorer dans un peu de mat.grasse les échalotes et les champignons émincés,2/3 mins.Ajouter la viande avec un fond d'eau. Faire dorer 2/3 mins.Ajouter le fond de veau, mettre en cuisson. A la fin ajouter la crème.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sot l'y laisse de dinde aux poivrons et riz

Anne Jousseaume

Ingrédients :

Pour 4 personnes:

- 600 g de sot l'y laisse (soit 12 sot l'y laisse),
- 50 g d oignons,
- 100 g de poivrons rouges,
- 100 g de poivrons verts,
- 250 g de champignons de paris frais,
- 300 g de riz,
- 500 ml de bouillon de volaille,
- 100 ml de vin blanc,
- 200 ml de crème fraîche semi épaisse,
- huile d olive,
- sel et poivre.

En mode dorer, faire dorer les sot l'y laisse (5 min environ) dans un peu d huile d'olive.
Verser tous les ingrédients sauf crème fraîche, sel et poivre.
Cuire 10 minutes en mode cuisson rapide.
Rajouter la crème fraîche et rectifier l'assaisonnement si besoin.
Servir aussitôt

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet entier

Marie-Ange Rottino

Ingrédients :

1 poulet
1 oignon
huile d'olive ou beurre
un cube or
sachet papillote de poulet (maggi)
300 cl d'eau
une cuillere a soupe de farine

Mode manuel
Je fais dorer des oignons et le poulet sur toutes ses faces avec de l huile d olive et/ou beurre suivant les goûts

Puis j 'ajoute un cube or dans 300cl eau
Et la moitié d un sachet maggi les papillotes de poulet
Puis je ferme en cuisson rapide pour 15 a 20 minutes suivant la taille du poulet
A la fin je met une cs de farine ds la sauce pour épaissir la sauce

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Pavés de saumon au curry épinard

Céline Lucas Ménard

Ingrédients :

- 4 pavés de saumon surgelés
- 400gr d'épinard en branche surgelés,
- 1 verre de crème fraîche liquide,
- 1 verre d'eau,
- 1 c à soupe de curry rase,
- sel et poivre

Mettre les épinards, la crème, l'eau et le curry dans le cookeo,

Poser les pavés de saumon dessus et assaisonner à votre goût.

Mettre en fonction cuisson rapide 12 minutes.

Bon appetit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Rôti de dinde saveur provençale

Fabienne Leplat

Ingrédients :

1 rôti de dinde
1 poivron rouge
2 oignons
1 échalote
2 tomates
Basilic
Herbes de provences
Sel, poivre
Une pointe de piment d'espelette.(facultatif),

Faire revenir en position"dorer" le rôti sous toutes ses faces.
Pendant ce temps plonger le poivron dans l'eau bouillante afin de le peler et le couper en morceaux.
Émincer oignons et échalote.
Retirer le rôti.
Faire revenir oignons et échalote ajouter le reste des ingrédients et insérer le rôti dessous.
Passer en mode cuisson rapide 30 min .
A la fin de la cuisson mixer tous les légumes (s' il y a trop de jus sortez les légumes avec l 'écumoire pour les mettre dans le mixer.
Couper votre rôti et napper avec la sauce .
ensuite il me restait du bouillon j ai rajouté un peu d'eau et fait cuire des pâtes dedans la moitié du temps indiqué sur le paquet

www.cookeojbh.fr

ROULADES DE SAUMON

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 Grandes tranches de saumon fumé
220gr d'asperges (un bocal) égouttées
200 gr de fromage de chèvre frais
100gr de crevettes rose décortiquées
200ml de crème liquide semi épaisse
un peu de piment d'Espelette

Procédure:

Délayez la crème avec le fromage frais de chèvre , dans la cuve du cookéo

ensuite roulez les asperges dans le saumon , posez sur le mélange

ajoutez vos crevettes , un peu de piment par dessus tout cela

4mn cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Petit salé aux lentilles

proposée par Sophie Chausson Pocztareck

Ingrédients

pour 4 :

75 gr de lentilles/personne

palette 1/2 sel de 800 gr (on peut en mettre 2 dans le cokkeo)

2 grosses carottes bouquet garni poivre ,

1 oignon piqué de 3 clous de girofle,

Bien rincer la viande sous l'eau froide puis mettre tous les ingrediens dans le cookeo.

Pas de sel la viande l'est déjà .

Mettre de l'eau pour recouvrir le tout.

En mode ingredient >viande >porc

Mettre sur chauffage porc en os choisir le poids de votre viande perso j'ai mis 5 mn de plus (2 morceaux environ 35 mn) Bon appétit

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Rôti de veau aux champignons

Gambiez Nathalie

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- 1 rôti de veau de 1 à 1,2 kg
- 40 g de beurre
- 1 oignon
- sel et poivre
- 6 cuillères à café de fond de veau
- 1 verre de vin blanc (20 cl environ)
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe de basilic
- 1 grosse boîte de champignons de Paris

Faire fondre le beurre dans le cookeo , y faire dorer le rôti de toutes parts, puis ajouter l'oignon émincé, le sel et le poivre.

Délayer dans un bol le fond de veau, les herbes, le basilic, le vin blanc et 1 verre d'eau. Verser ce mélange dans le cookeo ainsi que les champignons égouttés et remuer.

www.cookeojbh.fr

ROTI DE DINDE AU CURRY

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1 rôti de dinde
150 gr de riz long
3 cs de curry
1 pot de crème fraiche light
3 grands verres d'eau
2 oignons
sel poivre

Procédure:

Préparation :

Faire " Dorer " l'oignon émincé et le rôti de dinde rajouter les ingrédients .

Mettre en cuisson rapide 8 mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rougail saucisses

Céline Lenglet

Ingrédients :

Pour 4 personnes:

- 4 saucisses de Montbeliard,
- une boîte de tomates pelées,
- 3 oignons rouges,
- 1 gousse d'ail haché (ou de la semoule d'ail, ca fait bien aussi),
- du massalé (épices)

Faire dégraisser les saucisses piquées dans l'eau frémissante pendant quelques minutes.
Les couper en tronçons de 1.5cm environ.
Réserver.
Mettre le cookéo en mode dorer. Mettre de l'huile d'olive, faire colorer les oignons et l'ail, puis ajouter les saucisses coupées.
Ajouter ensuite les tomates coupées en 4 et couper le mode dorer.
Ajouter le jus de tomate de la boite et 10 cl d'eau, auquel on ajoute une cuillère a café de massalé.
Puis mélanger et passer en cuisson rapide pour 10mn.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tajine d'agneau et poulet

Douceline Vamecq

Ingrédients :

pour 6 personnes :

3 filets de poulet ou des pilons
3 tranches de gigot d'agneau, ici j'ai pris des côtes
4-5 grosses carottes
2 courgettes
1 poivron
1 oignon
sel, cumin, coriandre, safran et un sachet épices pour paella.
200 ml d'eau

1. Découper les viandes en gros cubes et les mettre dans le cookéo en mode "dorer". Ajouter les épices et dorer quelques minutes.

2. Nettoyer et découper les légumes en tronçons, les carottes en rondelles. Les ajouter dans le cookéo. Ajouter l'eau.

3. Cuisson rapide pour 10 min.

5. Servir avec de la semoule de blé aux raisins secs.

Bonne dégustation !!

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Blanc de poulet au riz et carottes, sauce à l'orange

DanLn LaGazelle

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 5 carottes
- 4 filets de poulet
- 2 oignons
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 30 g de sucre
- le jus de 4 oranges
- 1 c à s de vinaigre de framboise
- 200g de riz
- 100 g de fromage blanc
- 1 c à c de maizena
- crème fraiche

Dans la cuve, mettre 5 carottes en rondelles, 4 filets de poulet (éventuellement surgelés), 2 oignons, assaisonner à votre gout. Mettre 1/2 litre de bouillon de volaille, 30 g de sucre, le jus de 2 oranges et 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise, 200g de riz

Mettre en mode cuisson rapide 10 minutes.

Mélanger pendant ce temps 100g de fromage blanc, 1 cuillère à café de maïzena et le jus de 2 autres oranges.

La cuisson terminée, ajouter la préparation dans la cuve et mélanger. Eventuellement ajouter un peu de crème fraiche

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Truffade au cookéo

Line Bordas

Ingrédients :

pour 6 personnes

1kg de pomme de terre
600g de tomme fraîche de cantal
huile ou graisse de canard
poivre, sel

Eplucher et couper grossièrement les pommes de terre
Mettre en mode DORER, ajouter l'huile ou la graisse de canard
Mettre les pommes de terre et les faire cuire et colorer
une fois les pommes de terre cuites
Ajouter la tomme fraîche sur les pommes de terre (toujours en mode DORER jusqu'à ce que le fromage commence à fondre)
Mettre sur mode RECHAUFFER
de temps en temps ouvrir le cookeo et remuer afin que le fromage enrobe bien les pommes de terre.
si les pommes de terre s'écrasent c'est normal!!!
bon appétit j'espère!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Rôti de porc aux mirabelles

Marie Lelièvre

Ingrédients :

- 1 rôti de porc de 1kg environ
- 300 gr de mirabelles
- 1 oignon
- 1 échalote
- 2 verres de vin blanc
- 1 marmite de jus de rôti
- 100 ml d'eau

Faire dorer le rôti sur toutes les faces. Réserver
Faire dorer l'oignon et l'échalote puis ajouter le vin blanc.
Remettre le rôti, ajouter l'eau et la marmite, remuer. Mettre les mirabelles dénoyautées par dessus, on peut selon les goûts de chacun ajouter a peine de liqueur de mirabelle.
Cuisson rapide 40 mn a ajuster en fonction du poids du rôti.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/ www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Lapin aux pruneaux

proposée par Ludivine Trotin

Ingrédients

1 lapin,
des lardons,
1oignon,
quelques champignons,
vin blanc,
250 ml de fond de veau
et des pruneaux.

Faire dorer le lapin avec les lardons et les oignons pendant 10 min,puis une fois le lapin doré a souhait mettre les champignons, 250 ml de fond de veau, un peu de vin blanc, sel, poivre, fermer le couvercle en cuisson rapide pendant 7min puis rajouter les pruneaux pour 3min supplémentaires en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Stoemp chou vert

cookeo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 300 g haché porc et bœuf
- 750 g de chou vert
- 3 grosses pommes de terre
- 200ml bouillon
- Ail
- muscade.

- En mode dorer : ail et haché 3 min
- Cuisson rapide 6 min : ajoutez le chou vert, les pommes de terre, le bouillon, et la muscade

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Nouilles asiatiques au poulet

Catherine Fruitier-Hespel

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : doré 5mn cuisson rapide : 2mn

Ingrédients

- 200 gr de blanc de poulet coupé en dés, ou en lanières
-1 oignon émincé finement
- 1 gousse d'ail hâchée
- 1 poivron rouge coupé en lanières
- 1 belle carotte émincé en julienne
- 1 boite de pousse de soja
- 1 càc coriandre
- 1 càc 4 épices
- 1/2 càc de purée de piments (+ou-)
- 1 c à s de maizena
- 1 c à s de sauce soja salée
- 1 c à c graines de sésame
- 2 c à s d'huile
- 200gr pâtes asiatiques cuisson instantanée
- de l'eau à hauteur de la préparation, un peu moins.

Préparation

En mode manuel, mode "dorer", mettre l'huile, et faire revenir l'oignon, le poulet, et les légumes, (environ 3mn) bien mélanger.
Ajouter la maizena, le sel, le poivre, ajouter les épices (sauf les graines de sésame) et la sauce soja,
Mélanger à nouveau, arrêter le mode dorer, ajouter les pâtes, et l'eau à peine à hauteur de la préparation .

Mettre en mode cuisson rapide 2 mn, mélanger , ajouter les graines de sésame, et servez !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saucisses chipolata à la tomate

proposée par Anne Destailleur

Ingrédients

Des saucisses chipolata

2 boites de tomates en morceaux (en général j'achète à l'ail ou aux légumes),

Quelques pommes de terre,

1 oignon,

1 poivron,

1 feuille de laurier,

sel, poivre,

et purée de piment,

un peu de matière grasse

Je coupe mes chipolatas en morceaux de 4-5 cm,
je les fais dorer dans le cookéo avec un peu de matière grasse, j'ajoute mes pommes de terre que j'ai préalablement coupé en morceaux, mon oignon et mon poivron également coupé,
je laisse encore dorer quelques minutes, j'ajoute mes boites de tomates, plus de l'eau, j'emploie une des boites , ma feuille de laurier, sel, poivre, et ma purée de piment (selon les gouts) je mets en cuisson rapide 20minutes
bon appétit

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

saucisses de Toulouse/lentilles/lardons

-saucisses de toulouses
-oignon
-lentilles
-2 càc de fond de veau
-lardons

Faire revenir les saucisses sans matière grasse. Les retirer et faire revenir l'oignon et les lentilles.Recouvrir d'eau y ajouter 2 càc de fond de veau, les lardons et les saucisses, saler et poivrer puis cuisson rapide 20 mins environ !!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto lardons & champignons

Edith Anglade

Ingrédients :

Pour 2 personnes

250 g de riz arborio
1 oignon (frais ou surgelé)
1 petite boîte de champignons
100g de lardons
1 verre de vin blanc
650 ml d'eau + cube légumes

Mode dorage, pendant le préchauffage faire revenir l'oignon puis les lardons et après les champignons

quand le prechauffage se termine mettre le riz pendant 3 min en remuant.

Arrêtez le dorage, verser le bouillon et le vin blanc, mélanger, mettre en mode cuisson rapide 15 min.

Après la cuisson rajouter du parmesan et avec la spatule mélange pendant 2 min
C'est prêt.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Macaronis aux tomates et sauce à l'artichaut

Victoria Lazzerini

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 150g allumettes de jambon
- ✓ 1 Tomate
- ✓ 300g de pâte
- ✓ 130 g de sauce à l'artichaut tomate (ou n'importe quelle sauce)

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode doré faire revenir le jambon avec un peu de beurre pendant 3 min puis rajouter la tomate coupé en morceaux et faire revenir encore pendant 2 min.

Arrêter le mode doré et rajouter les pâtes, la sauce tomate à l'artichaut puis recouvrir les pâtes avec de l'eau puis cuisson sous pression pendant 4 min (la moitié du temps indiqué sur votre paquet de pâte).

C'est prêt !

www.cookeojbh.fr

CHICONS BRAISEES

RECETTE DE REGIS MOENAERT
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)
1 kg d'endives prêtes (épluchées et entailler en croix le trognons ainsi plus facile a cuire)
l'huile d'olive
un oignons émincé
200ml de bouillon de poule
une gousse d'ail finement coupée
Sel , poivre
un beau bouquet garni

Procédure:

faire revenir dans de l'huile d'olive un oignons émincé , ensuite ajouter les endive faire bien revenir tout cela sur DORER
ENSUITE mouiller avec 200ml de bouillon de poule
une gousse d'ail finement coupée
Sel , poivre
un beau bouquet garni
Cuisson RAPIDE 10MN

www.cookeojbh.fr

cookeo
www.cookeojbh.fr

Sauce Bolognaise

Annie Ponceblanc

Ingrédients

Pour 3/4 personnes :

- 1 CS d'huile d'olive
- 2 beaux brins de persil
- 2 gros oignons
- 2 belles gousses d'ail
- 500 gr de viande hachée de boeuf à 5 % mg
- 800 gr de pulpe de tomates en dés (ou 2 petites boites)
- 1 CC thym
- 1 CC de basilic séché
- 1 CC d'origan
- 3 morceaux de sucre
- 4 CS de coulis de tomates
- 10 gouttes de tabasco
- Sel, poivre
- 5 cl d'eau

Hachez les oignons + l'ail et le persil.
En mode dorer, faire revenir le hachis dans l'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes.
Ajoutez la viande hachée et continuer le dorage pendant 4/5 minutes en remuant bien pour que la viande se détache.
Ajoutez toutes les épices, salez, poivrez et bien mélanger le tout.
Versez la pulpe de de tomate, le coulis, le sucre, l'eau et le tabasco.
Bien mélanger le tout, passez en cuisson rapide pour 3 minutes.
(sauce à préparer la veille de son emploi, pour que les arômes se mélangent bien)

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741
www.cookeojbh.fr
cookeo

cookeo www.cookeojbh.fr

Spaghetti bolognaise

Ludiwine Vota

Ingrédients :

Pour 2 personnes
-100 gr spaghetti
- 2 ou 3 steacks hachés (ou sinon de la viande hachée fraîche)
-champignons
-purée de tomates
-150 ml vin rouge
-1/4 de litre dd bouillon de volaille
-1 cuillère à soupe d'huile d'olive
-1 oignon, ail
-sel, poivre
-basilic, origan, thym
-1 sucre

En mode dorer faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive. Ajouter les steacks et émietter la viande.
Saler, poivrer, mettre les herbes. Ajouter le vin rouge puis le bouillon. remuer.
Mettre en cuisson rapide 5 min.
Ajouter la purée de tomates, le sucres, les pâtes et mélanger de nouveau.
Faire cuire encore 10 min en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/
www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Fricassée de poulet au riz crémeux et cèpes de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 hauts de cuisses de poulet
- 100 gr de lardons allumettes fumés
- 1 oignon émincé finement
- 100 gr de cèpes en morceaux (frais ou surgelés)
- 500 ml de fond de volaille
- 3 cuillère à soupe de crème fraiche épaisse
- 200 gr de riz long
- huile d'olive, sel et poivre

En mode dorer, faire chauffer de l'huile d'olive et y mettre à saisir sur toutes leurs faces les morceaux de poulet. Les réserver. Mettre à suer l'oignon avec les lardons et les cèpes. Ajouter ensuite le bouillon, le poulet, mélanger soigneusement, saler, poivrer, et passer en cuisson rapide pour 4 minutes.
Au bout de ce temps, ajouter le riz, bien mélanger, et relancer la cuisson rapide pour 9 minutes. Arrêter la cuisson, ajouter la crème fraiche, et mélanger délicatement le tout.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Marmite Espagnole

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 150g de lardons
- ✓ 1 Chorizo doux couper en rondelles
- ✓ 500g de filet de poulet en dés
- ✓ 1 poivron rouge émincé
- ✓ 2 oignons émincés ou surgelés
- ✓ 1 c à c de cumin
- ✓ 1 c à c de paprika
- ✓ 1 pincée de piment de Cayenne
- ✓ 200g de riz
- ✓ 300 ml de bouillon de volaille

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve.

Mélanger.

Mettre en Cuisson Rapide pendant 10 min.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Escalopes de poulet aux champignons à la crème

Marie-Michèle Payet

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 5 min.

Temps de cuisson : Mode doré : 10 min. Mode cuisson rapide:5mn

Ingrédients

800 g d'escalopes de poulet
1 oignon
1 CAS d'huile d'olive
1 bocal de mélange de champignons (Aldi)
500 ml de fond de volaille
1/2 pot de crème fraîche épaisse
1 CAS de moutarde
4 CAS de sauceline

Préparation

En mode dorer, faire revenir l'oignon et la viande puis les champignons (10 min), ajouter tous les ingrédients (sauf la sauceline) et mettre en cuisson rapide 5 min. passer en maintient chaud et ajouter la sauceline pour épaissir la sauce !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tajine de veau à ma façon

Nathalie Gauthier

Ingrédients :

Pour 6 personnes
1kg de cubes de veau (j'ai acheté un roti que j'ai taillé en cubes),
2 poivrons rouges,
2 poivrons verts,
1 gros oignon,
2 courgettes,
3 carottes,
3 tomates bien mûres et épluchées,
6 pommes de terre moyennes coupées en cube,
une pincée de safran,
de la canelle en poudre (l'équivalent d'une petite cuillère à café),
du sel, du poivre,
250 ml d'eau mélangée à un cube de "bouillon de légumes méditerranéens" de knorr

En position manuel "doré"

faire revenir la viande une fois colorée l'a retiré et rajouter l'oignon, les poivrons coupés en petits faire un peu grillé c'est ce qui donnera le gout

rajouter les carottes et les courgettes coupées en rondelles continuer a dorer 5 minutes puis remettre la viande les tomates coupées grossièrement le bouillon et les aromates et ajouter les pommes de terre

Mélanger et mettre en cuisson pendant 15 mns bonne appétit

www.cookeojbh.fr

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

POULET GASTON GÉRARD

RECETTE DE SONIA DAVID
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (6 personnes)

1 poulet de 1.8 à 2 kg ou des blanc.
400ml de vin blanc sec
1 CC de maïzena
Huile
1 branche de thym
1 oignon
150 g de comté râpé
1 grosse CS de moutarde
200 g de crème épaisse
Sel, poivre

Procédure:

Faire dorer 10/15 mn le poulet coupé en morceaux puis saler, poivrer, ajouter le thym et le vin blanc

Dans un plat allant au four disposer le poulet et le tenir au chaud à 100°C (thermostat 3-4).

Pendant ce temps passer la sauce au chinois et délayer la maïzena dans celle-ci.

Au premier bouillon, jeter en pluie le comté râpé, tourner afin d'obtenir un mélange coulant, ajouter la cuillère de moutarde forte, la crème, donner un tour de bouillon et napper les morceaux de poulet.

Mettre 10 min sous le gril du four.

www.cookeojbh.fr

POULET MASSALA

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 filets de poulet
1 oignon
1 boite de pulpe de tomate
1 demi pomme découpé en dé
1 poignée de raisins secs et d'amandes effilées
1 cube de bouillon volaille
2 gousses d'ail
1 cac de curry doux
2 cac de massala en poudre
1 bâton de cannelle
thym laurier
sel
poivre
crème fraiche
environ 250 g de riz

Procédure:

faire dorer le poulet dans l'huile d'olive avec l'oignon, l'ail et les épices ajouter tous les ingrédients puis cuire avec le programme poulet au riz enregistré

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tajine de poulet pommes de terre et carottes

Carole Trichet

Ingrédients :

pour 4 personnes:
- 500 g aiguillettes de poulet
- 6/7 pommes de terres coupées en morceaux
- 4 grosses carottes coupées en petits tronçons
- 1 oignon émincé
- Raisins secs(quantité à adapter selon les goûts)
- 2 cas d'épices à tajine marocain ducros
- Coriandre déshydratée
- Persil
- 250 ml de bouillon de volaille

Tout mettre dans la cuve et cuisson rapide 8 min

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Émincés de poulet sauce Boursin au poivre

Gene Cestmoi

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 blancs de poulet
- 1 Boursin au poivre classique (pas cusine)
- 1 demi pot de crème épaisse

En mode dorer, faire chauffer un peu d'huile d'olives.
Faire revenir le poulet en lamelles dans le Cookeo.
Saler. Pas de poivre. Réserver.
Faire fondre un Boursin au poivre avec de la crème épaisse.
Ajouter le poulet et laisser mijoter une minute ou deux

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Gnocchis de pomme de terre au saumon (échalote ciboulette)

Caroline Matthéo Timéo Caron

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes

- 500 g de gnocchis de pomme de terre
- 200 g de tranches de saumon (fumé ou non)
- un pot de 250 ml de boursin cuisine échalote ciboulette
- 200 ml d'eau
- sel/poivre
- Noisette de beurre (facultatif)

Préparation :

* En mode préchauffage, mettre une noisette de beurre et faire dorer les 500 g de gnocchi durant le préchauffage.
* Passer en mode recette > plats > gnocchis au safran et mettre dans la cuve :
- 200 ml d'eau
- le pot de boursin cuisine échalote ciboulette
- 200 g de saumon (tranches coupées)
- sel poivre
* Mélanger
* Lancer la cuisson comme indiqué (temps de cuisson 5 minutes)

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Sauté de veau aux carottes

Isabelle Arnaud Pailhès

Ingrédients :

Pour 4 pers

400g de sauté de veau

8 grosses carottes

1 oignon

un bouquet garni

500ml de bouillon

Mettre cookeo en fonction dorer et ajouter un peux d huile d olive ensuite ajouter l' oignon ainsi que la viande et faire dorer celle-ci , ensuite saupoudrer de farine remuer le tout et ajouter le reste des ingrédients puis passer en mode cuisson rapide pendant 20 min.

Petite variante en rajoutant des champignons et pourquoi pas rajouter un petit verre de vin blanc qui donnera un petit gout supplémentaire

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Couscous à sa façon

proposée par Lopes Tatiana

Ingrédients

Ma recette pour 4 personnes

4 pilons de poulet

4 morceaux d agneau

1 tranche de poitrine de veau

2 courgettes,

2 carottes,

2 tomates,

1poivron vert et 1 rouge,

2 navets et à la fin de la cuisson une petite boite de pois chiche

J' ai fait dorer la viande avec de l huile et des oignons en mode manuel >dorer

Puis j ai rajouté mes légumes couper en morceaux

j'ai ajouté du ras el hanout (epices a couscous)

j ai ajouté de l'eau (ne pas recouvrir complètement les légumes) cuisson rapide 15 min

La semoule je l ai fait à part dans une casserole

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Risotto au chorizo

proposée par Doucceline Vamecq

Ingrédients

Pour 2 pers :

250 g de riz arborio

50 g d'oignons surgelés

100 g de chorizo en morceaux

750 g d'eau

1 cube bouillon

1 dl de crème fraîche

Parmesan

piment d'espelette selon les goûts

1 càs d'huile d'olives

persil haché

1. Oignons, huile d'olive et riz dans le cookéo en mode "dorer" jusqu'à ce que le riz devienne translucide.

2. Ajouter le chorizo, l'eau et le cube bouillon, mélanger.

3. Cuisson rapide pour 15 min.

4. Épicer selon les goûts, ajouter crème fraîche et parmesan.

5. Servir et parsemer de persil haché.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Roulades de saumon fumé aux asperges

Aurelie Garcia

Ingrédients :

Pour 2 personnes
Ingrédients :
- 4 grandes tranches de saumon fumé
- 200 gr de fromage de chèvre frais (style chavrou)
- 220 gr d'asperges vertes en bocal
- 100 gr de crevettes cocktail
- 20 cl de crème liquide semi-épaisse
- poivre

Dans la cuve du cookeo, mettre la crème liquide et incorporer le fromage de chèvre écrasé. Ajouter les crevettes et bien mélanger.
Egoutter les asperges et les répartir sur chaque tranche de saumon.
Enrouler les tranches de saumon autour des asperges et les poser sur la crème dans la cuve.
Poivrer généreusement (ne pas saler), mettre en cuisson rapide 4 minutes.
Servez ce plat avec du riz et nappez généreusement les roulades de la sauce et des crevettes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

"Waterzooie" de poisson

Manon Lemaire

Ingrédients :

- 1 sachet de julienne de légumes
- 3 « steaks » de saumon (on peut choisir un autre poisson)
- Une dizaine de cornichons fins (en bocal)
- 200 ml crème fraîche liquide
- Maïzena

Vider le sachet de légumes dans le cookéo.
Cuisson rapide 1 minute pour dégeler
Mettre le poisson.
Cuisson rapide 4 minutes
Entre temps, couper les cornichons en rondelles.
Après la cuisson, mettre les cornichons et mélanger. (le poisson se défait, pas grave)
Mettre la crème fraîche et mélanger.
Si la sauce vous parait liquide, épaissir avec le maïzena.
Servez avec de la purée de pomme de terre ou du riz.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauté de porc piquant d' emilie

Emilie Plard

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 600gr de sauter de porc
- 1/2 chorizo coupé en petit morceau
- 1 poignée d oignons surgelé
- 1pincé de piment de cayenne extra fort
- 1/2 cube or
- 1 filet d huile d olive
- 200ml d eau
- 1/2 brique de crème liquide

Faire revenir en mode doré le sauté de porc, le chorizo avec les oignons et l huile d olive.
Pendant le préchauffage
Mettre le 1/2cube or, l eau, le piment. Mélanger

8 min cuisson rapide

Ajouter ensuite la 1/2 brique de crème liquide

Accompagner de riz

www.cookeojbh.fr

COURGETTE SURPRISE

Alb-Th Bcp

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 5mn

Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients

4 courgettes rondes
Céréales gourmandes ou couscous parfumé
1 cube bouillon légumes
250 ml eau
beurre, sel et poivre

Préparation

Evider les courgettes. Les remplir de 2 càs de céréales. Ajouter une noisette de beurre, saler, poivrer et recouvrir du chapeau. Mettre directement dans la cuve du cookéo. Ajouter quelques morceaux de courgettes et des céréales. Mettre l'eau et le cube bouillon de légumes.

Idées Recettes Cookeo
www.cookeojbh.fr

cookeo
www.cookeojbh.fr

Tajine de poulet aux legumes

Gambiez Nathalie

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 6 cuisses de poulets
- 1/2 boite de tomate pelee
- 500gr de pdt coupees en cubes
- 500gr d haricot vert
- 1 oignon ,
- 1 ca cde piment doux,
- 1 cc de cumin
- 1 dose de safran
- 3cs d huile d olive

Mettre huile ds le cookeo et faire revenir les cuisses de poulet ajoutez l oignon et le piment.

Ajouter les pommes de terre, les tomates pelees et les haricot vert et le cumin et safran; sel ;poivre et faire cuire 1h

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

caillettes

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- 600 g de viande de porc (échine, épaule.)
-150 g de lardons
-200 g de foie de porc
- 400 grammes de feuilles de choux
- 1 oeuf
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- du persil
- de la crépine.
-120 ml de vin blanc

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire cuire les feuilles de choux dans le panier vapeur du Cookéo, mettre le programme choux dans mode ingrédient . essorer feuilles de choux .Passer au mixer

Hacher la viande de porc , le foie , les lardons avec l'oignon, le persil, le sel et le poivreY ajouter le choux mixé et mélanger . Rajouter l'oeuf entier.

Faire des boules de farce et les envelopper d'une couche de crépine .

En position dorer faire chauffer un peu d'huile d'olive et revenir les caillettes obtenues rapidement , retourner délicatement(attention c'est fragile).

Mouiller avec le vin blanc et passer en mode cuisson rapide pour 20 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Paella express au poulet

proposée par le blog la France aux fourneaux

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de blanc de poulet
2 tasses de riz* (2x12 cl)
4 tasses de bouillon de volaille**
1 oignon
1 gousse d'ail
1 poivron rouge
1 carotte
1 petite aubergine
1 courgette moyenne
20 cl d'huile d'olive vierge extra
1 cc de pimenton (ou de paprika)
1/2 cc de safran
sel fin marin sans anti-agglomérant

Verser 2 cs d'huile d'olive au fond du Cookeo et programmer la fonction "dorer".
Pendant que l'huile chauffe (le Cookeo est lent au démarrage)
hacher fin l'oignon sauf son coeur : le couper en 4 et le réserver
puis écraser l'ail pelé et dégermé.
Verser dans la cuve du Cookeo et commencer à faire pocher en remuant régulièrement.
Pendant ce temps, couper en dès les blancs de poulet,
détailler en brunoise fine les verdures,
avec ou sans la peau (tous les goûits sont dans la nature
mais le vert de la peau de courgette apportera de la couleur #jdcjdr)
Réserver un peu de brunoise de carotte et de courgette pour la présentation.
Ajouter le tout à la cuve du Cookeo, saler généreusement,
rajouter le pimenton (ou le paprika) et le safran, puis bien intimer les éléments.
Faire revenir l'ensemble toujours sur le programme "dorer"
en remuant soigneusement jusqu'à ce que le poulet commence à colorer.
Mouiller avec le bouillon, remuer puis fermer le Cookeo.
Passer au programme "Poulet au riz"
et attendre que l'autocuiseur vous signale que c'est prêt.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rouelle de porc et ses tomates

Proposée par cuisinesab

Ingrédients

Recette pour 4 personnes :

1 rouelle de porc

5 tomates

1 gros oignon

5/6 baies de geneviève

2 cuillère à soupe de vinaigre

sel et poivre

1 pincée de piment d'espelette en poudre

mettre le cookéo sur manuel et dorer

éplucher et émincer l'oignon

faire revenir l'oignon avec la viande

faire dorer des deux côtés

saler et poivrer

ajouter le piment et les baies

déglacer avec le vinaigre

ajouter les tomates coupées en 4

mettre le cookéo sur cuisson rapide

programmer 12 minutes

et fermer la cocotte

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

CREME A LA CONFITURE DE LAIT

RECETTE DE SONIA MANUEL

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 4 personnes

40 cl de lait chauffé
160 g de dulche de leche (confiture de lait)
2 oeufs (petits)
Pots ou moule à charlotte

Procédure:

Ajouter progressivement le lait à la confiture.
Battre les œufs et les ajouter.
Placer dans 2 ou 4 pots, ou un moule à charlotte (pour 6). Filmer et placer les pots dans le panier vapeur.
Verser 20 cl d'eau dans la cuve. Y placer le panier vapeur.

Placer au froid une nuit avant de déguster.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

CASSOLETTES DE BLANQUETTE DE ST JACQUES

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

12 a 15 st jacques

1 dizaine de crevettes décortiqué et couper en 3 morceaux

1 échalote émincé

60 gr de champignons de paris en morceaux

20gr de beurre

10 cl de fumet

2 jaunes d'œuf mélanger avec 80 gr de crème fraiche

10 cl de vin blanc

1/2 jus de citron

sel/poivre

sauceline

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

dans la cuve faire revenir le beurre avec l échalote et les champignons ajouter les st jacques et les crevettes laisser en mode dorer salez poivrez laissez environ 1 minute ajouter le mélangé œuf crème et la sauceline laisser épaissir un peu la sauce

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pintade aux raisins

proposée par Céline Lucas Ménard

Ingrédients :

une pintade,
un oignon,
200 ml de bouillon,
un paquet de raisin de corinthe,
sel et poivre

Mettre le cookeo en fonction dorer.

Faire revenir l'oignon puis mettre la pintade à dorer sur toutes les faces.

Quand celle ci est dorer rajouter les raisins et le bouillon et assaisonner.

Mettre le cookeo en fonction cuisson rapide 20min.

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

sauce bolognaise

Pour 6 pers.
- 600g de viande hachée
-3 oignons
- 2 gousses d'ail
-1 carotte
-1 branche de celeri
-800g de pulpe de tomates
-1 verre de vin,sel/poivre
-1cas d'huile/herbes de Provence

Couper en petits morceaux les oignons, l'ail, la carotte et la branche de celeri. En mode dorer, les faire revenir dans l'huile d'olive puis rajouter la viande. Ensuite rajouter la pulpe de tomates, le sel/poivre,les herbes de provence et le vin. Cuisson rapide 20 mins.

www.cookeojbh.fr

Terrine de courgettes

Pour 6 pers.
-1.4kg de couregettes
-2 oignons
-130g de mie de pain
- 4oeufs
- 1 bouquet de basilic

Cuire dans une poêle les légumes sans les colorer, avec un peu d'huile, 20 minutes.Réduire en purée. Faire tremper la mie de pain dans un peu de lait et l'ajouter a la purée de courgettes.Battre les oeufs et la basilic et les ajouter aux courgettes.Graisser un moule et tout déposer dedans.Le mettre dans le panier.Mettre 300 ml d'eau dans la cuve, et le panier couvert de film. Cuisson rapide 30 minutes.

www.cookeojbh.fr

GESIERS DE VOLAILLE AUX PETITS POIS

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

2 boites de gésiers prêt à cuire
Des petits pois surgelés (quantité en fonction des appétits)
un oignon émincé frais ou surgelé
un cube bouillon de volaille avec 100ml d'eau (surtout si c'est des petits pois surgelés)
sel poivre thym laurier -

Procédure:

Préparation :

Faire revenir oignons et gésiers dans la cookéo mode manuel/dorer
Ajouter petits pois eau avec cube sel poivre thym et laurier
Passer en mode cuisson rapide 20 mn

www.cookeojbh.fr

Langue de porc sauce piquante

Cuisto Dingo

Nombre de personnes : 6 à 8

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson :

Ingrédients

6 langues de porc,
500 g de carottes en rondelles surgelées,
2 poignets d'oignons surgelés,
herbes de provence,
cube de bouquet garni,
une petite brique de vin blanc sec (25 cl),
1/2 verre de vinaigre balsamique,
eau,
sel, poivre

Pour la sauce : Beurre, Maizena, une quinzaine de cornichons et petit oignons, une petite boite de double concentré de tomate.

Préparation

Mettre les langues rincées, les carottes, les oignons, herbes, sel, poivre, cube, vin, vinaigre dans la cuve, recouvrir d'eau chaude et mettre en cuisson sous pression (rapide) 40 min. le préchauffage sera un peu plus long vu que c'est du surgelé principalement ! à l'issu des 40 min. réserver le bouillon, nettoyer les langues de la peau rugueuse les couper en tranches et les réserver aussi. dans la cuve faire fondre le beurre en mode dorer et y ajouter la maïzena pour faire un roux, verser le bouillon par dessus progressivement, ajouter la boite de concentré de tomate et les cornichons coupés en rondelle avec les petits oignons, à l'ébullition et l'épaississement de la sauce tout remettre dans la cuve et en cuisson rapide 3 min.,
Servir avec du riz blanc

cookeo www.cookeojbh.fr

Rôti de dinde à ma façon

Laëtitia Morange

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 rôti de dinde de 900 gr,
- 12 de pommes de terre moyenne,
- des champignons émincés,
- un oignons,
- de l'ail frais,
- une boite de concassée de tomates,
- 150 gr de lardons fumés,
- 100 ml d'eau avec un cube de volaille
- 4 épices, sel et poivre
- du persil frais,du thym, du laurier,
- concentré de tomates

En mode dorer faire revenir le rôti avec l'oignon émincé, les lardons et les champignons, ensuite ajouter la totalité des autres ingrédients (laisser les pommes de terre entières)

Mettre 25 minutes sous pression

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tajine de Saumon

proposée par Abdel Alaoui

Ingrédients

- 2 pavés de saumon
- 100g de petits pois gourmands
- 150g de citrouille
- 1 carotte
- 1 courgette
- Persil plat
- Sel et poivre ,paprika

Couper en morceau la courgette , la citrouille ,la carotte l'ajouter dans le cookeo , ajouter de l'huile d'olive , du paprika , assaissonnez vos saumons de sel poivre et les ajouter sur les legumes. ajouter de l'eau cuisson rapide 6mn ajouter les petits pois (deja precuit) le persil plat

servez et degustez !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

ebly bacon tomate

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

300 gr d'ebly

600 ml d'eau

une marmite de légume knorr

200 gr de bacon en allumettes

100 gr de champignons surgelé

120 gr de poivrons trio surgelé

de la tomate séchée

1 oignon

2 ail

1 échalote

10/15 cl de crème liquide allégée

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Eplucher et couper l'oignon, l'ail et l'échalote.

En mode dorer, mettre l'oignon, l'ail, l'échalote, le bacon, les champignons, les poivrons.

Laisser dorer, moi j'ai mis ces ingrédients pendant le préchauffage.

Ensuite ajouter la tomate séchée, laisser revenir, remuez.

Ensuite, arrêter le mode dorer, et ajouter l'ébly, l'eau et la marmite légume, bien remuer.

Passer en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression pendant 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

little jack

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

5 Little Jack

300 g de champignons de Paris

150 de lardons

1 échalote

châtaignes (une bonne vingtaine)

2 grosses cuillères à soupe de crème

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Placer 200 ml d'eau dans la cuve ,mettre les little jack (après les avoir bien lavés)dans la cuve et lancer programme manuel cuisson rapide pour 10 min.

Préparer les champignons les éplucher et les couper en petits morceaux.

Émincer l' échalote.

Couper également les marrons en petits morceaux.

Faire revenir dans un petit peu d'huile d'olive les lardons ,échalote, champignons et marrons en position manuel "dorer".

Pendant que ça dore couper le chapeau de vos little jack et retirer les pépins à la petite cuillère

Quand tout est bien rôti ajouter la crème fraîche, bien mélanger et remplir vos petits potirons ,replacer le chapeau

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Faux Bourguignon Asiatique

Valérie Dajas

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 1,2 kg de viande à Bourguignon
- ✓ Huile
- ✓ 3 Echalotes
- ✓ 1 Oignon
- ✓ 4 c à s de farine
- ✓ 2 c à s de sauce soja salée
- ✓ 2 c à s de sauce soja sucrée
- ✓ 4 c à s de satay (50ml)
- ✓ 300 ml d'eau
- ✓ Pommes de terres

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode « Dorer », faire revenir un peu d'huile avec 3 échalotes et 1 oignon coupés grossièrement, puis y ajouter la viande à bourguignon.

Une fois que l'ensemble a pris un peu de couleur, mélanger avec 4 c à s de farine puis y ajouter 2 c à s de sauce soja salée et 2 c à s de sauce soja sucrée ainsi que 4 c à s de satay (ou 50ml), saler à votre convenance.

Pour finir, ajouter 300ml d'eau et des pommes de terre épluchées et coupées en gros morceaux.

Lancer la cuisson sous pression pendant 35 mn.

Si vous voulez des pommes de terre moins cuitent faire une cuisson de 20mn sans les celles ci puis re-lancer 10mn avec elles.

Bon appétit.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet au riz

proposée par le site clickncook.fr

Ingrédients

Pour 2 personnes

- 300 gr de filet de poulet
- 300 gr de riz
- 500 ml de fond de veau
- 50 gr de carotte (1 petite)
- 100 gr d'oignon (1 petit)
- sel, poivre du moulin

Préparez vos ingrédients : épluchez les carottes puis coupez-les en rondelles ou en dés.

Coupez le poulet en petits morceaux. Faites bouillir de l'eau puis diluez le fond de veau.

Épluchez l'oignon puis émincez-le.

Branchez le Cookeo, choisissez dans le menu la section « recettes » puis « poulet au riz » puis « 02 pers » (ou plus si vous êtes plus nombreux).

Ensuite, suivez les instructions de l'appareil : versez tous les ingrédients dans la cuve, mélangez, fermez l'appareil et verrouillez-le, attendez !

Quand l'appareil émet des bips, c'est cuit, il passe en mode maintien au chaud jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Paupiettes de dinde & ses petits légumes

Maeva Duffau

Ingrédients :

Pour 4 personnes

4 paupiettes de dinde,
1 gros oignon émincé,
1 barquette de lardons,
1cube de bouillon de volaille,
500gr de carottes en rondelles (ou 200gr de carottes et 250gr de pommes de terre coupé en 2) ,
2 tomates coupées en dés,
1 mignonnette de vin blanc,
1 verre de petits pois congelés,
1 briquette de crème liquide,
2 cuillères à soupe de maïzéna.

En mode dorer mettre à dorer l'oignon, les lardons et les paupiettes pendant 6 min,

Ajouter cube de bouillon, carottes, tomates, vin et petits pois, mettre 10min en cuisson rapide,

Ajouter la crème et la maizéna remuer avec spatule en bois, mettre cuisson rapide 5min. ____ bonne appétit

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

roti de canard

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 rôti de canard de 600g

4 grosses pommes de terre en gros cubes

1 brique de sauce aux poivres

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre dans le panier vapeur le rôti et les pommes de terre

Ajouter dans la cuve 200ml d'eau

Passer en cuisson sous pression 20min

A la fin de la cuisson, vider la cuve

Mettre le rôti, les pommes de terre et la brique de sauce

Mettre le cookeo en maintien au chaud pendant 10min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Filet mignon Farci et son accompagnement

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 3 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

1 filet mignon de min 600 grs
1oignon
1 gousse d'ail
2 tranches de bacon
2 champignons de Paris frais
1 oeuf
1 c à S de crème fraîche
1/2 bleu d'Auvergne
Sel , poivre , piment d'espelette

Pour la sauce

1 petite boîte de concentré de tomate (la plus petite taille)
1 oignon émincé
1 gousse d'ail émincé
400ml d'eau
1 cube or
1 échalote
1 grosse pincée d'herbes de provence
Poivre

Préparation

Mixer oignon ,ail ,bacon , fromage , champignons , la creme fraiche , l'oeuf , épices .
Ouvrir le filet en deux , poser la farce , puis le refermer avec du film alimentaire bien serré .

Préparation de la sauce :
Mélanger dans la cuve tous les ingrédients ,surtout pas de sel , le cube or en contient déjà .
Poser le filet mignon dans le panier .
Cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo 1 ou usb pendant 20 mn .

Pommes de terre farcies/Champignons farcis
Avec le reste de farce :
Creuser à cru vos pommes de terre et évider les champignons ,mettre la farce ....
Cuisson vapeur pendant 10mn

J'ai commencé par cuire mes pommes de terre et champignons , mis au chaud et ensuite , j'ai fais mon filet mignon. .... j'ai mis mes " déchets de pdt et champignons "ds mon bouillon , et fais un écrasé de pommes de terre . Pas de perte !

Tagliatelles saumon/épinard

-1 paquet de tagliatelles fraîches
-2 pavés de saumon surgelés
-200 g d'épinards surgelés
-Boursin, 20cl de crème liquide
-350 ml d'eau
-4 cas de crème épaisse
-Sel/poivre

Faire cuire les épinards et le saumon dans le panier vapeur, 5 minutes.
A la fin, mettre tous les ingrédients dans la cuve, cuisson rapide 2 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Emincés de Poulet à la moutarde

Anne Russo

Ingrédients :

Pour 2 personnes
400g de filets de poulets émincés,
1 marmite de bouillon knor "fond de veau",
100ml d'eau,
100ml de crème fraîche fluide entière "Elle et Vire",
2 cuillère à soupe de moutarde fine ("Maille"),
sel et poivre

en mode manuel/dorer : faire revenir légèrement les filets de poulet émincés. Ensuite verser l'eau et dissoudre la "marmite" de fond de veau. Stopper le mode dorer, ajouter la crème fraîche et les 2 cuillères à soupe de moutarde. Mélanger. Assaisonner. Passer en mode recettes préprogramées / plats et choisir celle de la dinde à la moutarde (pour 2 personnes). Lancer la recette (la cuisson dure 3 minutes). Dring, c'est prêt! Bon appétit!

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Cuisses de Poulet au gingembre

proposée par Sabrina Jahvine Monlouis

Ingrédients

6 cuisses de poulet

2 gousses d'ails

une bonne racine de gingembre

Poivre, sel

1 échalotte, 4 cives

1 bouillon de saveur au poulet

4 mesures de riz

En mode manuel > Dorer : faire dorer le poulet.

1. Laver les morceaux de poulet et les assaisonner avec du sel du poivre.
2. Avec un pilon écraser les 2 gousses d'ails avec le gingembre qui sera coupé en lamelles, avec du sel et du poivre (le tout doit être comme une pâte).
3. Quand le cookéo est prêt faire dorer les morceaux poulet, puis ajouter ensuite la pâte ails, gingembre avec l'échalotte et les cives.
le tout doit avoir une couleur un peu brunâtre.
4. Arrêter le mode dorer, pour passer un mode cuisson rapide (15-20 mns)
5. Mettre les 4 mesures de riz, recouvrir d'eau (le tout doit bien être recouvert dans son ensemble) et le bouillon de poulet.

bon appétit.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Rouelle de porc au cidre

Magalie Gaborieau

Ingrédients :

- 1 rouelle de porc (1kg environ)
- 1 oignon émincé
- 1/2l de cidre doux
- 1 grosse c à s de moutarde
- 2 feuilles de laurier et thym
- 2 c à s d'huile
- 25 g de beurre salé
- 20 g de farine

Piquer la rouelle avec l'ail
Mettre l'huile dans la cuve en mode dorer
Faire revenir la rouelle et l'oignon arreter de colorer, ajouter le cidre, le thym et le laurier
Cuisson rapide 35 min
pendant ce temps faire fondre le beurre, la farine et mélanger.
Lorsque la rouelle est cuite, verser doucement le bouillon de la rouelle sur la préparation beurre farine et faire cuire 1min, (+ moutarde au choix)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saucisson Genevoise

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 5 pommes de terre en rondelles

1 saucisson à l'ail

1 verre de lait

Du fromage râpe

Sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre dans la cuve les pommes de terre

Ajouter le verre de lait, le fromage

Poser par dessus le saucisson

Mettre le cookeo en cuisson rapide 10min Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Roulé de dinde au carottes et pommes de terre

Magali Moreaux

Ingrédients :

Pour 6 personnes

2 oignons, 5 carottes,

2 roulé de dinde,

10 petite pommes de terre,

Huile d'olive, sel, poivre ,

Piment d'espelette,

1 poivron,

3 c à café de fond de volaille,

800 ml d'eau.

Préparation:

mode dorer, mettre l'huile olive et les oignons. ajouter les roulés de dinde pour les faire dorer de chaque côté. ajouter les carottes couper en tronçon et le poivron couper en carré. sel , poivre , piment d'espelette. ajouter les pommes de terre et l'eau avec le fond de veau. cuisson rapide 15 mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

paella indienne

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 Oignons

1 Poivron rouge

1 petite courgette

100gr de filet de poulet

100gr de riz cuit

1/2 cube de bouillon de volaille dégraissé

200ml d'eau

100ml de vin blanc

Epices pour curry indien DUCROS

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le COOKEO en mode Dorer.

Pendant ce temps, préparer les oignons, poivron, courgette et, poulet.

Quand le préchauffage est fini, verser les légumes dans le COOKEO. Laissez dorer quelques instants et mettre le poulet.

Faites dorer le tout 5-6min.

Verser le riz.

Mélanger et arroser le vin blanc jusqu'à évaporation de l'alcool.

Saupoudrer des épices (épices pour curry indien DUCROS) selon vos goûts !

Verser l'eau et le 1/2 cube de bouillon de volaille.

Passez en mode CUISSON RAPIDE pendant 8min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

cœur de veau

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1/2 cœur

des carottes en rondelles

1 oignons blanc

40cl de bouillon de légumes

Procédure :

faire dorer l'oignon, le cœur sur tout les côtés,

après quelques minutes rajouter les carottes

à la fin du préchauffage rajouter le bouillon

mettre sur cuisson sous-pression

fermer le couvercle

cuire 10 mn

rajouter la crème fraiche avant de servir

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Paupiettes de dinde façon carbonade

Salomé Degenève

Ingrédients :

Pour 4 personnes:

- 4 paupiettes de dinde
- 1 bière 1664 bouteille
- 5 tranches de pain d'épices
- fond de volailles
- sel et poivre

Faire dorer les paupiettes seules environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (il est inutile de rajouter du gras)

Ajouter tout le reste, et écrasant légèrement le pain d'épices dans la bière pour avoir une jolie sauce bien liée

Passer en mode cuisson rapide environ 15/20 minutes suivant la taille des paupiettes.

À accompagner de tagliatelles, par exemple

Voilà, nous on s'est régalés hier soir avec cette recette sucrée/salée

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Viande hâchée kefta

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

500g boeuf hâché

1 brique coulis de tomate

semoule

1 sachet de pignons (hâchés)

huile d'olive

cumin

gingembre

paprika

oignon

échalotes

ail

coriandre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mélanger viande et épices

Dorer avec huile

Ajouter coulis de tomate et mélanger

Cuisson rapide 3 minutes

Ajouter la semoule, mélanger, fermer immédiatement pendant 4 minutes, mélanger

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

moules au roquefort

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 plaquette de roquefort

240ml de vin blanc sec

2 échalotes

Persil

50cl de crème épaisse

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Suivre la recette pré-programmée des moules marinières

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Roti de dindonneau aux mandarines

Mu-Choubidou Vanden Burre

Ingrédients :

pour 4 personnes:
1rôti de dindonneau 600 gr,
échalotes,
mandarines au sirop en boîte,
200ml d eau avec 1 cc de fond de volaille,
fecule de pdt.

En mode dorer :
Mettre les échalotes et le rôti à dorer sur toutes les faces. Quand c est ok, ajouter l eau avec le fond, les mandarines avec le jus, et la fécule pour lier la sauce.

Cuire pendant 20 minutes cuisson rapide .
Bon appétit!

www.cookeojbh.fr

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

Coq à la bière

Enza Brigitte Ludo

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 30 min

Ingrédients

1kg de cop découpé
1 poireau
2 carottes
2 oignons
1 bière de 25cl
2 tranches de poitrine fumé epaisse pour faire en lardons

Préparation

Bien faire doré les morceaux de coq
Ensuite y ajouter les oignons faire doré avec le coq
Ensuite y ajouté poireaux et carottes en petits morceaux
Ensuite mettre les lardons
Bien mélangé
1 cubor sel poivre thym laurier et ensuite ajouter la bière bien mélanger

mettre 30mn cuisson rapide

mettre un peu de sauceline si c'est trop liquide
Et voilà bonne appétit

www.cookeojbh.fr

rouelle de porc à la bière

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1kg de rouelle en morceaux

Sel, poivre

Thym

1 oignon émincé

1 gousse d'ail écrasée

30cl de bière

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode ingrédients > viande > porc

Faire dorer la viande

Ajouter le reste des ingrédients

Mettre en cuisson en suivant le temps préconisé

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Joue de boeuf aux rutabagas

Pascale Poupette

Nombre de personnes :6

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 1h15

Ingrédients

- 2 gros rutabagas,
- 4 carottes,
- 700gr de joue de boeuf,
- fond de veau,
- cubor

Préparation

Couper la viande en gros morceaux, en mode dorer, avec une cuillère d'huile, rajouter les légumes, laisser 5mn en remuant. Mouiller avec 40cl d'eau ajouter le fond de veau, mode sous pression 1h15

www.cookeojbh.fr

CASSOULET AUX SAUCISSES DE VOLAILLE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 saucisses de volaille (70 gr) ,
un oignon ,
une grande et une petite boite de haricots blancs à la tomate , 12 rondelles de chorizo , une CC d'huile ,
une CC de concentré de tomates ,
100 ml de jus de tomates, 8 pdt

Procédure:

Faire revenir dans un CC d'huile l'oignon et les saucisses en mode , puis ajouter les haricots , le concentré et le jus de tomate , les pommes de terre coupées en morceaux, mettre en mode cuisson rapide 30 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de Bœuf au Munster

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 800g de sauté de bœuf
- 2 oignons émincés
- 1 gousse d'ail écrasée
- 500g de pommes de terre coupées de dés
- 1 grosse boîte de champignon de Paris
- 250ml de fond de veau
- 350g de munster
- 1 pot de crème fraîche

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode dorer

Faire revenir le bœuf et l'oignon

Ajouter les pommes de terre, les champignons, le fond de veau, le munster

Passer le cookeo en cuisson rapide 20min

Rajouter la crème fraîche et les pois

Remettre en mode dorer 5min

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet coco

proposée par Pierre Gueugnot

Ingrédients

Pour 4 personnes

3 à 4 filets de poulet coupés en dés

1 oignon coupé en dés

Une boite de lait de coco

1 à 2 CAS de coco râpée

1 CAC de curry

1/2 CAC de piment d'espelette

1 CAC d'ail semoule

1 poignée de noix de cajou

Huile végétale / Poivre et sel

1 CAC de fécule de pomme de terre ou de maïs

En mode manuel > fonction dorer

Faire dorer les dés de poulet dans le Cookeo

Ajouter les dés d'oignon et laisser dorer quelques minutes en remuant

poivrer et saler mais pas trop, les noix de cajou étant généralement très salées

Mouiller avec le lait de coco

Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger

Passer en mode cuisson rapide environ 10 minutes

Juste avant de servir, ajouter les noix de cajou (afin qu'elle gardent leur croquant), et rectifier l'assaisonnement

La coco râpée n'est pas obligatoire mais donne plus de saveur et permet d'épaissir la sauce (comme la fécule)

Servir avec du riz blanc ; bon appetit !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
Moulinex
cookeo
www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Flan Courgette Chorizo

Mylène Gratas

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 3 Courgettes
- ✓ 4 Œufs
- ✓ 1/2 Chorizo
- ✓ 200g Fromage râpé
- ✓ 20cl de Crème liquide
- ✓ Sel
- ✓ Poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Au fond d'un moule, déposer des courgettes épluchées en rondelles, mettre une couche de chorizo en petits morceaux, une couche de râpé et une autre couche de rondelles de courgettes.

Mélanger les œufs avec la crème liquide, le sel, le poivre et un peu d'ail en poudre, et recouvrir de râpé.

Ajouter 20 cl d'eau dans la cuve et placer le moule filmé dans le panier vapeur.

Mettre en Cuisson Rapide pendant 20/25 min.

Dorer 15mn au four

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

vol au vent marin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

300g de fruits de mer (surgelés)

1 petite boite de champignon

1 échalote

1/2 verre de vin blanc sec

1/2 pot de boursin cuisiné aux échalotes et ciboulette

2 rondelle de citron

2 crevettes fraîche

sel poivre

2 croute de vol au vent

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire décongeler les fruits de mer au micro onde

faire revenir une échalote dans cookéo en mode manuel/dorer

Ajouter les fruits de mer, le boursin et les champignons

un demi verre de vin blanc sec remuer

sel poivre

lancer cuisson rapide 3mn

pendant la cuisson chauffer vos croute de vol au vent au four -

www.cookeojbh.fr

Risotto de crevette fondue de poireaux sauce lait de coco by JO

Jo Mallet

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 10 min en cuisson rapide

Ingrédients

- riz pour risotto 250g
- oignon 1
- poireaux 2
- crevettes
- lait de coco 200 ml
- sel
- poivre
- un cube de bouillon de poule

Préparation

En mode dorer faire revenir l'oignon coupé finement dans huile d'olive, ajouter les 2 poireaux.
Couper en lamelle les crevettes
Ajouter 250 gr de riz pour risotto
Une fois que le riz devient translucide ajouter 200 ml de lait de coco et 200ml d'eau melanger avec le bouillon de poule ou autre sel poivre
Fermer et laisser cuire 10 min en cuisson rapide
Si à la fin de la cuisson il reste de l'eau mettre quelques minutes en maintien a chaud.

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Blé à la sauce tomate

aux champignons et cacahouètes.

Stephanie Perez

Ingrédients :

1 boite de maïs 300 g ,
1/2 boite champignon de paris 780 g
une brique tomacouli nature 200 g
un petit verre huile d olive ,
de l origan ,
maggi arome saveur en bouteille 4 CàS
une poignée de cacahuètes nature ,
sel
perles de blé Tipiak (2 sachets)

mettre en mode dorer :
ajouté le maïs les champignons, la brique de tomacouli, l'huile d olive , l'arome saveur maggi, l'origan , du sel et les cacahuètes juste le temps du préchauffage ,

a la fin du préchauffage rajouter les perles de blé et rajouter l eau a 1 cm au dessus , fermer et mettre en cuisson rapide 4 minute et c est prêt

www.cookeojbh.fr

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

POULET MANGUE COCO

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

800 g de pilons de poulet
1 oignon
425 ml lait de coco
1 mangue (pour moi mangue congelé)
1 c à soupe de curry
1 c à café de gingembre
sel - poivre
1 c à soupe de fond de volaille

Procédure:

Faire dorer l'oignon dès qu'il devient transparent mettre le poulet - les épices bien mélanger pour enrober les pilons à la fin de la phase dorage, mettre le fond de volaille avec un peu d'eau, la mangue et le lait de coco

Mettre en mode cuisson rapide 15 mn - retirer le poulet et faire réduire un peu la sauce.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Riz aux knackis

Audrey Aleera Loiseau

Ingrédients :

2 oignons
1 carotte
1 tomate
300g de riz
6 knackis
250ml de vin blanc
250ml de fond de volaille
Sel
Origan
Steackhouse

Eplucher et couper l'oignon. Eplucher la carotte et la couper en rondelle, couper la tomate en petits cubes.
Couper les knackis en 4.
Mettre le mode recette, poulet au riz, et mettre tout les ingrédients et démarrer la cuisson.
Laisser faire le cookéo et maintenir au chaud pendant 10 min si le riz n'est pas assez cuit.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

COQUELETS A LA SAUCE CHAMPIGNONS

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

2 Coquelets
- 150 gr de lardons
- 150 gr de petits oignons (surgelés)
- 500 gr de petits champignons
- ciboulette
- 2c a soupe de beurre
- 25 cl de crème
- 25 cl de fond de volaille
- sel et poivre.

Procédure:

couper les coquelets en 2 , faites dorer les coquelets
quand ils sont doré enlever et remplacer par les lardons et champignons
tjr en mode doré quelques minutes, ajouter les oignons,
les coquelets salez et poivrez ,ajouter le bouillon cuisson rapide 30 min.
après cuisson incorporez la crème et la ciboulette et laissez en mode doré 5 min

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tajine d'agneau aux abricots

Clairchen Davy

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 300g d'agneau
- 1 oignon
- 100g d'abricots secs
- 100g de pruneaux
- 1 cas de miel
- cannelle en poudre
- cumin ou épices à votre goût

Faire revenir l'oignon dans du beurre. Ajouter la viande, les abricots, le miel et les épices, laisser dorer quelques minutes puis ajouter 200 ml d'eau. Passer en cuisson rapide 25 minutes. Ajouter les pruneaux, faire repartir 5 minutes en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr cookeo

GAMBAS À LA CRÈME

RECETTE DE BULTEAU VIRGINIE
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

32 gambas
Beurre
2 gousses d'ail
Persil
70ml de vin blanc
Sel et poivre
250ml de crème fraiche semi-épaisse

Procédure:

Faire dorer les gambas 4mn dans un peu de beurre , y rajouter le sel ,le poivre, les gousses d'ail et le persil. Ajouter 70ml de vin blanc et la crème fraiche. Mélanger. Puis faire mijoter 3mn de plus et passer en mode réchauffage !!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Sauté de porc aux abricots

Syl Vie

Ingrédients :

pour 2-3 personnes :

500 gr de sauté de porc
15 abricots secs
1 oignon
2 cuillères à café de fond de veau
1 ml de paprika
1 ml de cumin
0,5 ml de cannelle
0,5 ml de muscade
1 ml de miel
15 ml de farine
400 ml d'eau.

Mettre le cookéo en mode dorer.

Faire dorer la viande et l'oignon .
dns un saladier , mélanger tout les autres ingrédients sauf les abricots.

Quand la viande est bien dorée , vider le saladier dedans , ajouter les abricots, bien mélanger et mettre en cuisson rapide 15 minutes.
voilà , c'est prêt !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

rôti de porc/pdt

Pour 4 pers.
-500 g de rôti de porc
-8 pdt
-300 ml de fond de veau

Faire dorer le rôti de chaque côtés pendant 3 minutes ,couper les pdt en cubes, ensuite en mode rapide ajouter les pdt au rôti et le fond de veau faire cuire 40 minutes en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

RÔTI DE PORC ORLOFF

proposée par Jessica Dinoird

Ingrédients

1 roti de porc
des pomme de terre
des champignons.
2 oignons emincés
1 verre de vin blanc
400 ml de bouillon

Mettre le rôti a dorer dans coockeo. Ajouter 1 ou 2 oignons émincés. Laisser dorer 5 min. Ajouter ensuite pomme de terre en morceaux, les champignons (moi j'ai mis une petite boite), un peu de vin blanc, et environ 400 ml de bouillon. Programmer coockéo en cuisson rapide pour 30 min.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc au reblochon

Laure Michaux

Ingrédients :

- 500 g de sauté de porc,
- 200 g de reblochon,
- 200 g de lardons,
- un demi-verre de vin blanc,
- échalotes,
- 2 c à soupe de crème fraîche

Faire dorer la viande et les échalotes, ajouter le reste, bien mélanger, cuisson rapide 10 min
Ajouter de la sauceline si c'est trop liquide.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto aux Moules

Corinne Croisille

Ingrédients :

6 personnes :

350g de riz
2l de moules bouchot
1 bouquet garni
3 oignons
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cubes de bouillon de volaille
3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
80g de parmesan râpé
1 bouquet de persil
sel et poivre

Nettoyez les moules.
Mettre cookeo en mode manuel et dorer.
Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, mettez les moules avec le vin blanc et le bouquet garni.
Faites dorer jusqu'à ce que les moules s'ouvrent.
Laissez-les refroidir, gardez-en quelques-une pour le décor et dé-coquillez le reste.
Filtrez le jus de cuisson et réservez-le.
Nettoyer le cookeo.
Mettre le cookeo en manuel et dorer
Pelez et émincez les oignons.
Faites-les dorer avec 2 cuillères à soupe d'huile.
Versez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il soit translucide.
Mouillez avec 60cl d'eau, les cubes de bouillon de volaille et le jus filtré des moules.
Quand le risotto en prêt, ajoutez les moules, la crème, le parmesan, mélangez bien.
Mettre en cuisson rapide 5 minutes.
Parsemez de persil.

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Saumon au riz

Sabrina Lefevre

Ingrédients :

Pour 4 personnes

4 pavés de saumon ,
300 gr de riz cru ,
700 ml d'eau ,
5 c a c de fumet de poisson ,
1 oignon emincé ,
20 cl de creme fraiche

Mettre le cookeo en mode / ingredient / poissons / pavé / poids : mettre 200 ml d'eau au fond de la cuve et les pavé dans le panier que vous deposer dans le cookeo ! ensuite cuire 3 mn (normalement c indiquer au fur et a mesure) enlever le panier apres le bip et reserver !

ensuite vous mettez ingredients / cereales / mettre 500 ml d'eau en plus du fond de la cuisson des pavé ,le riz , l'oignon emincé , et les 5 cuil a café de fumet de poisson , sel et poivre ! melanger le tout et mettre a cuire 15 mn ! une fois cuit ajouter le saumon emietter dans le riz , la brique de creme liquide reassaisoner selon vos gout et remettre 3 mn

www.cookeojbh.fr

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

POULET A L'ORANGE ET AU FANTA

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

Ingrédients :

2 cuisses de poulet
2 oranges
Fanta orange
1 poivron vert
Miel
Épice tandoori
Graines de sésame,
coriandre fraîche
Sel poivre

Procédure:

Préparation :

Badigeonner les cuisses de poulet de miel.

Mode manuel/dorer
Faire revenir dans un peu d'huile les cuisses y ajouter le jus et zeste d'une orange.
Ajouter poivron vert, épice tandoori sel poivre et un tiers de la bouteille de Fanta .

Couper la deuxième orange en petit quartier (garder deux rondelles pour la déco) puis les ajouter dans la cookéo.
Passer en cuisson rapide 15mn

servir avec des nouilles chinoises parsemé de coriandre et de graines de sésame

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

pavé de saumon au cidre

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Six pavé de saumon

Un gros oignon.

Beurre sel poivre

2 cuillères de crème.....

Du cidre doux ou brut selon vos goûts

Maizena.....

Sel, poivre

Procédure :

En mode dorer. Mettre l'oignon à dorer dans un petit peu de beurre puis ajouter les filets de saumon couvrir de cidre ajouter la crème et (deux trois petites cuillères) de maizena délayées dans un peu de cidre froid....

Fermer et cuisson rapide 7 minutes.....

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

petits légumes farcis

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 belles tomates

2 courgettes rondes

2 mini poivrons rouge

2 mini poivrons vert

2 mini poivrons jaune

200g de farces à tomates

Procédure :

Laver les légumes puis leurs couper la tête (garder les chapeaux).

Les vider garder seulement la chaire des tomates.

Farcir les légumes et les mettre directement dans la cookeo.

Remettre les petits chapeaux.

Sel, poivre, thym

Passer en mode manuel /cuisson rapide 8 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tendrons de veau sauce tomates

Nathalie Cauchi

Ingrédients

Pour 6 personnes
- 6 tendrons de veau
- 10 olives vertes
- ail, sel, poivre
- 1 branche de thym
- piment d'espelette
- 1 bouteille de coulis de tomates + le même volume d'eau
- 1 boite de mélange forestier de champignons

Faire revenir les tendronsen mode doré avec un fond d'huile d'olive, rajouter l'ail ou le thym.
Rajouter ensuite la tomate et l'eau, les champignons et les olives.
Passer en mode cuisson 20 min

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Terrine Marine

Mélanie Derrien

Ingrédients :

Pour 6 personnes
- 300 g de saumon frais
- 300 g de lieu (ou autre poisson)
- une boite de crabe
- 2 oeufs
- 1 carotte
- 20 cl de crème fraiche
- 2 cuillères a café de sauce tomate
- sel-poivre-
- 2 cuillères a café de persillade ducros
- 2 cuillères à café de maizena

Couper en petits dés 150 g de saumon et 150 g de lieu.
Hacher 150 g de saumon et 150 g de lieu
Tailler la carotte en petits dés
Egoutter le crabe
Mélanger le tout avec la crème fraiche, la sauce tomate, la persillade, la maizena, le sel et le poivre.
Mettre le tout dans un moule et bien tasser le tout
Poser le moule dans le panier vapeur avec 200 ml d'eau
Cuisson sous pression pendant 35 mn

En fin de cuisson, laisser reposer 15 mn dans le cookeo puis le mettre au réfrigérateur

La terrine se mange froide accompagnée d'une bonne mayonnaise faite maison

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/ www.cookeojbh.fr cookeo

ROTI DE PORC AU CIDRE/POMMES/RAISINS BLANCS

PAR JEROME PILLAIN

Ingrédients

1 rôti de porc (1,300g)
300 g de raisins
4 pommes
2 oignons
33cl de cidre
beurre
1 càs de fond de veau

Procédure:

En mode ROTIR faire revenir le rôti dans du beurre.
Ensuite ajouter les oignons émincés, et les faire également revenir.
Ensuite ajouter le cidre et le fond de veau
Passer en mode cuisson rapide 35 minutes.
Ensuite ajouter les pommes en quartier et les raisins.
Cuisson rapide 10minutes.

Et DEGUSTER. HUMMM.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc à la moutarde

proposée par Sandra Descloitres Tabari

Ingrédients

rôti de porc (1 kg)
1 oignon,
200 ml de vin blanc
100 ml d'eau
de la moutarde (selon les goûts)
des lardons
des champignons
6 pommes de terre (grosses)
crème fraîche

j'ai mis en ingrédient, rôti etc, fais dorer, puis rajouté l'oignon et fais dorer, les lardons fais dorer, mis le vin blanc, l'eau, la moutarde, sel, poivre, fermer et il me conseillait 40 mn de cuisson. J'ai donc enlevé 10 mn pour pouvoir rajouter les patates à la fin. Quand le roti à sonné, j'ai ajouté les champignons (que j'avais oublié) et les patates. Puis ingrédients, pomme de terre etc il me conseillé 14 mn j'ai mis 12 et je surveille :-) on rajoute la crème fraîche à la fin. et si on veux une sauce plus épaisse, on la lie avec de la maïzena. Bon mes patates on l'air bien fondantes (peut être un peu trop), mais ça sent bon !!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Pillons de poulet et pommes de terre à la moutarde

Audrey Aleera Loiseau

Ingrédients :

700g de pilons de poulet
2 c-à-s de moutarde
1 c-à-s de paprika
300ml de crème fraîche
150ml de fond de volaille
Herbes de provence
1 c-à-s farine
Pommes de terres
70g de lardons fumés, sel, poivre

Éplucher et couper les pommes de terres en 4.
Mettre tout les ingrédients dans la cuve (sauf la farine), mélanger.
Passer en mode manuel, cuisson rapide 10min. En fin de cuisson ajouter la farine si sauce trop liquide et prolonger de 5 à 10 min en cuisson rapide! C'est prêt

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

ESCALOPE DE DINDE A LA CHARENTAISE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (2 personnes)

2 escalopes de dinde
400 g de carottes coupées en très fines lamelles (sinon elles seront croquantes)
400 g de tomates coupées en dés
20 cl de crème fraîche
10 cl de Pineau des Charentes
2 échalotes émincées
1 cube Ail/Persil délayé dans 10 cl d'eau chaude
1 cuillère à café de curry en poudre
1 cuillère à soupe de sauceline
Huile
Poivre

Procédure:

Préparation :

En mode « dorer »
Mettre l'huile dans la cuve, faire revenir les escalopes de dinde de chaque coté
Réserver
Mettre dans la cuve les échalotes, les tomates et les carottes, faire dorer le tout quelques minutes
Arrêter le mode « Dorer »
Verser le bouillon Ail/Persil, le Pineau, la crème fraîche, le curry, la sauceline, poivrer et mélanger
Déposer par-dessus les escalopes de dinde

En mode « sous pression » ou « cuisson rapide »
Démarrer la cuisson pour - 6 minutes -

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tortilla de pomme de terre

Eloïse Garcia

Ingrédients :

- 5 oeufs
- pomme de terre couper en tout petits morceaux (5 petites)
- 1 demi oignon coupé en tout petits morceaux
- 2 c a café de concentré de tomate
- 5 c a s de creme fraiche liquide
- 1 poignée de gruyere
- persil
- sel poivre

Faire revenir les Pdt et l oignon en mode doré 5 min

Mélangez dans un récipient le reste des aliments puis rajoutez les pdt/ oignons.
le verser dans un moule le filmer avec du papier transparent.
Mettre 250ml d eau dans la cuve et mettre le moule dans le panier vapeur.

Cuisson rapide 26 min

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tortellini au fromage

Caroline Matthéo Timéo Caron

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes

250g de tortellini (au fromage)
200 ml de creme liquide
20 ml d'huile d'olive
40g de gruyere rapé ou de parmesan
sel, poivre

Mettre tous les ingrédients dans la cuve et bien melanger,

lancer en cuisson rapide pour 3 minutes (c'était indiqué 2min mais c'était pas assez cuit, je pense que 3 min ca devrait etre bon).

bon appetit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Moules à la crème et au curry

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

1,5 l de moules
200g de crème fraîche épaisse
20cl de vin blanc
2 branches de céleri
3 c à soupe d'huile d'olive
1 c à soupe de curry en poudre
sel et poivre

Epluchez et coupez le céleri en petits tronçons.
Nettoyez les moules.
Mettre le cookeo en manuel et dorer.
Mettre le vin blanc.
Mettre dans le panier cookeo les moules et le céleri.
Une fois les moules ouvertes retirez les du cookeo.
Gardez un tiers du jus de cuisson, ajoutez la crème et le curry.
Mélangez bien.
Mettre la sauce sur les moules.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

poulet au vinaigre

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

4 blancs de poulet en morceaux

70 ml de vinaigre de vin

25ml de moutarde

70ml de concentré de tomates

70 ml d'eau

200 ml de crème liquide

sel et poivre

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir le poulet

Pendant le dorage, prendre en shaker et mélanger tous les autres ingrédients

Mettre le mélange avec le poulet

Passer le cookeo en mode cuisson rapide 20min

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Cuisse de Canard aux Olives

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 4 cuisses de canard
- ✓ 100 g d'olives vertes dénoyautées
- ✓ 250 g de champignons de paris émincés
- ✓ 2 échalotes émincées
- ✓ 1 c. à soupe de maïzena diluée dans très peu d'eau froide
- ✓ 1 noix de margarine
- ✓ 1 verre d'eau
- ✓ sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Dans la cuve en mode dorer, faites revenir les cuisses de canard avec la margarine.

Ajoutez les échalotes et faites dorer légèrement.

Salez et poivrez. Ajoutez les champignons et l'eau.

Mettre en cuisson rapide pendant 15 min.

Ajoutez les olives et la maïzena diluée et faites réduire environ 5 min en mode mijoter.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

moules au chorizo

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1,2kg de moules

1/2 chorizo doux

3 échalotes

25cl de vin blanc

10cl de crème liquide

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Suivre la recette pré-programmée des moules marinières en ajoutant le chorizo

Ajouter la crème à la fin de la cuisson

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Gambas à la Tomate

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 6 personnes environ

- ✓ 1,2 kg de gambas crues surgelées
- ✓ un cube bouquet garni
- ✓ une brique de 500 ml de purée de tomate
- ✓ 75 g de carottes
- ✓ 150 g d'oignons
- ✓ Sel
- ✓ 250 ml de vin blanc

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Enlever les têtes des gambas et mettre tous les ingrédients dans la cuve.

Sélectionner le programme crevettes au court bouillon dans les plats enregistrés (sinon 2 min. en cuisson rapide).

Servir avec du riz.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc au fromage et champignons

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 Rôti de porc

10 tranches de Fromage à raclette

300 g Champignons

250 ml Bouillon de volailles (eau + 1 cube)

Pomme de terre - à votre convenance

1 Oignon rose

3 gousses d' ail

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir les champignons coupés en morceau avec les oignons et l'ail, en mode doré pendant une dizaine de minutes.

Retirer l'eau dégagée par les champignons.

Pendant ce temps préparer le rôti en le tranchant en partie et en intercalant du fromage.

Poser le rôti dans le Cookeo et mettre les pommes de terre sur le côté.

Mettre le bouillon de volaille, saler et pimenter à votre convenance.

Lancer la cuisson sous pression pour 45 mn. .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

pastassotto

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 oignons nouveaux

*macaronis, mini penne ou farfalles ...400g

*vin blanc sec 10cl

*sauce tomate 10cl

*sel,poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

couper les tomates cerises en 2, épluchez les oignons.

1/ Dans la cuve du Cookeo faire revenir les oignons ; mode "dorer" avec filet d'huile d'olive

2/Ajoutez les pâtes , les cuire sans coloration pendant quelques minutes

3/Déglacer ensuite avec le vin blanc.Versez la sauce tomate et compléter avec 2 fois le volume des pâtes en eau. Laissez cuire pendant 10mn = cuisson sous pression

4/Couper le fromage de chèvre en cubes de 1cm . En dernier lieu ajouter ces cubes et les tomates cerises. servir avec une roquette.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Blanquette de Dinde Poireaux et Carottes

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes environ

- ✓ 2 ou 3 pilons de dinde ou 500g de dinde
- ✓ 100g de Poireaux
- ✓ 3 Carottes
- ✓ 2 Oignons
- ✓ 500ml d'eau
- ✓ 1 Bouillon de volaille
- ✓ 4 c à s de Crème fraiche
- ✓ 2 c à s de Maïzena

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir en fonction dorée la dinde et les oignons pendant le temps de préchauffage + 3 minutes.

Ajouter les carottes et le poireaux pour 2 minutes.

Mouiller avec le bouillon de volaille.

Faire cuire en cuisson rapide pendant 8 minutes.

Délayer la maïzena avec un peu de bouillon et ajouter la crème.

Verser le tout à la préparation et remettre sur fonction doré jusqu'à ce que sa boue, ensuite mettre en fonction maintiens au chaud.

Servir avec du riz, pates ou blé.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Emincé de poulet et saucisse fumée a la crème

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 300 g de Filet de poulet ou émincé de poulet
- ✓ 5 saucisses fumé (taille moyenne)
- ✓ 1 boite ou 2 petite boite de champignon coupé
- ✓ Oignons (facultatif)
- ✓ Lardons
- ✓ Cumin
- ✓ Paprika
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Persil
- ✓ crème liquide légère (3 petites bouteille)

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode dorer mettez l'émincé de poulet avec les saucisses fumée coupé en rondelle de 1/2mm.

Faites dorer, pdt ce temps la coupé 1 oignon en petit cube. Rajoutez les lardons, sel poivre, cumin, persil et paprika mélangez et laissez cuire pdt 8/9 minutes en mélangeant de temps en temps.

Une fois les viandes dorer mettez la crème et rajoutez du cumin, sel, poivre, paprika et persil si nécessaire. Laissez " marinez" dans la sauce 2/3 minutes que sa s'imprègne bien.

Et c'est prêt..... Vous pouvez servir avec des pomme de terre ou du riz.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

poulet à la canelle

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

4 escalopes de poulet coupées en gros cubes

1 oignon émincé

2 c.a.c. de cannelle

4 c.a.s. de miel

2 c.a.s. d'arôme maggi

150ml d'eau

Poivre

250ml de crème fraîche

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir l'oignon dans l'arôme

Ajouter la moitié de la cannelle et la moitié du miel

Ajouter l'eau et le poivre

Passer le cookeo en mode cuisson rapide 10min

Mélanger la crème avec le reste de cannelle et de miel

Ajouter le mélange à la fin de la cuisson

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Couscous poulet et merguez, aux légumes frais de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 5 personnes
(attention, ce sont des quantités "restauration", à modifier selon l'appétit chez vous) :

- 5 hauts de cuisse de poulet
- 600 gr de merguez coupées en deux
- 1 gros navet coupé en 10 quartiers
- 1/2 poivron rouge coupé en dés
- 1 courgette coupée en rondelles
- 2 carottes coupées en rondelles
- 2 patates douces blanches coupées en morceaux (peut être remplacées par de la pomme de terre selon goût personnel)
- 2 oignons hachés (pas émincés)
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 boîte de tomates concassées (c'était un bocal de fraîches fait-maison pour ma part)
- 2 cuillères à soupe bombées d'épices à couscous
- 1 cuillère à café rase de graines de coriandre
- 500 ml de bouillon de boeuf
- huile d'olive, sel et poivre

En mode dorer, faire chauffer l'huile d'olive et faire dorer jusqu'à belle coloration le poulet et les merguez en remuant. Réserver.
Sans ajouter d'huile (les merguez en rendent bien assez), mettre à revenir jusqu'à coloration les oignons et ails hachés, en remuant régulièrement. Puis, ajouter les légumes SAUF LES COURGETTES, laisser encore dorer en remuant quelques minutes.
Ajouter ensuite le poulet, MAIS PAS LES MERGUEZ. Puis les épices, saler, poivrer, mélanger le tout, ajouter le bouillon, mélanger. Passer en cuisson rapide 11 minutes. Au bout de ce temps, ajouter les courgettes et les merguez et relancer en cuisson rapide 4 minutes.

J'ai fait bien sur la semoule à part.

www.cookeojbh.fr

Rôti de Porc Barbecue et ses Pommes de Terre

Ingrédients :
Pour 4 personnes

- 1 Rôti de Porc de 600 gr
- 1 gros oignon
- 5 belles Pommes de Terre
- 4 cuillère a soupe de Sauce Barbecue
- 400 ml d'eau

- En mode "Dorer", faire revenir l'oignon émincé ainsi que le rôti jusqu'à ce que ses deux cotés aient une belle couleur marron.
- Retirer le rôti.
- Toujours en mode "Dorer", ajouter à l'oignon la sauce barbecue, bien remuer. Puis ajouter l'eau. Bien mélanger jusqu'à ce que la sauce barbecue soit bien incorporée.
- Placer le rôti au centre.
- En mode "Cuisson Rapide" : 20 Minutes.
- Sortir le Rôti et le réserver. Ajouter les pommes de terre coupées en dés grossiers à la sauce.
- En mode "Cuisson Rapide" : 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Bœuf aux Poivrons

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 6 personnes environ

- ✓ 500 gr de bœuf
- ✓ 1 poivrons rouge
- ✓ 1 poivron vert
- ✓ 1 bol de carotte surgelées
- ✓ 50 gr de bacon allumettes
- ✓ 250 ml de vin blanc
- ✓ 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- ✓ 150 ml de fond de veau
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 1 oignon
- ✓ sel, poivre du moulin

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Nettoyez et émincé le poivron.

Coupez le bœuf en morceaux de 25 gr environ. Épluchez l'oignon puis émincez-le.

Choisir la recettes Bourguignon puis 6 personnes.

Ensuite, suivez les instructions de l'appareil : versez l'huile, le bœuf, le bacon et les oignons dans la cuve, puis faites dorer quelques minutes.

Mettre tous les autres ingrédients dans la cuve, mélanger et fermer l'appareil

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet, Mangue et Noix de Cajou

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2/3 personnes environ

- ✓ 3 filets de poulet
- ✓ 1 belle mangue
- ✓ 3 CS de sauce soja
- ✓ 15cl de jus d'ananas
- ✓ 2 CS de vinaigre balsamique
- ✓ 1 CS de cassonade
- ✓ 2 CS de maïzena
- ✓ 1/2 CC de gingembre moulu
- ✓ 1/2 CC de « 5 épices »
- ✓ 1 CS de gingembre frais
- ✓ 1 gousse d'ail pressé
- ✓ 50 g de noix de cajou concassées

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Détailler le poulet en aiguillettes, les faire dorer dans un peu d'huile d'arachide .

Pendant ce temps, préparer la sauce :

Dans un bol mélanger la sauce soja, le jus d'ananas, les épices, le vinaigre, la maïzena, la cassonade, l'ail et le gingembre.

Quand le poulet est doré, ajouter la sauce, et laisser en mode mijoter ou dorer.

Lorsque la sauce est épaissie, ajouter la moitié de la mangue coupée en fins morceaux, et mijoter ou dorer selon votre Cookeo pendant 2 à 3 minutes.

Servir avec du riz, l'autre moitié de mangue détaillée dans un bol, et les noix de cajou dans un autre bol.

Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

pieds paquets marseillais

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

18 paquets

6 pieds d'agneau

400g de lardons

2 oignons entiers dont 1 piqué de clou de girofle

3 carottes en rondelles épaisses

1 gousse d'ail écrasée

1 branche de thym

2 feuilles de laurier

2 piments oiseau

Sel, poivre

1 litre de vin blanc

1 boîte de tomates pelées

2 verres de cognac

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire blanchir les paquets puis les égoutter

Mettre le cookeo en mode dorer

Faire revenir les paquets avec l'ail, les lardons et le thym

Ajouter tous les ingrédients

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 1 h

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

risotto aux magrets de canards

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

150gr de riz a risotto

500 ml d eau

1 kub or

100 ml de vin blanc

aiguillettes de canard (Montfort)

1 oignon

Procédure :

dorer les aiguillettes dans un peu d huile mettre de cotés, faire revenir l oignon ,les champignons, le riz, mouiller avec le vin blanc le kub or l eau sel poivre cuisson rapide 15 mn. en fin de cuisson rajouter les aiguillettes et selon les gout crème fraiche et parmesan

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Lapin au cidre et sa compotée de pommes

Karine Gilles

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10MM

Temps de cuisson : 25 MM

Ingrédients

1 lapin entier
1 cas arôme saveurs (ou cube),
1 cas sauce soja,
400 ml de cidre
2 oignons
1 gousse d'ail,
bouquet garni,
2 pommes

Préparation

Couper le lapin en morceaux, le faire revenir en mode doré, ajouter les oignons coupés en lamelles et la gousse d'ail, un fois bien coloré mettre la sauce soja et la sauce arôme, le bouquet garni, le cidre sel et poivre
Mettre 15 minutes en mode cuisson rapide.
Couper et éplucher les pommes en quartier, une fois la cuisson terminée mettre les pommes et les haricots verts ou autre légumes dans le panier et remettre en cuisson rapide 10 min

www.cookeojbh.fr

Chou chinois, Pommes de terre, Knackis

Élodie Charlier

Nombre de personnes :

Temps de préparation : 5min

Temps de cuisson : 10min

Ingrédients

1chou chinois,
sauce soja (5 càs mais plus selon les goûts),
300ml de fond de veau (ou cube, volaile ...),
pommes de terre (selon l'appétit) ,
knakis (selon l'appétit),
poivre,
sel

Préparation

Couper le chou en lamelle, le mettre dans la cuve ainsi que le bouillon, la sauce soja, mélanger un peu.
Mettre ensuite les pomme de terre, les knackis, un peu de poivre, 1pincée de sel, bien mélanger le tout.
Cuisson rapide 10mn

www.cookeojbh.fr

Batata Bel Kamoun

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 6 pommes de terre
- ✓ 1 oignon
- ✓ 2 gousses d'ail écrasées
- ✓ 3 cs de concentré de tomates
- ✓ 1 cc de graines à roussir
- ✓ piment d'Espelette
- ✓ ciboulette
- ✓ coriandre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode dorer, faire revenir dans l'huile l'oignon émincé.

Ajouter ensuite les pommes de terre coupées en fines lamelles, le concentré de tomates et les graines à roussir.

Mélanger.

Couvrir d'eau et rajouter le piment d'Espelette et l'ail écrasé.

Mettre en cuisson rapide pendant 20 minutes.

A la fin de cuisson, parsemer de coriandre et de ciboulette.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

encornets à la tomate et curry

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

730g d'encornets

1 oignon

Huile d'olive

Sel, poivre

400ml de coulis de tomates

Curry/herbes de Provence

300g de riz

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir tous les ingrédients (sauf le riz)

Mettre le cookeo en mode cuisson rapide 15min

A la fin du temps mettre le riz avec 200ml d'eau

Remettre en cuisson rapide 6min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Viande hâchée ébly

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

450g viande hâchée

ébly

1 grosse boîte d'haricots beurres

8 vaches qui rit

1 briquette crème liquide

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Dorer la viande hâchée

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger

Cuisson rapide 7 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Nouilles asiatiques au poulet

Catherine Fruitier-Hespel

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : doré 5mn cuisson rapide : 2mn

Ingrédients

- 200 gr de blanc de poulet coupé en dés, ou en lanières
-1 oignon émincé finement
- 1 gousse d'ail hâchée
- 1 poivron rouge coupé en lanières
- 1 belle carotte émincé en julienne
- 1 boite de pousse de soja
- 1 càc coriandre
- 1 càc 4 épices
- 1/2 càc de purée de piments (+ou-)
- 1 c à s de maizena
- 1 c à s de sauce soja salée
- 1 c à c graines de sésame
- 2 c à s d'huile
- 200gr pâtes asiatiques cuisson instantanée
- de l'eau à hauteur de la préparation, un peu moins.

Préparation

En mode manuel, mode "dorer", mettre l'huile, et faire revenir l'oignon, le poulet, et les légumes, (environ 3mn) bien mélanger.
Ajouter la maizena, le sel, le poivre, ajouter les épices (sauf les graines de sésame) et la sauce soja,
Mélanger à nouveau, arrêter le mode dorer, ajouter les pâtes, et l'eau à peine à hauteur de la préparation .

Mettre en mode cuisson rapide 2 mn, mélanger , ajouter les graines de sésame, et servez !

Patatas aux oignons/poivrons/tomate

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes : 3 personnes

Temps de préparation : 5 mn

Temps de cuisson : 7mn

Ingrédients

3 belles pommes de terre
3 petits oignons rouges détaillés en gros cubes)
4 gousses d'ail (coupées en 2 ou 4)
2 tomates (coupées grossièrement)
1 cc concentré de tomate
1 petit pot de poivrons grillés en lanières (conserve maison pr moi)
150 ml de liquide (jus de mon pot de poivron + eau)
Sel /1 cc de piment d'espelette
(je ne mets pas de poivre)
1 cc huile d'olive

Préparation

Détaillez vos pommes de terre grossièrement
Séchez-les bien et saupoudrez de piment d'espelette

Faire revenir l'ail ds la cuillerée d'huile
Avant qu'il grille ,les retirer (je ne les utilise pas)
Mettre alors l'oignon et les pommes de terre, bien remuer pendant quelques mn
Ajouter alors , les poivrons,les tomates,le concentré, l'eau, Sel, (je n'ai pas mis de poivre) bien remuer
Fermez et cuisson rapide 7 mn ou 8 mn pas plus (à 9 mn elles s'écrasent)

Conseil : l'oignon rouge est très sucré! vous pouvez le remplacer par du jaune si vous le souhaitez
Vous pouvez remplacer les poivrons grillés par des poivrons frais . Dans ce cas faites les revenir en même temps que les oignons
Doser le piment en fonction de votre goût

www.cookeojbh.fr

Pommes de Terre Knackis Tomate

Celine Smat Palumbo Picard

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 8 Pommes de terre
- ✓ 10 knacks
- ✓ 1 boite de champignons
- ✓ 1 boite pulpe tomate
- ✓ Creme fraiche liquide 15cl
- ✓ 1 verre d'eau
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Herbe de provence

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Couper les pommes de terres en cube et les faire revenir en mode dorer

Ajouter le reste des ingrédients.

Mélanger.

Mettre en Cuisson Rapide pendant 12 min.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pâtes carbonara au curry

proposée par Elodie Dubus-Domagala

Ingrédients

pour 4 personnes

200g de pate farfalle mini (que je cuit avant la recette dans le cookeo, fonction riz blanc 9min cuisson parfaite)
160g de lardon ou emincé de lardon (moins gras)
40cl de creme fraiche
curry a volonté selon votre gout

Apres avoir fais cuire les pates sous la fonction riz blanc je les reserve
je selectionne manuellement dorer et je dore mes lardons plus ou moins selon votre gout.
j'ajoute ensuite la creme fraiche et le curry , je melange .
j'ajoute les pates et si vos pates sont deja froide je selectionne juste rechauffage , pas de cuisson .
et j'ai tester maintiens au chaud sur le reste du diner c'est moins cremeux mais encore super bon!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Terrine aux deux saumons

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 5 personnes :

- 300 grs de saumon frais
- 100 grs de saumon fumé
- 2 blancs d'oeufs
- Un pot de ricotta ou crème liquide, selon les goûts
- Sel , poivre , piment d'espelette

Mixer le saumon frais ,ajouter les 2. Blancs d'oeufs , mixer à nouveau . Incorporer ensuite 3 C à S de ricotta
Assaisonner , réserver.
Mixer maintenant le saumon fumé , ajouter le reste de ricotta, une pincée de piment .
MONTAGE
Mettre dans le fond de votre moule la préparation la moitié du saumon frais, au milieu , mettre le saumon fumé, puis finir avec le reste de saumon frais ....
Mettre du film alimentaire , poser dans le panier vapeur , avec 200ml d'eau dans la cuve .
Cuisson rapide ou sous pression selon votre modèle et 30 mn ..... Laisser refroidir

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

poulet à l'anis

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 cube de bouillon de volaille dans 500ml d'eau

4 cuisses de poulet coupées en deux (Sortir la peau)

1 c.a.c. d'anis en poudre

4 grosses carottes en rondelles

4 endives coupées dans la longueur

1 brocoli en fleurettes

8 c.a.c. de crème fraîche

8 olives noires hachée

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire dorer le poulet 5min

Mettre le poulet dans le panier vapeur

saler, poivrer

Saupoudrer l'anis

Mettre les légumes sur le poulet

Mettre le bouillon en fond de la cuve

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 10min

A la fin de la cuisson, vider la cuve

Mettre le contenu du panier dedans

Ajouter la crème et les olives

Passer en mode dorer 2 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de dinde aux 4 epices

proposée par Barbara Lnn

Ingrédients

1 roti de dinde (600gr)
1 oignon rouge émincé
4 gousses d'ail émincé (dont 2 piqué le dans le roti)
100ml de fond de veau
1 cas de curry /1 cas de paprika
1 cas de cumin /1 cas de coriandre haché
1 piment
1 brique de creme fraiche semi-epaisse (200ml)
5 rondelles d'ananas séchée coupé en morceaux
Coquillettes

En mode manuel faite dorer oignon, ail et ananas 2 min puis ajouter le roti piqué de 2 gousses d'ail dorer 10 min, passer en cuisson rapide ajouter de reste des ingredients, recouvrir d'eau jusqu'a mi roti, sel, poivre et lancer la cuisson 12min, remuer puis deguster.

Bon appetit

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de St Jacques aux courgettes et aux tagliatelles

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 2 ou 3 personnes

- 1 sachet de noix de St jacques (decongelées dans du lait)
- 1 barquette de tagliatelles fraîches (lustucru pour moi)
- 1 grosse poignée de courgettes (surgelées en rondelles)
- 1/2 cube bouillon de légumes ou spécial pâtes
- 200 ml d'eau
- Sel poivre

Eponger les noix sur un papier absorbant .
Faire revenir les noix de st jacques , un aller retour , réserver.
Dans le jus de cuisson des oix , mettre les courgettes , moi surgelées mais on peut mettre des fraîches
Ajouter l'eau bouillante avec le 1/2 cube puis mettre les tagliatelles que l'on défait un peu pour ne pas que ça fasse des paquets ,bien mélanger , cuisson rapide ou sous pression selon cookéo pendant 2 mn ....
Remuer à nouveau et ajouter les noix de St jacques .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rôti de veau farcis et ses légumes

Sabrina Lefevre

Ingrédients :

Pour 5 a 6 personnes

une dizaine de carotte ,
2 oignons ,
1 roti de veau farci aux olives ou autre ,
500 gr de champignons frais ,
un fond de vin blanc ,
2 a 3 petite patate nouvelle par personne ,
sel , poivre,
thym ,laurier
5 c a cafe de fond de veau 500 ml d'eau

En mode dorer , faire fondre un peu de margarine , mettre le roti pdt le prechauffage eplucher et couper les deux oignons que vous rajouterau fur et a mesure en tournant le roti sur toute ses face ! une fois le tout dore ajouter un fond de vin blanc , mettre en mode cuisson rapide 20 mn ! pdt ce temps la eplucher vos carottes et couper les en rondelles ainsi que les champignons , une fois que ca sonne , ouvrer , enlever le roti et reserver sur une assiette , mettre a dorer a nouveau pour les carottes et les champignons ! eplucher vos petites patate nouvelle pdt que les legumes dore , incorporer les patates au fur et a mesure et ensuite faite votre fond de veau avec 500 ml d'eau et 5 c a cafe de fond de veau en poudre ! 3 pincee de gros sel , poivre , thym et laurier ! remettre en cuisson rapide 15 mn !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Couscous au Riz

Julie Lukas

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 225g de riz
- ✓ 100g de poulet coupé en des
- ✓ 1 boite de légume de couscous
- ✓ 1 Kubor
- ✓ 1 CAC d épices a couscous
- ✓ 200 ml d eau
- ✓ Sel

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre tout les ingrédients dans la cuve.

Bien mélanger.

Lancer la cuisson rapide pendant 10 minutes.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Civet de Sanglier

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 6 personnes environ

- ✓ Marinade :
- ✓ 1,3 kg de sanglier
- ✓ 530g carottes
- ✓ 350ml vin rouge (Cellier des dauphins)
- ✓ 1 oignon (70g)
- ✓ Thym
- ✓ sel poivre
- ✓ 620g pommes de terre
- ✓ 1Cs huile
- ✓ 1 cube de bouillon de bœuf
- ✓ 150ml eau
- ✓ 2Cs maïzena

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

La veille :

Couper la viande en morceaux de 25g

Couper les carottes

Émincer l'oignon

Mélanger le tout avec thym, sel, poivre, vin puis laisser reposer 24h au frais en remuant 2 ou 3 fois

Le lendemain :

Programmer le Cookeo sur la recette : Bœuf Bourguignon

Mettre 1Cs d'huile dans le Cookeo puis dorer les aliments de la marinade sans la marinade + PDT coupés en gros morceaux 10mn

Ajouter la marinade + bouillon et cuire 35mn

Égoutter le plat

Remettre la sauce dans le Cookeo avec la maïzena préalablement délayée dans un peu d'eau froide et prolonger la cuisson 3mn

Mélanger le tout et servir chaud.

Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Gratin Choux Fleurs Carottes Brocolis Saucisses Fumées

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 4 saucisses fumées coupées en rondelle
- ✓ 4 carottes coupées en rondelle
- ✓ 1 kg choux fleurs surgelé
- ✓ 500 gr de brocolis surgelé
- ✓ 2 poignées d'oignons surgelés
- ✓ 200gr allumettes lardons fumés
- ✓ 2cc de fond veau dilué dans 200ml d'eau
- ✓ 1 cas de maïzena
- ✓ chapelure et rapé

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre les oignons, les carottes en mode dorer.

Ajouter ensuite les lardons et les saucisses fumées.

Quand c'est bien revenu, rajouter le choux fleur, le brocoli et le fond de veau et mettre en mode cuisson rapide 5mn.

A la fin du temps rajouter la maïzena et mettre en cuisson rapide 1mn pour épaissir.

Mettre dans un plat, rajouter le râpé et la chapelure et faire gratiner au four.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

filets de sole aux fruits de mer

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

6 filets de sole congelées

2 poignées de cocktail de fruits de mer congelée

1 sachet de sauce homardine de knorr diluée dans

250ml d'eau chaude

200 ml de crème fraîche liquide

sel, du poivre

1/2 c.a.s. de sauce maggi

Secret d' arômes "plein sud" de knorr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre tous les ingré-

dients dans la cuve

Mélanger

Mettre le cookeo en

mode "cuisson sous

pression" 15min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet et son Riz aux Légumes Saveur Fromage Ail et Fines Herbes

Sonia Bommersbach

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 5 personnes environ

- ✓ 5 escalopes de poulet
- ✓ 800 gr de julienne de légumes surgelée
- ✓ 180 gr riz cru
- ✓ 100 ml d'eau
- ✓ 1 marmite de bouillon de volaille
- ✓ 100 ml de vin blanc
- ✓ 125 gr de bacon
- ✓ 150 gr de Boursin cuisine ail et fines herbes light
- ✓ sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre dans la cuve la julienne de légumes (non décongelée), le riz, le bacon coupé en lanière, l'eau, le vin blanc et la marmite de bouillon de volaille.

Mélanger le tout

Poser les escalopes de poulet au-dessus, saler, poivrer

Fermer le Cookeo et lancer une cuisson rapide pour 12 minutes.

A la fin de la cuisson, sortir le poulet, le réserver au chaud.

Rajouter le Boursin cuisine dans la cuve et mélanger le tout pour faire fondre le fromage, si nécessaire mettre le Cookeo en mode dorer pour faire fondre le fromage plus rapidement, de mon côté je n'ai pas eu besoin de le faire.

Servir le poulet accompagné de riz aux légumes.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet au 2 Fromages et Pommes de Terre

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 800g de pommes de terre
- ✓ 800g d'aiguillettes de poulet
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 cs de farine
- ✓ 100g d'emmental
- ✓ 80g de cheddar
- ✓ 60g de lardons fumée
- ✓ 100ml de vin blanc de Savoie
- ✓ 50ml d'eau
- ✓ 1cc de sel
- ✓ 1 cc de poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire dorée oignon émincée et lardons.

Ensuite ajouté le poulet.

Puis incorporez la farine, remuer.

Mettre l'eau et le vin remuer.

Attendre 1 minute puis mettre les pommes de terre dessus et le fromage.

Lancer la cuisson rapide 16 min

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

queue de lotte au whisky

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

6 queues de lotte congelées

Huile d'olive

3 c.a.s. de maïzena

1/2 verre de whisky

300g de crevettes congelées

1 brique de crème semi-épaisse

1 boîte de champignons

3 échalotes émincées

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les queues de lotte avec l'échalotes dans un peu d'huile

Ajouter le reste des ingrédients

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 5min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

risotto aux boudins blanc

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

3 boudins blancs

125gr de riz arborio

325ml d'eau avec 1 bouillon cube

1/2 verre de vin blanc

100gr de mélange champignons forestiers

1 oignon haché

Persil

Parmesan

1 filet de crème

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Enlever la peau des boudins et les couper en petit morceaux

Faire dorer dans l'huile l'oignon et le boudin 3min

Ajouter les champignons, le persil, le sel et le poivre

Laisser revenir

Ajouter le riz

Laisser dorer 3min

Mettre le bouillon et le vin

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 15min

A la fin de la cuisson ajouter le parmesan et un peu de crème

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Beignets d'oignons

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 150 gr de farine
- ✓ 1 œuf
- ✓ 150 ml de bière blonde
- ✓ huile
- ✓ 2 gros oignons
- ✓ sel

Procédure :

Dans un saladier mélanger la farine, l'œuf, le sel, la bière blonde et l'huile.

Bien mélanger.

Peler les oignons et les couper en rondelles de 5 mm.

Détacher les anneaux.

Envelopper les anneaux d'oignon de pâte.

Mettre de l'huile dans la cuve, juste de quoi plonger les rondelles d'oignons.

Les plonger dans l'huile chaude, en mode dorer.

Laisser dorer des 2 côtés..

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Lamelles de calamars à l'anis étoilée

Danamaso Danamaso
avec Enza Brigitte Ludo.

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 1,5 kg de lamelles d'encornets
- 1 boite de bisque de homard
- 1/2 petite boîte de tomates concassées
- 1 oignon
- 1 ail
- 2 étoiles de badiane
- Piment d'espelette
- Crevettes , moules cuites pour moi (champignons)

Préparation

Après avoir nettoyé les lamelles de susceptibles petites peaux , laver , détailler les lamelles en tronçons de 1,5 cm .Mettre de l'eau juste au niveau des calamars dans la cuve en mode dorer . Arrêter aux premiers frémissements . Egoutter .
Faire rissoler l'oignon émincé et l'ail dans un peu d'huile d'olive , ajouter les calamars, bien mélanger puis mettre la bisque et les tomates concassées, les 2 étoiles de badiane , le piment d'espelette (on peut remplacer par 1 boule de pastis ou 1 branche de fenouil émincée).Mélanger à nouveau.
Passer en cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo 1 ou usb pendant 10mn .
Si la sauce est un peu liquide , mettre 1 c à s de sauceline , puis ajouter les crevettes et moules , passer en mode maintien au chaud en attendant de se mettre à table .

Paupiette de dinde façon carbonade et ses endives

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 4 paupiettes de dinde
- 1 bouteille de bière type 1664
- 1 cube volaille
- 4 tranches de pain d'épice
- 4 ou 5 endives
- 1/ 2 cube or ou légumes

Préparation

D'abord s'occuper des endives :
- Faire revenir les endives préparées (enlever le cône : les couper en 2 et enlèver plus facilement le cône amer)
- Dans une goutte d'huile d'olive, les retourner ,puis émietter le 1/2 cube et un verre d'eau , Cuisson rapide 5 mn . Réserver ....

Sans laver la cuve , faire revenir les paupiettes , ajouter le pain d'épice , la bière et le cube de volaille , bien mélanger , pour que le pain d'épice se défasse , puis cuisson rapide 15 mn

www.cookeojbh.fr

magret de canard aux pêches

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 magrets de canard coupés en tranches

4 pêches

200g de sucre

20g de beurre

2 c.a.s. de mélange malin volaille

20cl de jus d'orange

Sel et poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire fondre le sucre à sec

Lorsqu'il atteint une couleur dorée, ajouter le beurre et le jus d'orange avec le mélange malin

Rajouter les magrets

Mélanger et laisser un peu sur le mode "dorer"

Éplucher les pêches et couper les en morceaux

Mettre dans le cookeo

Laisser en mode dorer pour finir la cuisson

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Crépinettes lardons et ses macaronie

GwendOoliine D'haàene

Nombre de personnes : 2 personnes

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

- 2 crépinettes
- 1oignons
- 1 boite de concentré de tomate
- du fond de veau
- 200ml d'eau
- un filet d'huile

Préparation

En mode dorer laisser chauffer l'huile ajouter l'oignon émincé, les crépinettes et les lardons dorer 5minutes, ajouter le fond de veau diluer dans les 200ml d'eau .
Laisser mijoter un instant . ajouter les pates (maccaroni) le concentré de tomate rajouter de l'eau à hauteur mélanger le tout .
J'ai ajouté des herbes de provence .
Cuisson rapide 10 minutes

Idées Recettes Cookeo
www.COOKEOJBH.fr

OEUFS EN MEURETTE

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 2/3 d'une bonne bouteille de vin rouge (bourgogne ou cote du Rhone)
- 300 grs de lard que l'on coupe en cubes 1cm
- 200 grs de champignons de Paris crus émincés
- 4 échalottes émincées
- 1 Ail écrasé
- 200 ml d'eau
- 10 grs de beurre
- 2 càs de farine
- Bouquet garni
- Sel , Poivre

Pour 1 oeuf :
- 1 oeuf ,
- 4 cà S d'eau
- 1 pincée de gros sel

Préparation

Faire bouillir quelques minutes le vin rouge !
Faire DORER 1 minute 300g de lardons, puis ajouté toujours en mode DORER 4 grosses echalottes emincés, et 1 gousse d'ail ecrasé laissez fondre 7/8 minutes,...puis ajoutez 10 g de beurre et 2 cà s de farine, bien melanger puis ajouter 200g de champignons de Paris emincés finement, laissez revenir 2 minutes
ajoutez le vin avec 200 ml d'eau,salez, poivrez, ajouter le bouquet garni
Paser en mode cuisson sous pression ou cuisson rapide selon le cookéo 1 ou usb pendant 30 minutes ; je lai fais en deux temps , 15 mn , REMUER puis à nouveau 15mn.
quand la sauce est cuite, faites pocher 8 oeufs, griller du pain...

ASTUCE POUR POCHER VOS OEUFS

Dans un ramequin allant au micro ondes ,mettre les 4 càS d'eau , le sel et l'oeuf (sans la coquille)
Passer le tout au micro ondes à la puissance maximale, 45 secondes (ou 50 ou 55 secondes si votre micro ondes ne va pas au delà de 900 W...

www.cookeojbh.fr

Riste d'Aubergine

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes environ

- ✓ 1kg d'aubergine
- ✓ 1 kg de courgette
- ✓ 1 poivron vert
- ✓ 1 gros oignon
- ✓ 1 gousse d"ail
- ✓ 1 grosse boite de tomates pelés
- ✓ 1/2 verre de vin blanc
- ✓ 1 cube de bouillon
- ✓ 2 morceaux de sucre
- ✓ huile d'olive
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Persil

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir les oignons avec huile d'olive sans les cramer en mode dorer y ajouter la boite de tomate l'ail et persil et le vin blanc salé.

Arrêter le mode dorer.

Ensuite ajouter le sucre, le cube de bouillon, mettre les poivrons coupés + huile d'olive + courgettes avec un peu de peau et aubergine en lamelle fine 6 mn en cuisson rapide

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

FILET MIGNON DE CHEVREUIL

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 filet mignon de chevreuil d'environ 600g

200ml de vin rouge

3 gousses d'ail

persil

3 cuillère à soupe de vinaigre "condiment"

4 cuillères à soupe de miel

1 cuillère à café de cinq épices

2 cuillères à soupe de sauce soja

6 grosses pommes de terre

sel et poivre

huile

2 cuillères à café de maïzena sauceline

Procédure :

éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles

faire dorer dans un peu d'huile le filet mignon

saler, poivrer et ajouter le cinq épices

ajouter l'ail, le persil et les pommes de terre

lorsque le filet mignon est bien doré, déglacer avec le vinaigre

mélanger

ajouter le vin rouge, la sauce soja et le miel

mélanger bien et laisser cuire environ 4/5 minutes tout en mélangeant

faire cuire 10 minutes dans le cookéo en cuisson rapide

ajouter la maïzena et mélanger bien pour que la sauce épaississe

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tortellinis à l'Espagnole

Frédérique Makoa

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 500 gr de tortellinis
- ✓ 100 gr de chorizo fort
- ✓ 100 gr de lardons fumés
- ✓ 100 gr de champignons de Paris
- ✓ 1 belle grosse échalote (sinon 3 petites)
- ✓ 3 belles tomates
- ✓ 10 cl de vin blanc
- ✓ 15 cl de crème fraîche liquide
- ✓ 10 cl de bouillon de légume
- ✓ Poivre
- ✓ Sel (si besoin)
- ✓ Persil
- ✓ Basilic

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Couper le chorizo en lamelles assez fines (ou en plus épais et ensuite couper en 2).

Éplucher et émincer les champignons, ciseler l'échalote, éplucher ou monder les tomates et les couper en petits cubes.

Mettre à dorer les lardons et le chorizo. Ajouter ensuite l'échalote et les champignons. Lorsque c'est coloré, ajouter les tomates et bien mélanger. Ajouter le vin blanc et laisser 1 min encore à dorer.

Arrêter de dorer et ajouter le bouillon de légume, la crème fraîche, les tortellinis et mélanger. Poivrer et rectifier l'assaisonnement en sel.

Mettre en cuisson rapide pendant 3 minutes.

À la fin ajouter le persil et le basilic haché.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet au Coca à la Belge

Sylvie Lebon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients : Pour 2 personnes environ

- ✓ 500g d'aiguillettes de poulet
- ✓ 1 c à s d'huile d'olive
- ✓ 1 Oignon
- ✓ 300 ml de Coca Cola
- ✓ 1 Sachet de soupe déshydratée aux poireaux
- ✓ Des petits pois surgelés (quantité au choix)
- ✓ Sel
- ✓ 1 c à s de Maïzena

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode dorer : faire revenir l'oignon avec le poulet.

Ensuite passer en mode cuisson rapide : mettre le coca, le sachet de soupe déshydratée, le sel, les petits pois.

Bien mélanger le tout et ensuite mettre en cuisson rapide pendant 17 minutes.

En fin de cuisson, lier la sauce avec la maïzena.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Poulet curry coco

Mélanie Guillet

Ingrédients :

1 poulet
(haut de cuisse, pilon, blanc),
1 boite de lait de coco,
1 oignons,
curry,
pomme de terre,
1/2poivron rouge (facultatif).

Soupoudrer le poulet de curry.
En mode dorer> cuire le poulet, l'oignon, rajouter le lait de coco, les pommes de terre (pour ma part couper en morceaux), le poivron en dés, sel poivre.

En mode cuisson rapide> 14 min.
Bon app'

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauté de porc à l'italienne

Zannalee Lhotelier

Ingrédients :

Pour 4-5 personnes

- 1 kg de sauté de porc
- 200 ml de bouillon de volaille
- 1 petite boite de champignons
- 2 carottes
- 1 oignon
- sel, poivre
- 2 c à c d'apices "cuisinez italien"

Dorer la viande avec l'oignon émincé
Ajouter les carottes coupées en rondelles et les champignons.
Ajouter le bouillon de volailles et les épices.
cuisson rapide 20 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

risotto aux cœurs de canard

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

800 G de cœur de canard coupés en deux

1/2 oignon émincé

la moitié d'une boîte 4/4 de mélange forestiers

Procédure :

en mode dorer j'ai fais revenir mes cœurs , j'ai ajouté l'oignon et les champignons le chorizo le riz le vin blanc l'eau le fond de veau sel et poivre et j'ai bien mélangé. en mode cuisson rapide 15 mn

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Steack haché, pommes de terre

Ingrédients pour 2/3 personnes :

8 pommes de terre (650gr) en morceaux
3 steack hachés coupés en morceaux
300 ml d'eau
3 cuillères à café de fond de veau
1/2 boite de concentré de tomates
Sel
Sauceline (facultatif)

Préparation :

En mode dorer, faire revenir les pommes de terre pendant 5 minutes.
Ajouter la viande, l'eau, le fond de veau, le concentré de tomates, le sel.
Fermer le couvercle et faire cuire 8 minutes en mode cuisson rapide.
A la fin de la cuisson, rajouter un peu de sauceline pour une sauce plus onctueuse.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

roti de porc au lait

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

800 g rôti de porc (filet)

5 pommes de terre coupées en 2

5 carottes en grosses rondelles

1 poignée de raisins blonds

2 oignons rouges émincés

1 cube Ail/Persil délayé dans 20 cl de lait chaud

20 cl de crème liquide

2 cuillères à soupe de miel liquide

1 cuillère à café de curry

1 bouquet garni

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode « dorer »

Verser l'huile dans la cuve

Faire dorer le rôti de porc sur toutes ses faces

Retirer le rôti

Faire revenir les oignons

Arrêter le mode « Dorer »

Verser dans la cuve les 20 cl de lait ail/persil, la crème liquide, le miel, les raisins,

le curry, le bouquet garni, le poivre et bien mélanger le tout

Mettre les carottes et les pommes de terre et mélanger

Déposer le rôti par-dessus

En mode « sous pression » ou « cuisson rapide »

Démarrer la cuisson - 35 minutes -

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

paupiettes de porc exotique

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

4 paupiettes de porc

1 boite d'ananas en morceaux et son jus

oignon (2 ou + beau)

Piment d'Espelette 1/2 c a c

curry de votre choix 1 c ac

5 épices 1 ca c

sel , et poivre du moulin

2 cuillères a café de sauceline

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

faire dorer les paupiettes , ensuite rajouter les oignons émincés fins DORER

Ensuite ajouter le jus et les ananas , les épices cuire cuisson rapide 15 mn ajouter la sauceline

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

risotto artichauts patate douces

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- 100 gr de Patate douce crue
- 2 fonds d'Artichauts crus
- 65 gr de riz cru
- un peu d'oignons suivant vos gôuts...

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre votre cookéo en mode "dorer" et mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive et votre oignon.

Ajouter votre riz et le laisser dorer jusqu'à ce qu'il devienne translucide puis vous pourrez ajouter vos légumes coupés en dés...

Laissez dorer 1 minutes puis couvrir de votre bouillon de légumes (environ 270ml)

Cuisson rapide 10 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

sauté d'agneau à la cardamone

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

500 g de viande d'agneau

200 g de carottes surgelées

200 g de courgettes surgelées

4 pommes de terre

1 oignon rouge émincé

1 marmite de bouillon de légumes Knorr

30 cl d'eau

1 cuillère à café de cardamome moulue

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode « Dorer »

Verser l'huile dans la cuve pour y faire revenir la viande farinée

Ajouter l'oignon

Arrêter le mode « Dorer »

Verser dans la cuve les 30 cl d'eau, la marmite de bouillon, les légumes surgelés les pommes de terre, la cardamome et mélanger le tout

En mode « sous pression » ou « cuisson rapide »

Démarrer la cuisson pour - 20 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Ragout d'agneau

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1kg de ragout d'agneau

1 oignon

1 gousse d'ail

1 verre de vin blanc

20cl d'eau avec un bouillon de rôti

2 carottes

Champignons de paris frais

Sel poivre , herbes de provence

1 cas de farine

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire fondre quelques instants l'oignon ds l'huile d'olive , ajouter les morceaux d'agneau laisser rissoler , ajouter les carottes coupées en biseaux .

Saupoudrer de farine , bien mélanger , ajouter l'eau et le bouillon de rôti et le vin blanc (facultatif)

Cuisson rapide ou sous pression 20mn

Remuer ,ajouter les champignons de paris coupés en 4 si ils sont gros et remettre 20mn en cuisson sous pression .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Nage de Lotte ,crevettes et crème de coco

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

-1kg de queues de lotte
-Grosses Crevettes (cuites)
-1 brique de crème de coco
-Curry
-1 oignon
-Sel ,poivre

Préparation

Faire dorer l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive
Ajouter la lotte , faire revenir quelques instants , puis mettre la crème de coco et le curry (1 c à s) , sel poivre
Cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo 1 ou usb 4 minutes .
Ouvrir et ajouter les crevettes, bien mélanger et mettre en mode maintien au chaud en attendant de se mettre à table

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet, Courgettes et Pommes de Terre au Cidre

Sonia Bommersbach

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ (7PP)

- ✓ 600 gr d'escalopes de poulet
- ✓ 480 gr de pommes de terre
- ✓ 480 gr de courgettes
- ✓ 150 ml de cidre
- ✓ 100 ml d'eau
- ✓ 3 c à s de crème fraiche épaisse à 15% de mg
- ✓ 1 cœur de bouillon de volaille
- ✓ 1 c à s de maïzena
- ✓ 1 petit oignon
- ✓ Sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Eplucher les pommes de terre et les couper en cubes.

Couper les courgettes en morceaux (pas trop petits les morceaux).

Emincer l'oignon et le faire revenir en mode dorer dans la cookeo avec le poulet coupé en gros cubes.

Rajouter les pommes de terre, les courgettes, le cidre, l'eau, le cœur de bouillon de volaille, saler, poivrer.

Fermer le cookeo et lancer une cuisson rapide pour 20 minutes.

A la fin de la cuisson, si nécessaire, si la sauce est trop liquide, diluer la maïzena dans un peu de liquide prélevé, rajouter dans la cuve et faire épaissir en mode dorer.

Rajouter ensuite la crème, mélanger le tout et servir immédiatement.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pavé de saumon avec sa sauce homardine

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes

2 pavés de saumon surgelé

1 poignée de crevettes surgelées

3 galets de sauce homardine (tipiak)

1 échalote

1/ 2 verre d'eau ou de vin blanc - 1/2 gros poivron rouge coupé en dés

- 1 oignon rouge émincé finement
- 1 gousse d'ail hachée
- huile d'olive

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir l'échalote émincée ds un peu de gras

Ajouter alors les crevettes et les galets de sauce homardine , laisser fondre , remuer en ajoutant le liquide

Poser les pavés , cuisson rapide ou sous pression 8 mn .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

rognons de bœuf

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

7 pommes de terres moyennes pelées

400g de rognons de bœuf

200g de champignons frais ou en boîte

1 oignon émincé

200ml de crème fraîche

100ml de fond de veau

100ml de vin rouge ou porto

8 c.a.c. de sauceline

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire tremper les rognons dans de l'eau froide avec du sel 30min

Pendant le temps du trempage, faire cuire les pommes de terre 28min à la vapeur avec 200ml d'eau.

Éponger les rognons

Sortir les pommes de terres

Nettoyer la cuve

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les rognons, l'oignon et les champignons dans un peu d'huile d'olive

Ajouter la crème fraîche, le fond de veau et l'alcool

Passer le cookeo en mode cuisson rapide 15min

A la fin de la cuisson ajouter la sauceline et les pommes de terre en dés

Passer le cookeo en mode réchauffage 5min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Langue de Bœuf et sa Sauce Tomate au Piment d'Espelette

Piesansim Marabesal

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 6 personnes environ

- ✓ Langue de Bœuf 1,9kg
- ✓ 25 cl de vinaigre blanc
- ✓ 2l d'eau

Eau :

- ✓ 1 Grosse boite de tomates entière
- ✓ 50 cl du Court bouillon
- ✓ 3 Oignons
- ✓ 1 Échalote
- ✓ 1 Verre de vin blanc
- ✓ 3 c à s de Maïzena
- ✓ 10ml d'huile d'olive
- ✓ Sel
- ✓ Piment d'Espelette

Court bouillon :

- ✓ 2 Carottes
- ✓ 1 Poireaux
- ✓ 1 Oignons piqué d'un clou de girofle
- ✓ 1 Bouquet garnis
- ✓ Sel/Poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire tremper la langue dans un grand volume d'eau et de vinaigre blanc au moins 5 heures.

Préparer le court bouillon.

Mettre la langue dans la cuve du Cookeo.

Recouvrir avec le court bouillon.

Mettre en mode Cuisson rapide pendant 15 minutes.

A la fin de la cuisson, réserver la langue pour qu'elle refroidisse.

Garder le court bouillon.

Lorsque la langue est froide, il faut la peler, découper les nerfs.

Couper votre langue en tranche d'environ 2 à 3 cm.

Eplucher oignons, échalotes et émincés.

Les saler et saupoudrer avec du piment d'Espelette.

Dans la cuve, mettre à dorer les oignons et échalote dans 10ml d'huile d'olive, lorsque ceux-ci sont bien dorés, mettre la viande.

Faire dorer de chaque coté les morceaux.

A la fin du dorage (environ 3 minutes sans compter le préchauffage) rajouter la boite de tomates entières.

Ajouter le mélange vin blanc/maïzena (fouetter pour ne pas avoir de grumeaux)

Recouvrir la viande de bouillon

Mette en Cuisson Rapide 60 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tomate, oeuf, dès de jambon, fromage à raclette, gruyère

Anais Enora Lebrun Beguin

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 4 minutes

Ingrédients

- Tomate,
- oeuf,
- dès de jambon,
- fromage à raclette
- gruyère

Préparation

Couper le dessus de la tomate, vider l'intérieur puis mettre l'oeuf, dès de jambon, prendre une tranche de fromage et la couper en lamelle.
Couper chaque lamelle de fromage à raclette en 2 puis mettre sur les dès de jambon puis mettre le gruyère.
Mettre 200ml d'eau dans la cuve.
Mettre vos tomates dans le panier vapeur puis mettre en cuisson rapide 4 minutes.

Idées Recettes Cookeo
www.COOKEOJBH.fr

www.cookeojbh.fr

riz jaune

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

200 g de panais, épluché et coupé en petits dés

300 g de carottes, épluchées et coupées en petits morceaux

2 oignons émincé

1 càs d'huile

un peu de thym, sel, poivre, ail semoule 2 càc de curcuma

de l'eau

200 g de riz basmati lavé

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

1. Mettre en fonctionnement le cookéo. Sélectionner en mode manuel, "dorage".

2. Une fois le préchauffage terminé faire dorer 1 à 2 minutes, dans 1 cuillère à soupe d'huile : l'oignon émincé, l'ail, les épices.

3. Ajouter le panais en petits morceaux, les carottes, le riz. Couvrir d'eau.

4. Passer en mode "cuisson rapide" pour 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

potée portugaise

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

4 saucisses

1 chou rouge

1 barquette de lardons fumés

1 poignée de raisins secs

1 petite boîte de concentré de tomates

3 carottes en rondelles

1 peu de beurre

150ml de vin de Porto

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les saucisses sans les piquer

Les retirer et réserver

Mettre du beurre dans le cookeo et faire revenir les carottes et le chou pendant 8min

Ajouter les raisins, le concentré de tomates, les lardons et le Porto

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 35min

Après la cuisson, ajouter les saucisses

Remettre en cuisson rapide 10min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

poulet de bahia

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

6 morceaux de poulet

400g de tomates fraîches coupées en dès

2 poivrons verts en lamelles

1 petite boîte de petits pois

2 gousses d'ail écrasées

Jus de 3 citrons

2 feuilles de laurier émiettées

2 brins de thym effeuillés

1 oignon émincé

Persil

Cerfeuil

10cl de vin blanc

Procédure :

Faire mariner le poulet 2h dans un mélange de jus de citron, ail, laurier, thym, sel et poivre

Mettre le cookeo en mode "dorer"

Faire revenir le poulet sorti de sa marinade

Ajouter la tomate, les poivrons, l'oignon, le persil, le cerfeuil et le vin blanc

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 15min

Ajouter les petits pois et relancer la cuisson rapide 5min

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Biryani

Nath Nath

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4/6 personnes environ

- ✓ 800g de steak haché
- ✓ 500g de pdt (petites) coupés en deux
- ✓ 2 sachet de riz (400g)
- ✓ 1 petite boîte de petits pois
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 ail
- ✓ 3 clous de girofle
- ✓ 1 botte de menthe
- ✓ 1 botte de coriandre
- ✓ 2 c à s de curcuma
- ✓ 3 c à s d'huile
- ✓ 1/2 pot de cumin
- ✓ 3 c à s de vinaigre coloré

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir le steak haché avec de l'huile.

Ajoutez l'oignon, l'ail et les 3 clous de girofle .

Mettre les pdt et le curcuma .

Ajoutez la menthe et la coriandre coupés très fin et la moitié du pot de cumin.

Mettre le riz .

Ajoutez 700 ml d'eau et mettre 10 minutes en cuisson rapide.

Dès que c'est fini ajoutez 1 petite boîte de petits pois et le vinaigre.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Chaudrée Charentaise

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 50 g d'ail
- ✓ 100 g d'oignon
- ✓ 200 g de beurre
- ✓ 300 g de blanc de seiche
- ✓ 500 g de raie
- ✓ 300 g de filet de barbue
- ✓ 300 g de filet de carrelet (aussi appelé plie)
- ✓ 400 g d'anguille de mer en tronçon de 60g de
- ✓ 40g de congre
- ✓ 300 g de filet de grondin
- ✓ un bouquet garni
- ✓ sel et poivre
- ✓ 75cl de vin blanc sec
- ✓ 1kg de pomme de terre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Le fond peut se préparer à l'avance, éventuellement la veille.

Laver le blanc de seiche, le peler des aponévroses, le tailler en lanières.

Peler l'ail, le dégermer, émincer l'oignon, les mettre à suer dans 100 g de beurre pendant le préchauffage. Ajouter le blanc de seiche, en mode dorer.

Ajouter le vin blanc, le bouquet garni, saler et poivrer. Laisser cuire en mode cuisson rapide/pression 35 minutes

Rectifier l'assaisonnement à la fin de la cuisson et réserver dans un saladier.

Faire cuire dans le panier vapeur les pommes de terre 10 /15 minutes, nous finirons la cuisson dans le cookeo, les réserver.

Ajouter les pommes de terre coupées en tranche ou selon votre envie, ajoutez les filets de poisson et pour finir le bouillon que vous avez réservé, en mode cuisson rapide ou pression 15 min.

C'est prêt!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pavé de saumon avec sa sauce homardine

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 2 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 2 pavés de saumon surgelé
- 1 poignée de crevettes surgelées
- 3 galets de sauce homardine (tipiak)
- 1 échalotte
- 1/ 2 verre d'eau ou de vin blanc

Préparation

Faire revenir l'échalote émincée ds un peu de gras
Ajouter alors les crevettes et les galets de sauce homardine ,
laisser fondre , remuer en ajoutant le liquide
Poser les pavés , cuisson rapide ou sous pression 8 mn

Si vous ne trouvez pas de sauce homardine , ouvrez une boîte de bisque de homard , quantité selon le nombre de
Pavés , et à la fin ajouter la crème fraîche

J'ai servi mes pavés avec des épinards branches , mais le riz va très bien aussi

www.cookeojbh.fr

Harira aux légumes

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

100g pâtes alphabet

1 petite boîte de pois chiches

1 grosse boîte de tomates pelées

1 oignon (émincé)

coriandre fraîche (ciselée)

1 cc cumin

sel

poivre

150 cl eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Verser tous les ingrédients (sauf la coriandre) et mélanger

Cuisson rapide 3 minutes

Ajouter la coriandre

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Bacalhau a bras

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 3 pavés de morue (600 g environ)
- ✓ 6 œufs
- ✓ 4 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- ✓ 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 2 oignons
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ persil
- ✓ 12 pommes de terre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Laisser dessaler la morue dans de l'eau environ 24 heures avant de commencer la préparation (eau à renouvelez régulièrement).

Découper la morue en petits morceaux, en retirant les arêtes.

Faire revenir les oignons et l'ail émincés dans l'huile.

Faire revenir pendant 5 minutes les morceaux de morue avec l'oignon et l'ail.

Réserver.

Découper les pommes de terre en frites très fines.

Les plonger dans la friteuse pour qu'elles soient précuites (Attention, ne pas les cuire !).

Mélanger les frites, la morue, les oignons et l'ail ensemble dans la cuve, pendant 5 minutes.

Battre les œufs en omelette, saler, poivrer.

Mettre cette préparation avec la morue 1 minute avant la fin de la cuisson.

Laisser chauffer quelques instants tout en remuant (faire attention à ne pas cuire les œufs).

Saupoudrer de persil et mélanger.

Décorer d'olives noires et de tomates cerises.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

FILET MIGNON AU CAMEMBERT ET MOZZARELLA

RECETTE DE VÉRONIQUE DEGARDIN

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (6 personnes)

800gr à 1kg de filet mignon de porc
2 oignons
350ml de fond de veau
5 pommes de terre
100gr de mozzarella
180gr de camembert

Procédure:

En mode dorer faites revenir les oignons et le filet mignon.

Ajouter ensuite le fond de veau et les pommes de terre.

Remuer et cuisson rapide 10mn.

Une fois la cuisson terminée, ajouter les fromages et refermer le couvercle pour qu'ils fondent pendant quelques minutes.

Dégustez et bon appétit

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tourte au saumon, pommes de terre, romarin

Marie Lelièvre

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

-2 pavés de saumon de 300gr en tout
- 8 pommes de terre de taille moyenne,
- une cuillère a café de romarin,
- un oignon,
- une gousse d'ail,
-125ml de lait
-125 ml de crème.

Faire cuire les pdt coupées en dés 5 mn dans le panier vapeur en cuisson rapide. Puis faire revenir dans la cuve les oignons, ail, avec un peu d'eau en mode dorer, ajouter le saumon coupé en morceaux, le romarin, le lait, la crème, bien mélanger puis ajouter les pomme de terre.
Laisser épaissir un peu.
Puis assembler la tourte dans un moule a tarte (j'avais préparé deux pâtes brisées a l'avance) et mettre du jaune d'œuf au pinceau pour dorer.
Faire des entailles en étoiles et la petite cheminée au milieu
Cuire 45mn au four a 200 degrés.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/ www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Roulé de dinde au jambon sec

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes

2 escalopes de dinde

2 fines fines tranches de jambon sec

4 tranches de cheddar ou autre

2 échalotes

1 marmite de volaille

10cl d'eau

2 CÀS de crème fraîche

1 CÀS de parmesan

6 cure dents

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Étaler les escalopes poser dessus le jambon puis le fromage

Rouler serré , et fermer avec les cure dents

Faire revenir les échalotes émincées dans un peu d'huile d'olive et ajouter les roulés de dinde et les faire dorer de toutes parts .

Faire fondre la marmite avec 10cl d'eau , mélanger .

Cuisson rapide ou sous pression 8 mn .

En fin de cuisson , mettre la crème et le parmesan , remuer et passer en maintien au chaud ....

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rognons

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 beaux rognons, selon les goûts : boeuf, porc ou veau

Champignons

Oignon(s)

Crème fraîche

Procédure :

Enlever le gras des rognons et les couper en morceaux (

Enlever la peau des champignons et les émincer

Couper l'oignon en fines tranches

Mettre en position « DORER »

Mettre les rognons avec un « coeur de bouillon » ail-persil

Ajouter ensuite les oignons, champignons

Mettre de la moutarde (selon votre convenance)

Ajouter de l'eau avec 2 « CUBOR »

Position « CUISSON RAPIDE » durant 8 minutes

Ajouter de la crème fraîche

Prolonger la cuisson 5 minutes (ou plus, de façon à ce que la sauce s'épaississe) .

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Artichauts farcis au broccio et jambon cru

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 gros artichauts

250g de bruccio frais

Persil frais 2 à 3 branches

100 g de jambon cru

1 œuf

1 oignon

4 tomates

1 gousse d'ail

60 g de lard fumé

25 cl de vin blanc sec

250 cl d'eau

Huile d'olive

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Enlevez la première couche de feuilles des artichauts à la main.

Coupez les feuilles de l'artichaut au $\frac{3}{4}$, enlevez le centre et retirez le foin délicatement avec une cuillère à café.

Lavez et hachez finement les feuilles de persil.

Coupez finement le jambon cru puis le mélangez au broccio.

Battre légèrement l'œuf, ajoutez le persil puis mélangez le tout au broccio.

Pour la sauce

Épluchez les tomates et les concasser grossièrement, épluchez et dégermez l'ail, émincez l'oignon et coupez le lard en petits cubes.

faire revenir en mode dorer les oignons et l'ail dans la cuve avec l'huile d'olive, une fois qu'ils ont bien sué, ajoutez le lard et le faire revenir pendant 2 min, puis mettre ensuite les tomates et laisser mijoter durant 5 min, ajoutez le vin blanc, faire réduire et ajoutez l'eau.

Garnir les artichauts de farce au broccio, puis les mettre délicatement dans le court-bouillon et les laisser cuire sous pression pendant 20 min.

Les poivrer juste avant de les servir.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Dhal de lentilles blondes & carottes

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

345g de carottes fraîches en bâtonnets

1 mesure de lentilles blondes + 3,5 mesures d'eau

1cas d'huile d'olive

1 petit oignon émincé

1 càc rase de cumin en poudre + 1/2 càc de curcuma +1/2

càc gingembre poudre

ail semoule, poivre

feuilles de coriandre pour la présentation (à ne pas cuire) + un peu de sel

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

1. Mettre le cookéo sous tension, choisir le mode manuel.

2. Sélectionner "dorage" et attendre que le préchauffage soit terminé.

3. Mettre dans la cuve les carottes, l'huile/, l'oignon, les épices et faire dorer 4 min max.

4. Stopper le dorage puis passer en "cuisson rapide".

5. Verser les lentilles et l'eau. Temps de cuisson à choisir entre 15/20 min, en fonction de la consistance du dhal

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

MAGRET DE CANARD AU PORTO ET AU MIEL

RECETTEET DE ESTELLE MARTZLOFF

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (2 personnes)

2 magrets
1 boite de champignons
1 oignon
10cl de porto
15 cl d eau
2 CS de miel
1 CS de farine
sel/poivre
1 CS de crème fraiche

Procédure:

En mode dorer, saisir les magrets 4-5 min de chaque côtés, les réserver et jeter le gras de la cuve . Faire dorer l'oignon et déglacer la cuve au porto et rajouter le miel ,les champignons ,la farine délayée dans l'eau ,sel /poivre.

Cuisson rapide 2-3 min, selon si vous aimez les magrets plus ou moins rosés.
En fin de cuisson rajouter la crème à la sauce .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Bœuf aux oignons

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 400 gr de bœuf à fondue
- ✓ 1 cas vinaigre de xérès
- ✓ 1 cas maïzena
- ✓ 100 ml d'eau
- ✓ 1/2 cube (poulet, bœuf)
- ✓ 4 oignons rouge
- ✓ 3 cas sauce soja
- ✓ 1 c à c sucre roux de préférence
- ✓ 1 cas d'huile d'olive

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Couper en lamelles les oignons les faire revenir dans l'huile 2-3 minutes, pendant ce temps couper le bœuf en lamelles pas trop épaisses

Ajouter le bœuf aux oignons et y ajouter le vinaigre, le cube et l'eau délayer la maïzena avec la sauce soja.

Rajouter à la préparation après quelques minutes ajouter le sucre une fois le bœuf cuit maintenir en maintien au chaud c'est mieux et plus goûteux .

Utiliser le Cookeo en mode dorer seulement.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

cannellonis

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

400g de farce

1 oignon émincé

1/2 boite de tomates

herbes de provence

huile, sel et poivre.

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Farcir les cannellonis

Faire dorer l'oignon.

Puis ajouter la tomate, la valeur d'une boite d'eau, les herbes le sel et le poivre, remuer.

Déposer les cannellonis en les enfonçant.

Mettre à cuire 5mn en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Paella

Emmanuelle Dauchel

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 6 personnes environ

- ✓ 400 gr de riz risotto
- ✓ 3 filets de poulet
- ✓ 1/2 chorizo
- ✓ 1 sachet 400 gr mélanges fruits de mer surgelés : encornets, moules, crevettes
- ✓ 500 gr de langoustines crues surgelées (12)
- ✓ 200 gr de petits pois surgelés
- ✓ 1/2 poivron rouge
- ✓ 500 ml de fumet de poisson maison (ou déshydraté + 500 ml d'eau)
- ✓ 150 ml d'eau
- ✓ 3 dosettes de safran
- ✓ 1 échalote
- ✓ filet d'huile d'olive
- ✓ sel et poivre.

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Eplucher (ou pas) le poivron et le détailler en morceaux.

Couper les filets de poulet en lanières.

Eplucher et couper l'échalote.

Passer le mélange de fruits de mer et les langoustines sous l'eau froide.

Couper le chorizo en rondelles (enlever ou pas la peau)

Verser l'huile d'olive dans la cuve en mode dorer ou préchauffer et y faire revenir rapidement le poulet, le chorizo et l'échalote.

Ajouter le riz, les petits pois, le poivron, le mélange de fruits de mer, le safran, bien mélanger.

Ajouter les liquides, saler et poivrer, puis poser les langoustines.

Cuire 9 mn en cuisson sous pression (cuisson rapide).

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Carottes, PDT au Cumin et Crème Fraiche

Séverine Sirin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 800 gr de carottes
- ✓ 200 gr de pommes de terre
- ✓ 1/2 oignon blanc
- ✓ 1 c à c d'huile d'olive
- ✓ 2 petits Kub'or
- ✓ 10 cl d'eau
- ✓ 3 c à s de crème fraîche
- ✓ 2 c à c de cumin
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Persil

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Éplucher, laver et émincer l'oignon.

Éplucher, laver et émincer les carottes et les pommes de terre.

Laver, sécher et ciseler le persil.

Mettre en mode doré. Ajoutez l'huile d'olive et faire dorer l'oignon. Puis ajouter les carottes et les pommes de terre.

Dorer pendant 5 mn.

Ajouter les cubes émietté, sel, poivre, cumin et l'eau.

Lancer la cuisson sous pression pendant 4 mn.

Ajouter la crème fraîche et le persil et remuer. Puis mettre en mode réchauffer quelques minutes .

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

queue de lotte sur lit de choucroute

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 1 queue de lotte
- 1 verre de jus d'orange
- 10 tranches fines de poitrines fumées
- Un bocal de choucroute cuite
- ✓ 1/2 cub´or
- ✓ 20cl de vin blanc

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookéo en mode dorer avec le beurre. Quand il est fondu ajouter le jus d'orange puis y faire dorer la queue de lotte sur toutes ses faces. Retirer la queue puis enrouler la dans la poitrine. Déglacer avec un peu de vin blanc puis mettre le jus de côté. Mettre la choucroute dans la cuve, ajouter le rôti de lotte puis arroser avec le reste de vin blanc et le jus mis de côté. Fermé et mettre en cuisson rapide 15 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

poulet aux mangues

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 poulet entier (1,2kg environ) coupé en morceaux

2 grosses mangues pelées en coupées en gros morceaux

1 gros oignon émincé

1 barquette de lardons allumettes

1 boîte de lait de coco

Sel, poivre

200ml d'eau

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les oignons et les lardons

Ajouter le poulet

Saler, poivrer

Mettre le poulet avec l'oignon et le poivron

dans le panier vapeur

Ajouter l'eau

Mettre le cookeo en mode ingrédient > viande >

poulet en morceaux

Faire cuire le temps indiqué

Vider la cuve

Mettre le contenu du panier dans la cuve

Passer le cookeo en mode Dorer 5min

Mettre les mangues

Ajouter le lait de coco

Laisser le mode dorer encore 5min

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

risotto à la truite

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

100 gr riz risotto

2 belles tranches de truite fumé

1 gros oignon

500 ml de fond de veau

100 ml de vin blanc

Parmesan

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire "Dorer" l'oignon émincé dans un peu de beurre et déglacer au vin blanc.

Ajouter ensuite le fond de veau et le riz.

Passer en "cuisson rapide" 16 min.

A la fin de la cuisson, ajouter la truite taillée en lamelles et bien mélanger.

Pour finir, ajouter le parmesan avant de servir. .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

morue aux tomates

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

700g de filet de morue dessalées

2 oignons émincés

1 gousse d'ail écrasée

1 c.a.s. d'huile

3 belles tomates en dès

1 poivron en lamelles

1 peu de farine

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les oignons, les tomates et le poivron

Placer le filet de morue dessus

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 7min

Lier la sauce avec la farine

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

One pot pasta viande hachée vache qui rit

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ viande hachée
- ✓ oignon
- ✓ ail
- ✓ 3 courgettes
- ✓ 1 poivron
- ✓ 2 tomates
- ✓ pâtes
- ✓ 6 vache qui rit
- ✓ kub or

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode dorer, faire revenir l'oignon et l'ail.

Ajouter la viande haché et laisser dorer pendant 2 minutes.

Ajouter les courgettes, le poivron , les tomates et les pâtes.

Recouvrir d'eau mélangé au kub or à la limite des aliments.

Mettre les vache qui rit.

Mettre en cuisson rapide pendant 7 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

osso bucco de dinde à la bretonne

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1kg d' osso bucco de dinde

1 gros oignon

1 verre de vin blanc

1 c.a.s. de farine

1 grande boîte de tomates pelées

1 boîte de champignons de Paris

1 courgette coupée en morceaux

20 cl de crème fraîche liquide

1 cube or

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir la dinde avec les lardons

Saupoudrer de farine

Ajouter les oignons

Laisser dorer

Ajouter tous les ingrédients

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 30min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Gésiers de volaille en sauce

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

600 grs de gésiers de volaille
100 grs de lardons fumés
3 gousses d'ail
1 pt bouquet de ciboulette
1 verre de vin blanc
1 grosse cuillerée de farine
1 marmite de fond de veau dans un verre d'eau
1 bouquet garni
150 grs de champignons de paris
10cl de crème fraîche allégée
Pain de mie pour faire les croûtons

Préparation

Mettre dans la cuve , beurre et huile puis faire rissoler les gésiers de toutes part
Tailler les champignons en lamelles , les mettre ds la cuve avec les lardons , l'ail débitée en petits morceaux en prenant soin d'enlever le germe , la ciboulette .
Assaisonner à discrétion (le fond de veau est déjà salé)
Bien faire revenir le tout
Saupoudrez la farine en remuant vivement
Ajouter le vin blanc et le fond de veau
Couvrir et laisser cuire en mode cuisson rapide pendant 40mn
Remuer et ajouter la crème fraîche
Servir avec croûtons de pain de mie et purée de pomme de terre ...

www.cookeojbh.fr

Farfalle de Poulet au Boursin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes environ

- ✓ 1 pot de Boursin cuisine ail et fine herbe
- ✓ 2 grosse courgette
- ✓ 1 oignon
- ✓ 2 gousse d'ail
- ✓ 5 escalope de dinde
- ✓ 600 ml de bouillon de volaille
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ 250g de mini farfalle

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le Cookeo sur position dorer.

Couper les escalope en petit morceaux, émincer l'oignon et l'ail.

Couper les courgettes dans la longueur et en morceaux.

Mettre le mélange oignon ail et les morceaux de dinde, dans le Cookeo et faire dorer 5 min.

Après 5 min arrêter de dorer et verser le bouillon de volaille, les courgettes, le pot de Boursin et les farfalle au préalable rincer a l'eau froide pour enlever l'amidon.

Mettre en Cuisson Rapide pendant 7 min.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Lapin aux olives

proposée par cuisinesab

Ingrédients

recette programmée

recette pour 4 personnes :

4 cuisses de lapin

70g d'olives

70ml de jus de tomates

150ml de fond de veau

150g d'oignons

faire revenir le lapin et les oignons pendant 8 minutes

saler, poivrer

ajouter tous le reste des aliments

mélanger

fermer le cookéo

la cuisson dure 7 minutes

dégustez

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

rognons de porc à la paysanne

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

400g de rognons de porc en tranches

50g de beurre

2 petits oignons émincés

250ml de vin blanc sec

200ml de bouillon de bœuf

2 petites gousses d'ail écrasées

1 petite feuille de laurier

1 c.a.s. de farine

1 c.a.s. de persil ciselé

Procédure :

Faire bouillir de l'eau dans une bouilloire avec un peu de vinaigre blanc

Mettre les rognons dans un saladier et les recouvrir avec l'eau

Laisser 25min

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les oignons dans 25g de beurre avec les rognons

Ajouter le vin blanc, le bouillon, l'ail et le laurier

Laisser 5min

Mélanger les 25gr de beurre avec la farine

Bien pétrir

Mettre le mélange dans la cuve

Passer en cuisson rapide 2min

A la fin de la cuisine parsemer avec le persil

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

filet mignon au épices tandoori

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 petits oignons

20cl d'eau chaude

250gr de champignons émincés

2 carottes

2CS de fond de veau

4cc d'épices Tandoori

4CS de crème fraîche

Procédure :

Mettre le COOKEO en mode dorer.

Pendant ce temps, détailler en morceaux le filet mignon. Emincer l'oignon, les champignons, et, couper en rondelles les carottes.

Une fois le préchauffage terminé, faire revenir le filet mignon de tous les côtés.

Ajouter l'oignon émincé. Ajouter l'eau chaude et les 2CS de fond de veau.

Bien mélanger.

Ajouter les champignons et les carottes.

Mélanger.

Passer le COOKEO en mode cuisson rapide pendant 15 minutes.

Une fois la cuisson terminée, ajouter la crème et les épices Tandoori.

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

escalope de veau aigre douce

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 2 escalopes de veau
- 2 cuillères à soupe de sauce soja sucrée
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 150 ml de jus d'orange
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de gingembre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Dans un fond d'huile, faire dorer les morceaux de viande, sur les deux faces. Stopper. Mettre tous les ingrédients dans la cuve et mettre cuisson rapide 8 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Riz à la Crème et Ses Petits Lardons

Gwenn Tolentin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 200 gr de riz
- ✓ 100 gr de lardon
- ✓ 20 cl de crème
- ✓ 400 ml de fond de veau

Procédure :

Faire dorer les lardons.

Ajouter le fond de veau + la crème.

Mettre le riz.

Mélanger.

Mettre en cuisson rapide 8 minutes.

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

rouille sétoise au pastis

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

3 kg de lamelles de seiche

2 kg de pommes de terre coupées dans le sens de la longueur

2 jaunes d'œuf

Huile

Moutarde

Spigol safran

1 carotte en rondelles

1 oignon émincé

1 bouquet garni

3 clous de girofle

1/2 bouchon de pastis

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Dans la cuve mettre les carottes, les oignons, les clous de girofle, le bouquet garni, le spigol et le pastis

Recouvrir d'eau

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 20min

Sortir les seiches mais garder le liquide dans la cuve

Ajouter les pommes de terre

Remettre en cuisson rapide 6min

Servir avec une mayonnaise au safran

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Colombo de Poulet à ma Façon

Mechri Doucet Christine

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 4 escalopes de poulet
- ✓ 1 oignon émincé
- ✓ Du colombo
- ✓ Bouillon de poule
- ✓ Maïzena
- ✓ Crème fraiche
- ✓ Huile d'olive

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Couper les escalopes en morceaux et faire mariner avec du colombo et de l'huile d'olive.

Faire revenir l'oignon en mode dorer avec de l'huile d'olive. Dès que les oignons ont coloré, faire revenir le poulet avec l'oignon.

Ensuite rajouter le bouillon jusqu'à niveau du poulet pas plus et mettre en cuisson rapide 10 minutes.

Pendant ce temps, mélanger 2 cuillères à soupe de maïzena dans un peu d'eau froide.

A la fin de la cuisson, ajouter la maïzena et remettre en cuisson 1 minute.

Ensuite mettre de la crème fraiche selon son envie et déguster !!

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Curry léger de poisson au céleri vert et pousses de bambou

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation : 5mn

Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients

- 4 pavés de colin surgelés
- 1 bel oignon
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 pied de céleri vert (les côtes , les feuilles serviront pr un potage ou un gratin)
- 1 petit pot de pousses de bambou
- 1 petite boîte 450g de tomates avec son jus (confites maison , pour moi)
- 1 petit pot de poivrons rouges grillés (Conserve maison pr moi)
- 1 lamelle de gingembre frais(ou plus selon le goût)
- 1 cc curcuma
-1/2 cc de coriandre hachée
- 1 pincée de piment (à votre concenance)
- Sel/poivre

(les épices sont à doser en fonction de vos goûts)

Préparation

En mode dorer : faire revenir l'oignon émincé, l'ail écrasé, le gingembre
Ajouter le céleri en petits tronçons, les pousses de bambou, les tomates , poivrons émincés
200 ml d'eau
Sel , poivre, curcuma et piment
Mettre en cuisson rapide 10 mn
Rajouter les pavés de poisson surgelés directement sur les légumes
Cuisson 4 mn

Conseils :
Servez avec un riz blanc ou des pommes de terre
J'utilise les restes s'il y en a , mixés , éventuellement rallongés avec un bouillon, pr faire une excellente soupe de poisson pour le soir

Riz pilaf aux épices et crevettes

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 9 mn

Ingrédients

- 200g de riz
- 210 ml d'eau
- 1 petit pot de poivrons grillés (maison pr moi) taillés en lanières
- 350 g de crevettes décortiquées surgelées (à laisser décongeler)
- 1 bel oignon en petits morceaux
- 1 belle gousse d'ail écrasée
- 1 Cc curcuma
- 1/2 cc cumin
- 1/2 cc paprika
- 1 pincée piment d'espelette
- Sel poivre
- 1 à 2 cuillerées d'huile d'olive

Préparation

Laisser décongeler les crevettes
Mode dorer : Faire revenir l'oignon et l'ail écrasé jusqu'à ce qu'il soit translucide
Réserver
Faire revenir le riz dans 1 càs d'huile d'olive , pour bien enrober tous les grains
Ajouter les oignons, les épices sauf le piment d'espelette, l'eau.Remuer et fermer
En cuisson sous pression pour 9 mn
Pendant la cuisson du riz , j'ai passé les crevettes (bien séchées) à la poêle avec de l'ail et saupoudré de piment d'espelette
A la fin de cuisson du riz , rajouter les poivrons en lanières ou morceaux bien égouttés , les crevettes
Remuer , 2 à 3 mn sur le maintient chaud

Astuce : vous pouvez mettre des poivrons frais , en même temps que l'oignon; la texture sera plus ferme c tout.

Queue de veau sauce vigneronne

Corinne Garcia
issue de la cuisine de Coco

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

- 1 kg de queue de veau
- farine
- matière grasse
-1 à 2 oignons
- 30 cl de vin rouge de Bordeaux
- laurier
- sariette
- sel
- poivre

Préparation

Couper la queue de veau en tronçons de 6-7 cm d'épaisseur. Verser la farine dans un sac plastique et melanger avec les morceaux de veau en secouant le sac fermé. Jeter l'excedent de farine.
Faire fondre la matière grasse et faire dorer la viande sur toutes les faces, ajouter les oignons(epluchés et émincés), laisser dorer
Mouiller avec le vin rouge et un verre d'eau.
Ajouter le laurier, la sariette, saler poivrer.
Cuisson 20 minutes.
Servir avec des tagliatelles
Si la sauce est trop liquide ajouter un peu de sauceline et laisser quelques minutes en maintien au chaud.

www.cookeojbh.fr

pois chiches à la catalane

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 chorizo doux

1 boite 4/4 de tomate pelée

1 boite 4/4 de pois chiche

De l ail, sel, poivre, bouquet garni

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre les lardons et le chorizo coupé en rondelles en mode doré

Ajouter la boite de tomate pelé cuisson rapide 3mn

Puis ajouter la boite de pois chiche avec son jus, l ail, le bouquet garni et assaisonnez à votre convenance. Cuisson rapide 8 mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Chou chinois, Pomme de Terres, Knacki

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes environ

- ✓ 1 chou chinois
- ✓ sauce soja (5 c à s mais plus selon les goûts),
- ✓ 300ml de fond de veau (ou cube, volaille ...),
- ✓ pomme de terres (selon l'appétit) ,
- ✓ knacki (selon l'appétit),
- ✓ poivre, sel

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Couper le chou en lamelle, le mettre dans la cuve ainsi que le bouillon, la sauce soja, mélanger un peu.

Mettre ensuite les pomme de terres, les knacki, un peu de poivre, 1 pincée de sel, bien mélanger le tout.

Cuisson rapide 10mn.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rognons de porc sauce madère et crème

Nadeige Loux

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- Rognons de porc ou autres rognons,
- 300 g de champignons,
- 2 càs de farine,
- 1 càs de moutarde,
- 200ml de bouillon de boeuf
- 200ml d'eau chaude et 2 cubes de bouillon de boeuf,
- 5 càs de Madère,
- 25 cl de crème,
- 1 càs de persil,
- sel, poivre,
- huile d'olive

Préparation

En mode dorer faire revenir les champignons dans de l'huile d'olive, saler et poivrer ensuite mettre les rognons et faire revenir le tout. Toujours en mode dorer saupoudrer de farine, remuer, verser le madère, le bouillon, la moutarde vérifier l'assaisonnement et rajouter si besoin sel et poivre, mélanger. Passer en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 10 min. A la fin de la cuisson mettre 25 cl de crème et le persil mélanger et mettre en maintien chaud.

www.cookeojbh.fr

Poulet au Porto et champignons

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

- 500 grs de blancs de poulet
- 1 oignon
- Champignons de Paris frais ou en boîte
- 100 ml de porto rouge
- 150ml d'eau
- 1 bouillon de volaille
- Sel ,poivre
- 200ml de Crème fraîche liquide
- 25 ml de maizena

Préparation

Couper les blancs en morceaux , faire revenir ou pas , saupoudrer de maizena ,
Émincer l'oignon finement ainsi que les champignons en lamelles ,les ajouter .
Mettre le porto, l'eau et le bouillon de volaille ,saler, poivrer, mélanger
Cuisson rapide 10 mn
Remuer et ajouter la crème fraîche, maintien au chaud en attendant de se mettre à table.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

filets de pangas

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 filets de pangas

1 poignée d'olives vertes dénoyautées

1 petite boite concentré de tomate

1 gousse d'aïl écrasée

3 dl de court-bouillon au citron (spécial poisson)

Persil haché

Thym

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Délayer la tomate concentré avec le court-bouillon

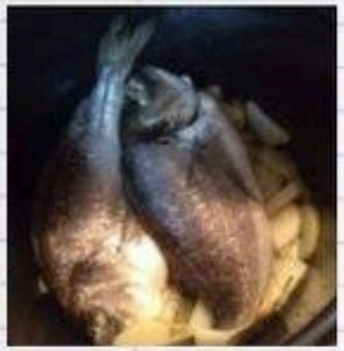
Mettre tous les ingrédients dans la cuve du cookéo et mode "cuisson rapide" cuisson 5 min. Bon appétit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Dorade et ses Pommes de Terre

Sofia Martinez-Martinon



Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes environ

- ✓ 2 petites dorades
- ✓ 5 petites patates coupées en rondelles
- ✓ 5 gousses d'ail coupées en rondelles
- ✓ 2 feuilles de laurier
- ✓ Huile, sel et poivre
- ✓ 1 verre de vin blanc
- ✓ 1 verre de fumet de poisson

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir en mode dorer dans l'huile les patates, l'ail et le laurier.

Saler, poivrer.

Ajouter les dorades, le vin blanc et le fumet de poisson.

Mettre en cuisson rapide pendant 5 minutes.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Aloo facile
(curry de pommes de terre)

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 800g de Pommes de terre
- ✓ Courgette (ou aubergine, ou des deux)
- ✓ Épices "Tikka Massala" (ou à défaut, du curry)
- ✓ 20cl de Crème
- ✓ 200ml d'eau
- ✓ Huile
- ✓ Sel, (poivre)

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Éplucher les pommes de terre et les tailler en gros dés (+/- 1cm) et en faire autant avec la courgette (et/ou l'aubergine).

En mode Dorer, faire revenir les dés de pommes de terre avec du sel et 1 petite cuillère à café d'épices "Tikka Massala" pendant quelques minutes pour que la pomme de terre s'imprègne du parfum des épices.

Couper le mode Dorer.

Ajouter les dés de courgette (et/ou d'aubergine), 200 ml d'eau, un peu de sel, bien mélanger et cuire la préparation durant 10 min en mode "cuisson rapide"

Ajouter la crème et rectifier l'assaisonnement
Vous pouvez remplacer la crème par du lait de coco.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Canard à l'Orange

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 canard
- ✓ 6 oignons
- ✓ 5 échalotes
- ✓ 150 g de lardons (lard frais)
- ✓ 150 g de jambon de Bayonne coupé en morceaux
- ✓ 6 à 7 carottes
- ✓ 1 branche de céleri
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 3 oignons
- ✓ 2 cuillères à soupe de farine
- ✓ 100 g de champignons
- ✓ 5 cl de vin rouge
- ✓ 3 cl de porto

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Découper le canard et ne garder que les ailes, les cuisses et les blancs. Réserver les aiguillettes pour les faire en salade.

Peler et hacher les oignons et les échalotes. Détailler le jambon en dés.

Dans le Cookeo en mode dorer faire revenir les morceaux de canard salés et poivrés, avec 3 oignons et les 5 échalotes. Laisser mijoter pendant 20 min , puis sortir le canard de la cuve.

Peler et détailler en petits dés la branche de céleri et les carottes. Les faire cuire dans la cuve pendant 10 minutes en mode mijoter, avec les lardons et le jambon coupé en morceaux.

Remettre le canard sur le lit de légumes et ajouter le bouquet garni dans la cocotte. Y verser ensuite le vin, porter à ébullition, puis vider la cocotte à mi-hauteur. Laisser cuire en cuisson rapide durant 30 minutes

Dans une casserole à part, faire fondre les 3 autres oignons dans la graisse de canard. Y ajouter la farine, les champignons et le verre de porto. Faire réduire à couvert en mélangeant.

Incorporer ensuite cette sauce à la cocotte et servir.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Blancs de poulet façon Maffé

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 6 blancs de poulet coupés en 4
- ✓ 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes
- ✓ 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- ✓ 1 sucre
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ✓ 3 patates douces
- ✓ sel et poivre
- ✓ 3 oignons
- ✓ 2 pointes de couteau de piment de Cayenne

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Peler et émincer les oignons.

Faire dorer le poulet avec l'huile pendant 10 min et y plonger les oignons.

Dans un petit bol ou un shaker (moi je préfère), mélanger le concentré de tomate, le beurre de cacahuète, le sucre, un verre d'eau, le sel et le poivre ainsi que le piment.

Verser la préparation sur les oignons et le poulet et mélanger.

Verser de l'eau bouillante (un bon fond mais pas à niveau) sur la préparation mélanger et passer en cuisson rapide 15 min.

Pendant ce temps, laver les patates douces et les couper en 4 ou 5 morceaux selon leur taille. Les faire cuire avec la peau 30 min maxi à la vapeur.

Une fois cuites, peler les patates et les servir en accompagnement du poulet.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Risotto knaki/légumes/chèvre

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 150g de riz pour risotto
- ✓ 5 knacki
- ✓ 200g d'allumettes de bacon
- ✓ Deux courgettes rondes ou une longue
- ✓ 3/4 carottes
- ✓ Sel, poivre, thym, échalotes
- ✓ 1 cuillère à café bombée de fond de volaille
- ✓ 20 cl de crème liquide
- ✓ Une demi bûche de chèvre
- ✓ 450 ml d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Couper les knacki en rondelles, les courgettes en cube.

En mode dorer sans attendre la fin du préchauffage , faire dorer les knacki et les allumettes de bacon. Ajouter tous les ingrédients sauf la crème et le chèvre mélanger et mettre en cuisson rapide 15 minutes.

Pendant ce temps couper le chèvre en cube À la fin de la cuisson rajouter la crème et le chèvre. Mélangez et dégustez.

Bon appétit :)

Je précise que l'échalote et le thym que j'ai utilisé sont dans les pots à épices. Si vous utilisez des échalotes ou oignons émincés je pense qu'il faut les faire revenir avec les knacki et les allumettes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

moules au boursin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 poireau coupé en petites rondelles

2 échalotes émincées

1 pot de boursin cuisine échalotes et ciboulettes

10 brins de ciboulettes

2 kilos de moules de bouchot nettoyées

1 c.a.s. de curry

2 c.a.s. d'huile d'olive

1 verre de vin blanc sec

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les échalotes et le poireau

Ajouter les moules et le curry

Assaisonner

Laisser en mode dorer 10min

Ajouter le boursin

Continuer le mode dorer 2min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pâtes, épinards et viande hachée

Vir Qqxnt

Ingrédients :

Pour 3-4 personnes :

Préparation ('doragé compris) 5 min - cuisson 10 min.

- 250gr de pâtes(ici des fusili),
- 2 gousses d'ail,
- 600gr d'épinards en branche surgelés,
- 500gr de viande hachée,
- 300ml d'eau,
- 1 CàS d'huile d'olive,
- sel, poivre, muscade
- (facultatif : parmesan).

Éplucher et hacher l'ail.
En mode manuel-dorer, mettre l'huile d'olive et l'ail. Ajouter la viande hachée, saler, poivrer. laisser dorer 2 min. Ajouter les épinards, les pâtes, la muscade et l'eau. Bien mélanger. Passer en cuisson rapide 10min. Servir tel quel.
Pour ceux qui aiment, saupoudrer de parmesan.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

carottes à l'indienne

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

7 carottes épluchées et coupées en rondelles

100 gr de riz

1 gros oignon emincé

1 cas d'huile d'olive

1 cas de curry

1 cas de cumin

200 ml de fond de volaille

100 gr de crème fraîche épaisse 3%

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode dorer, mettre l'huile d'olive, l'oignon et laissez dorer 1 minute environ.

Ensuite ajoutez le reste des ingrédients et remuez.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression pendant 13 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

roulade de saumons

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

4 Grandes tranches de saumon fumé

220 gr d'asperges (un bocal) égouttées

200 gr de fromage de chèvre frais

100 gr de crevettes rose décortiquées

200 ml de crème liquide semi épaisse

un peu de piment d'Espelette

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Délayez la crème avec le fromage frais de chèvre , dans la cuve du cookéo

ensuite roulez les asperges dans le saumon , posez sur le mélange

ajoutez vos crevettes , un peu de piment par dessus tout cela

4mn cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Queue de lotte à la vanille

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 1 queue de lotte coupé en dé
- 2 échalotes
- 1 petite bouteille de vin blanc
- 20cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 1/2 cub´or

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode dorer, dès le début du préchauffage mettre le beurre, quand il est fondu mettre les morceaux de lotte à dorer légèrement, les retirer et les réserver au chaud dans une assiette recouverte d'un papier alu. Ensuite sans nettoyer la cuve et en laissant sur le mode dorer mettre les échalotes hachées et les faire revenir quelque instant, rajouter la gousse de vanille fendu en deux et déglacer au vin blanc. Rajouter le demi cub´or et la crème. Quand ça bout couper le mode dorer, remettre la lotte dans la sauce et mettre en cuisson rapide pour 3min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Noix de Saint Jacques et Crevette en sauce

Nad Olivier

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 Sachet de queue de crevette (≈ 300g environ)
- ✓ 1 Sachet de noix de Saint-Jacques (≈ 400g environ)
- ✓ Du Beurre persillé surgelé
- ✓ De la crème fraiche (≈ 8 c à s)

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode dorer, faire fondre votre beurre.

Ajouter vos crevettes, sel, poivre et les faire revenir 2 a 3 minutes. Les réserver.

Faire de même avec les noix de Saint-Jacques. Les réserver.

Ajouter à la crème fraiche un peu de sel et de poivre.

Déposer votre sauce sur vos crevettes et vos noix de Saint-Jacques.

Servir avec du riz blanc.

Bon Appétit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Soupe au poulet (CANJA)

Ton Méllia Die

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 1 poulet entier
- 2 litres d'eau
- 1 oignons coupe en lamelle
- 250grs de petites pâtes
- beurre
- gros sel (option 2 œufs)

Préparation

Faire cuire le poulet entier avec les 2 litres d'eau et le gros sel en mode cuisson poulet entier (dans ingrédient) après la cuisson sortir le poulet le décortiquer et laisser la viande de côté.
Garder l'eau qui servira pour la suite faire cuire les pâtes dans l'eau du poulet avec environ 60grs de beurre et les oignons pendant 3 min en cuisson rapide une fois la cuisson fini rajouter le poulet dans l'eau et laisser mijoter en cuisson rapide environ 10 min. Pour les gourmands battez les œufs et avant la fin des 10 min de cuisson ajouter les a votre préparation.
Servir chaud

www.cookeojbh.fr

Poulet colombo aux raisins secs/miel et patates douces

Julie Walle

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- un oignon
- 4 escalopes de poulet c
- 4 cuilleres à café d'épices colombo
- raisins secs
- patates douces
- miel
- lait de coco

En mode doré, faire revenir un oignon puis 4 escalopes de poulet coupées en dés. Ajouter 4 cuilleres à café d'épices colombo puis les raisins secs. ajouter les patates douces , du miel, et du lait de coco. Mettre en cuisson rapide 10 min

www.cookeojbh.fr

RÔTI DE CERF

RECETTE DE ESTELLE MARTZLOFF

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 4 personnes

1 rôti de cerf (env 1 kg)
1 oignon 1 boite de champignons (de Paris ou mélange forestier)
20cl d'eau et 20 cl de vin rouge
2 cuil à soupe de farine
1 bouillon de bœuf sel,poivre

Procédure:

En mode doré faites revenir dans un peu d'huile le rôti de tous les côtés afin qu'il colore bien . Retirer le rôti . Toujours en mode doré , faites revenir l'oignon émincé rajouter les champignons saupoudrez de farine ,mouillez avec les liquides et emiettez le bouillons ,rajouter le rôti ,sel poivre et passez en cuisson rapide 35 à 40 min Bon appetit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Lamelles d'encornet en sauce

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

(pour 4 personnes) :

- 4 gousses d'ail
- du persil
- Epices : safran (2 capsules) ou spigol (3 sachets)
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 grosse boite de tomates pelées.
- 1 kg de blancs d'encornet coupés en lamelles de 1cm
- 2 cuillères à soupe (bien pleines) de Maizena
- sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Coupez finement l'ail.

Veresz dans la cookeo : Ail, tomate, vin blanc, épices, persil, maizena, sel, poivre.

Bien mélanger.

Ajoutez les lamelles d'encornet.

Mélangez le tout.

Cuisson rapide : 20 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Mousseline de Saint-Jacques et sa compotée d'échalotes

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

(A servir froid ou chaud)

Pour 8 ramequins:

400 g de noix de Saint -Jacques

2 œufs

200 ml de crème

beurre

sel poivre

Procédure :

la mousseline

Mettre dans le Blender les noix de Saint-Jacques)et mixer avec les jaunes d'œuf et la crème, le sel ,le poivre

Battre les œufs en neige et les incorporer à la préparation ci dessus.

Remplir vos ramequins ,beurrés, les filmer et les placer dans le panier vapeur.

mettre 200 ml d'eau dans votre cuve.

Cuisson rapide 5 min .

la compotée:

Un petit peu de beurre

4 belles échalotes ou 6 petites

2 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Eplucher et émincer en fines lanières vos échalotes.

En position dorer faire fondre le beurre ajouter le sucre et le vinaigre balsamique, ajouter ensuite vos échalotes.

Laisser compoter le tout en remuant

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Lapin au Cidre et sa Compotée de Pommes

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 lapin entier
- ✓ 1 cas arôme saveurs (ou cube)
- ✓ 1 cas sauce soja
- ✓ 400 ml de cidre
- ✓ 2 oignons
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ bouquet garni
- ✓ 2 pommes

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Couper le lapin en morceaux le faire revenir en mode dorer, ajouter les oignons coupés en lamelles et la gousse d'ail.

Une fois bien coloré mette la sauce soja et la sauce arôme, le bouquet garni, le cidre sel et poivre et mettre 15 minutes en mode cuisson rapide.

Couper et éplucher les pommes en quartier, une fois la cuisson terminée mette les pommes et les haricots verts ou autre légumes dans le panier et remettre en cuisson rapide 10 min.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Morceaux de poulets frits marinés (Canada)

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

Marinade à faire la veille
1 cs sirop d'érable (ou plus)
3 cs moutarde (forte de Dijon pr moi)
3 cs ketchup (fort ou doux , à votre goût)
Je n'ai pas rajouté de sel ou poivre

4 hauts de cuisses de poulet
2 cs huile
100 ml d'eau

Préparation

Dans un bol mélanger en fouettant :Sirop d'érable / moutarde / ketchup
Enduire vos morceaux de poulet avec la crème obtenue . C'est épais et vos morceaux sont recouverts
Mettez au frais dans une boite fermée

Préparation/cuisson
Faire bien dorer vos morceaux dans l'huile d'olive. Éviter de trop remuer,les retourner et laisser dorer l'autre face . La crème doit rester au maximum sur vos morceaux, c'est ce qui va caraméliser
Récupérer les résidus de marinade avec vos 100 ml d'eau , ajouter délicatement dans la cuve, sans délaver vos morceaux de viande
Fermer
Cuisson sous pression 10 mn
Il y a du jus dans votre cuve c'est normal (reste d'eau + gras du poulet)

Récupérer vos morceaux et servir avec l'accompagnement de votre choix

Conseils:
Vous pouvez augmenter la quantité de sirop d'érable, de ketchup et de moutarde , dépendra votre assaisonnent . Vous pouvez aussi ajouter quelques gouttes de sauce worcestershire
Je n'utilise pas la sauce , ou en très faible quantité (le plus épais seulement)

www.cookeojbh.fr

Riz Merguez

Gwenn Tolentin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 400 gr de riz
- ✓ 6 merguez coupées en morceaux
- ✓ 200 ml de fond de veau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir les merguez le temps du préchauffage.

Ajouter le riz et le fond de veau.

Mélanger et mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

moules au munster et knackis

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 cuillère à soupe

1.4 kg de Moules — de Farine

200 g de Munster — 100 g de Oignons

4 Knackis — 3 cuillères à soupe

4 cuillères à soupe — de Persil

de Crème fraîche — 1 pincée de Sel

20 cl de Vin blanc — 1 pincée de Poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Laver et gratter les moules.

Éplucher et couper les oignons en fines lamelles.

Dans le cookéo, ajouter les moules, les oignons, le persil et le vin blanc.

faire cuire en mode "cuisson sous pression" pendant 6 min.

Une fois la cuisson terminée, retirer les moules de la cuve et environ la moitié du jus.

réserver un peu de jus de cuisson dans un verre.

Passer le cookéo en mode "dorer".

ajouter au restant de jus de moules dans la cuve, le fromage coupé en dés, la crème fraiche et les knackis coupés en rondelle.

Délayez 1 cuillère à soupe de farine dans le verre de jus mis de coté et le rajouter à la sauce. mélanger.

Laisser dorer environ 10 minutes le temps de faire fondre le fromage, cuire les saucisses et épaissir la sauce.

remuer régulièrement.

Remettre les moules dans la cuve, bien mélanger pour que la sauce rentre dans les moules.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

coquilettes aux brocolis

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

250 g de coquilettes

150 g de brocolis

1 oignon

1 gousse d'ail

700 ml de bouillon de volaille

60 g de fromage type philadelphia

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Râper quelques têtes de brocolis afin d'obtenir une petite chapelure.

mixer ensuite le reste du brocolis avec oignons et ail.

Mettez une goutte d'huile d'olive dans votre cookéo et faites revenir brocolis, oignon ail mixés quelques instant en position dorer.

Ajouter les coquillettes mélanger et verser dessus le bouillon de volaille .

Passer en mode cuisson rapide 7 min.

A la fin de la cuisson ajouter le fromage et bien mélanger.

Servir en saupoudrant de chapelure de brocolis et de parmesan.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Gésiers de volaille en sauce

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 600 gr de gésiers de volaille
- ✓ 100 gr de lardons fumés
- ✓ 3 gousses d'ail
- ✓ 1 pt bouquet de ciboulette
- ✓ 1 verre de vin blanc
- ✓ 1 grosse cuillerée de farine
- ✓ 1 marmite de fond de veau dans un verre d'eau
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ 150 gr de champignons de paris
- ✓ 10cl de crème fraîche allégée
- ✓ Pain de mie pour faire les croûtons

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre dans la cuve, beurre et huile puis faire rissoler les gésiers de toutes part.

Tailler les champignons en lamelles, les mettre dans la cuve avec les lardons, l'ail débitée en petits morceaux en prenant soin d'enlever le germe, la ciboulette.

Assaisonner à discrétion (le fond de veau est déjà salé) Bien faire revenir le tout.

Saupoudrez la farine en remuant vivement. Ajouter le vin blanc et le fond de veau.

Couvrir et laisser cuire en mode cuisson rapide pendant 40mn.

Remuer et ajouter la crème fraîche.

Servir avec croûtons de pain de mie et purée de pomme de terre .

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Nage de Lotte ,crevettes et crème de coco

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1kg de queues de lotte

Grosses Crevettes (cuites)

1 brique de crème de coco

Curry

1 oignon

Procédure :

Faire dorer l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive

Ajouter la lotte , faire revenir quelques instants , puis mettre la crème de coco et le curry (1 c à s) , sel poivre

Cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo 1 ou usb

4 minutes . Ouvrir et ajouter les crevettes, bien mélanger et mettre en mode maintien au chaud en attendant de se mettre à table ...

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Terrine de saumon

Aurélie Lallet

Nombre de personnes : 6 personnes en entree
ou 4 personnes en diner

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 300g de saumon frais
- 10cl de creme liquide legere
- 10cl de puree de tomate
- 3 oeufs
- Epices: aneth, ail, noix de muscade, paprika, sel

Préparation

Faire cuire dans le panier vapeur le saumon: 7 min cuisson sous pression avec 200ml d eau au fond de la cuve
Dans un saladier emietéer le saumon et rajouter tous les ingredients. Bien melanger
Verser la preparation dans un moule allant dans le panier vapeur.
Cuire sous pression 30 min avec 200ml d'eau au fond de la cuve.
Manger froid
Vous pouvez servir un coulis de tomate ou une creme avec de l aneth.

www.cookeojbh.fr

escalope de veau forestières

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

pour 4 personnes :

4 escalopes de veau

600 g de poêlée forestière surgelée

6 pommes de terre moyennes coupées en dés

20 cl de crème fraîche

15 cl de vin blanc

15 cl de bouillon de veau

3 échalotes émincées

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode « dorer »

Mettre l'huile dans la cuve, faire revenir les escalopes de chaque coté

Réserver

Mettre dans la cuve les échalotes et les faire dorer

Arrêter le mode « Dorer »

Ajouter la poêlée forestière, le vin blanc, le bouillon, les pommes de terre,

le sel et le poivre et mélanger le tout

Déposer par-dessus les escalopes de dinde

En mode « sous pression » ou « cuisson rapide »

Démarrer la cuisson pour - 10 minutes -

En fin de cuisson verser la crème liquide et mélanger

Maintien au chaud jusqu'au moment de servir

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Fricassée de poulet
aux olives noires et basilic

Valeri Bruguié Fera

Ingrédients :

- 4 personnes

700gr de morceaux de poulet
2 oignons coupé
2 gousses d'ail haché
2 cuillères à soupe de basilic frais ciselé
2 cuillères de Fonds de volaille déshydraté
200gr de purée de tomates en boîte
1 cube sucre
20 olives noires au naturel coupées en tranche
1/2 verre d'eau

1.Faites revenir le poulet 6 minutes à l'huile d'olive.
il doit être bien doré.

2. Mettre tous les autre ingrédients dans le cookeo, un coup de cuillère en bois.
et hop ! on ferme cookeo et c'est parti pour 15 minutes de cuisson rapide !
pendent ce temps faites cuire vos nouilles.

P.S: moi j'aime les olives et le basilic donc je force la dose

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Paupiettes aux courgettes et tomates

Recette de Laetitia Hanvic

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (4 personnes)

4 ou 8 paupiettes (selon les mangeurs)
500gr de courgettes (que j'ai râpé)
500gr de tomates (que j'ai coupé en quartiers)
100ml de fond de veau ou volaille
2 gros oignons émincés
250ml de crème fraiche épaisse

Procédure:

En mode dorer faire revenir les oignons et les paupiettes.
Réserver les paupiettes et faire revenir 5min les courgettes et tomates
Rajouter le fond de veau et y déposer les paupiettes dessus
Mettre 10min en cuisson rapide ou sous pression
Rajouter 25cl de crème fraiche épaisse et lier la sauce si besoin
Laisser 2min en maintient au chaud , j'ai servi avec du riz.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tambouille de légumes

Gaelle le Diascorn

Ingrédients :

4 courgette
5 carottes
4 pommes de terre
Lardons
1 oignons
1 bouillion de bouquet garni
300 ml de fond de veau

Couper tous les légumes en lamelles
En mode doere faire revenir l'oignon avec les lardons ajouter les légumes le bouillon et fond de veau .
cuisson rapide 20 minutes et c'est prêt!!!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

CHOUX DE BRUXELLES AUX DIODS DE SAVOIE

RECETTE DE ALEX LYVE

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 4personnes

4 saucisses
diods de savoie (ou 2 montbéliardes)
-500g de
choux de bruxelles surgelés
-1 oignon
émincé
-100 g de
lardons fumés
40 cl d'eau
1 marmite de
poule

Procédure:

En mode dorer »,faire revenir les lardons
en même temps que les oignons et
oui, je n'utilise jamais d'huile ou de beur-
re !,puis les saucisses
coupées en rondelles épaisses
*rajouter 40
cl d'eau et la marmite, bien remuer, puis
les choux de Bruxelles encore surgelé
*cuisson
rapide 9 mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Cuisse de dinde & ses petits légumes

proposée par Céline Lucas Ménard

Ingrédients

1 cuisse de dinde

1 oignon

200g de petits pois surgelés

200g de carotte surgelés

3 pommes de terre

200 ml de bouillon de volaille

sel/poivre

Mettre le cookeo en fonction dorer et mettre un oignon avec un peu de beurre à dorer.

Quand l'oignon est doré mettre la cuisse de dinde et la faire dorer sur toutes les faces.

Une fois que cela est prêt mettre 200 g de petits pois surgelés 200g de carottes surgelées et 3belles pommes de terre coupées en gros cubes.

Mettre 200ml de bouillon de volaille, sel et poivre et passer en cuisson rapide 15minutes.

C'est très bon et vite fait.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Tartiflette express

L'Elfe Celte

Ingrédients :

Pour 4 personnes
- 1,5 kilos de pommes de terre pas trop petite
- 20 cl de créme liquide 30% MG
- oignon + ou - selon votre gout
- 250 grs de lardons
- fromage à tartiflette ou à raclette selon les gouts
- 1 c à soupe huile d'olive
- sel poivre

Eplucher et couper en rondelle les pommes de terre (rondelle environ 5mm d'épaisseur pas plus grosse sinon le temps de cuisson plus long et pas plus fine sinon ca deviendra de la purée) ensuite mettre à dorer les oignons et les pommes de terre dans l'huile, puis ajouter les lardons et la créme, sel et poivre.
Fermer le cookéo et mettre à cuire rapide 12 mn, à la fin de la cuisson ouvrir le cookeo et mettre les morceau de fromage puis remettre en position "rechauffer" durant 3 mn pour faire fondre le fromage.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Rougail knackis

Emelyne Baguet

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 10 knackis
- 250 g de lardons fumés
- 4 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- curcuma
- poivre

Couper les knackis en petits morceaux.
Détailler les tomates en cubes, hacher l'oignon et l'ail.
En mode dorer faire dorer les lardons .
Ajouter les morceaux de saucisses et faire rosir également.
Ajouter l'ail, l'oignon et le curcuma. Faire revenir quelques minutes.
Ajouter les tomates et un verre d'eau.
en mode cuisson rapide Laisser le tout cuire et mijoter pendant 10 min

Servir avec du riz ou des pâtes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Choux Fleur curry coco

Cathy Vendeville

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

-1 choux fleur
-4 escalopes de dinde
-1 oignon
-200 mL de lait de coco
-250 mL de tomacoulis
-1 cuillère à soupe de curry
-1 CàS d'huile

-Blanchir le choux fleur préalablement coupé en bouquet 4 mn dans le panier vapeur du cookeo.
-en mode « dorer » faire revenir l'oignon préalablement émincé et la dinde coupée en lamelle dans la CàS d'huile.
-Ajouter le choux fleur, le cury, le lait de coco, le tomacoulis.
-10 mn en Cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saumon riz carotte

Chocolu Lu

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paves de saumons
- 250gr de riz rincee
- 300 ml d eau
- 1/2 cube de vollaile ou autres
- Quelques carottes surgeles

Mettre le riz, le bouillon, les carottes, melanger puis rajouter les 4 paves de saumons un peu de jus de citron
12 min en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

blesotto poulet poivron

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes

200gr de poulet

90gr de blé

Trio de poivrons (surgelé pour moi)

1 cube de bouillon de volaille dégraissé

25ml de vin blanc

150ml d'eau

2cc d'épices à colombo

1 petite boîte de maïs

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le COOKEO en mode dorer.

Pendant le préchauffage, couper le poulet en dès.

Préparer les 90gr de blé

Une fois le préchauffage terminé, faire revenir les poivrons. Une fois dorés, ajouter le poulet à dorer également.

Ajouter le blé et mélanger.

Ajouter le vin blanc et bien mélanger jusqu'à la totale absorption.

Ajouter le cube de volaille et l'eau et bien mélanger.

Passer le COOKEO en mode cuisson rapide pendant 15min.

Une fois la cuisson terminée, ajouter les 2 cc d'épices et la boîte de maïs.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

tajine de merlan

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

600gr de filets de merlan
1 gousse d'ail
1 c a s d'huile d'olives
1 c a c de curcuma
1 c a c d'épices Ras el Hanout
1 c a c de mélange 4 épices
2 c à c de paprika
1 cac de sucre
1 Kub or dégraissé
20 olives vertes
200 gr de carottes coupées en rondelles surgelées
2 feuilles de laurier
500 ml de purée de tomates

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Éplucher et couper l'ail en petits dés.

En mode dorer, mettre l'huile dans la cuve.

Faire dorer l'ail pendant 1 minute.

Ajouter tous les autres ingrédients.

Mettre en cuisson rapide pendant 2 minutes.

www.cookeojbh.fr

Poulet et pomme de terre à la bière

Gsica Godard

Nombre de personnes : 2/3 personnes

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson : 15min

Ingrédients

-1 oignon
-2 filet de poulet
-5 belles pommes de terre
-1 bière blonde
-Une petite boîte de concentrer de tomates
-Sel poivre

Préparation

Faire doré l'oignon coupé en rondelle fine
Ajouter le poulet en morceaux le faire doré
Ajouter le concentré de tomate avec un peu d'eau .et la bière
Passer en mode cuisson rapide environ 10 à 15 min selon grosseur des morceau de pommes de terre.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Dombrés au poulet fumé

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 poulet fumé
- ✓ 1 pot de petit pois (400g)
- ✓ 1 pot de sauce tomate (190g)
- ✓ 1 cuillère a soupe de poudre a colombo
- ✓ 2 cubes de bouillon de poulet
- ✓ 4 saucisses
- ✓ Sel, poivre

Pour les dombrés

- ✓ 1kg de farine
- ✓ 10cl d'eau
- ✓ 2 pincés de sel (soit 10 ml)
- ✓ 10 ml d'huile

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Préparez les dombrés. Réservez.

Dans le Cookeo en mode MIJOTER , ajoutez la sauce tomate.

Egouttez et ajoutez les petits pois. Laissez mijoter pendant 2 min.

Ajoutez la poudre à colombo.

Ajoutez 6 verres d'eau et les cubes de bouillon de poulet. Salez, poivrez et laissez mijoter pendant 3 min.

Ajoutez les dombrés.

Coupez le poulet et l'ajouter dans la cuve.

Coupez les saucisses et ajoutez-les dans la cuve. Rectifiez l'assaisonnement et laissez mijotez pendant 7 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

rôti de sanglier a l'hypocras

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 rôti de sanglier de 400gr

200ml de fond de veau

1 oignon émincé

100ml d'hypocras

Sel, poivre

Épice à colombo

1 c.a.s. de maîzena

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir la viande et l'oignon

Saler, poivrer

Mettre les épices

Ajouter l'hypocras

Laisser 2min en mode "Dorer"

Ajouter le fond de veau

Passer le cookeo en cuisson sous pression 20min

A la fin de la cuisson, ajouter la maïzena pour épaissir la sauce

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

One pot pasta saumon courgette

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 2 morceaux de saumon surgelés
- ✓ 200 gr de riz
- ✓ 1 courgettes
- ✓ 1 poivron
- ✓ 1 grosse tomate
- ✓ 1 échalote
- ✓ ail
- ✓ basilic
- ✓ romarin

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Couper les légumes en brunoise et écraser l'ail.

Faire le bouillon de légumes dans l'eau.

Dans la cuve, disposer tous les ingrédients tour à tour.

Arroser avec le bouillon et déposer le saumon en dernier.

Mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Roulé de dinde au jambon sec et sheddar

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 2 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 2 escalopes de dinde
- 2 fines fines tranches de jambon sec
- 4 tranches de sheddar ou autre
- 2 échalotes
- 1 marmite de volaille
- 10cl d'eau
- 2 CÀS de crème fraîche
- 1 CÀS de parmesan
- 6 cure dents

Préparation

Étaler les escalopes poser dessus le jambon puis le fromage
Rouler serré , et fermer avec les cure dents
Faire revenir les échalotes émincées dans un peu d'huile d'olive et ajouter les roulés de dinde et les faire dorer de toutes parts .
Faire fondre la marmite avec 10cl d'eau , mélanger .
Cuisson rapide ou sous pression 8 mn .
En fin de cuisson , mettre la crème et le parmesan , remuer et passer en maintien au chaud

www.cookeojbh.fr

Paupiettes de Saumon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

200 g de dos de cabillaud ou de poisson blanc

1 c a soupe de persil haché

un peu d' échalotes

quelques rondelles de carottes

1 œuf

5 cl de fumet de poisson (j'avais pas, j'ai mis du vin blanc)

4 tranches de saumon fumé

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

mixer finement le cabillaud au blender, puis ajouter le persil, l'œuf, l'échalote, les carottes et le vin blanc.

inutile de saler (à cause du saumon), on peut mettre du poivre.

découper 4 à 5 grandes feuilles de papier film spécial cuisson

étaler dessus une tanche de saumon fumé

déposer la farce au milieu, puis rouler le saumon.

envelopper la paupiette dans le film et déposer dans le panier vapeur du cookéo

faire de même pour les autres.

mettre 300 ml d'eau dans cookéo

cuisson rapide 15 mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Paupiettes de porc au bleu

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ Pour 6 personnes

6 paupiettes

1 oignon emincé

20cl de crème liquide

20cl de vin blanc

125 gr de bleu d'Auvergne

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire colorer les paupiettes, sur toutes leurs faces, dans le cookeo en mode dorer avec un peu de matière grasse. Réserver les paupiettes, puis faire fondre les oignons et ensuite déglacer avec le vin blanc. Rajouter la crème liquide, le fromage coupé en morceaux et remettre les paupiettes. Fermer et mètre en cuisson rapide 20min. Servir avec des frites et un mélange de légumes vapeurs.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

One pot pasta knacki mozzarella

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ courgettes
- ✓ 3 saucisses knachi
- ✓ 2 tomates
- ✓ 250 gr de pâtes
- ✓ mozzarella
- ✓ 3 vaches qui rit
- ✓ eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre les ingrédients tout à tour dans la cuve.

Mettre de l'eau jusqu'à niveau des pâtes.

Mettre en cuisson rapide pendant 6 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

souris d'agneau au cumin et miel

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

1 ou 2 souris d'agneau par personne

3 ou 4 poignées de carottes en rondelles surgelés

1 petite c à c de cumin

1 dl bouillon de poule

2 c à s de miel liquide

un peu de beurre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire " dorer " dans le beurre les souris, puis ajouter ensuite les carottes pour les faire en partie décongelées. Ajouter le bouillon, le cumin et le miel.

Cuisson rapide 25 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

langue d'agneau aux capres

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

12 petites langues d'agneau

1 oignon émincé

1 gousse d'ail écrasée

1 boîte de tomates concassées

1 petite boîte de champignons

1 petite boîte de câpres

Sel, poivre

1 peu de sucre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire blanchir les langues

Mettre le cookeo en mode "dorer"

Faire revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile

Ajouter les langues, la tomate, les champignons, les câpres

Assaisonner

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 20min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tortellinis ricotta-epinard sauce bolognaise de légumes

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 oignon

1 courgette

1 carotte

500 gr de viande haché

1 cuillère à soupe d'huile

3 pincées de graines d'aneth

5 cuillères à soupe de sauce tomate

Poivre de Sichuan

Sel

1 paquet de Tortellini ricotta-épinard

1 cuillère à soupe de boursin cuisine échalotes ciboulette

6 cuillères à soupe de sauce tomate

400 ml d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookéo en mode manuel et fonction dorer et laisser préchauffer

Pendant ce temps couper l'oignon en petits morceaux, la carotte en petits cubes ainsi que la courgette.

Une fois le préchauffage terminé mettre la cuillère d'huile à chauffer et faire revenir les morceaux d'oignon, ajouter la viande haché, les cubes de carottes et les cubes de courgettes

Ajouter les 5 cuillères de sauce tomate, saler, poivrer et déposer les graines d''aneth, laisser dorer 10 minutes .

Retirer la viande au delà de ce temps et réserver

Dans la cuve mettre les tortellinis avec les 6 cuillères de sauce tomate, la cuillère de boursin cuisine et ajouter l'eau.

En mode manuel toujours choisissez la fonction cuisson rapide sélectionner 3 minutes de cuisson, fermer le couvercle et démarrer le programme.

Une fois les tortellinis cuites ajouter la viande et mélanger le tout.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

BACALHAU

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 chorizo doux
- 4 beaux pavés de morue désalés
- 5 pommes de terre moyennes
- 1 tomate pelée
-pavés de morue,

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

mettre le cookéo en mode manuel, position dorer;

pendant le préchauffage, émincer l'oignon et l'ail. Couper le chorizo en rondelle et retirer le maximum d'arrête de la morue couper les pavés de morue en morceaux, éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.

mettre l'oignon, l'ail et le chorizo dans la cuve, dorer 3 min et ajouter la tomate, bien mélanger puis la morue, bien mélanger et laisser dorer 1min puis ajouter les p.d.t.

ajouter de l'eau jusqu'à recouvrir le tout et goutez l'assaisonnement

passer en mode cuisson rapide 5min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

dos de cabillaud au champagne

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

pour 2 personnes

250g de dos de cabillaud

250ml de champagne

Sel, poivre

1 échalote

150g de riz

1 c.a.s. de farine

1 c.a.s. d'huile

20cl de crème liquide

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Fariner les dos de cabillaud

Mettre le cookeo en mode "Dorer" dans l'huile avec l'échalote

Saler, poivrer

Déglacer au champagne et ajouter le riz et la crème

Mettre le cookeo en mode "cuisson sous pression" 10min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

rognons de veau

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

500g de rognon de veau

1 oignon émincé

30cl de porto blanc

Sel, poivre

Persil

1 c.a.c. de fond de veau

2 c.a.s. de moutarde forte

1 gousse d'ail écrasée

1 c.a.s. de farine

3 c.a.s. de crème fraîche

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les oignons et les rognons

Laissez dorer quelques minutes

Saler, poivrer,

Saupoudrer de farine

Mettre le porto, la moutarde, l'ail, le persil, le fond de veau et la crème fraîche

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 5min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Ragout d'agneau

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 1kg de ragout d'agneau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 verre de vin blanc
- 20cl d'eau avec un bouillon de rôti
- 2 carottes
- Champignons de paris frais
- Sel poivre , herbes de provence
- 1 cas de farine

Préparation

Faire fondre quelques instants l'oignon dans l'huile d'olive , ajouter les morceaux d'agneau laisser rissoler , ajouter les carottes coupées en biseaux .
Saupoudrer de farine , bien mélanger , ajouter l'eau et le bouillon de rôti et le vin blanc (facultatif)
Cuisson rapide ou sous pression 20mn
Remuer ,ajouter les champignons de paris coupés en 4 si ils sont gros et remettre 20mn en cuisson sous pression .
Servir avec des frites ou tout autre choix

Idées Recettes Cookeo
www.COOKEOJBH.fr

www.cookeojbh.fr

osso bucco aux panais

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

4 morceaux d'osso bucco de dinde

4 panais

4 carottes

1 oignon

250ml de bouillon de volaille

33cl de bière

Sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve su cookeo

Programmer le cookeo en cuisson rapide 15min

www.cookeojbh.fr

Compotée d'endives au miel au soja et à l'orange

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- Endives coupées en 2 ds la longueur (2 par personne)
- 15 gr de beurre
- 1 bonne cs de miel (pas trop typé)
- 2 cs de soja
- Zeste 1/2 orange et Jus d'une orange
- 100ml eau

Préparation

Mode dorer
Bien faire dorer les moitiés d'endives avec le beurre
Mélanger le miel , soja et jus d'orange
Verser le mélange sur les endives
Les Retourner délicatement
Ajouter le zeste et l'eau
Cuisson sous pression 10mn
Ouvrir , retourner les endives
Remettre en cuisson sous pression 10 mn
C prêt!

Accompagne une tranche de jambon braisé et et un écrasé de pommes de terre
Conseil: je n'ai pas épaissi le jus , j'ai laissé réduire en maintient chaud , ouvert le temps de passer à table
J'ai pris un miel mille fleurs et 2 clémentines à la place de l'orange

www.cookeojbh.fr

Lapin aux Pruneaux

Edith Hocq

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 300 gr de pruneaux dénoyautés
- ✓ lapin en morceaux
- ✓ Oignons et ail émincés
- ✓ 1/2 verre de vin rouge
- ✓ 1-2 verre d'eau
- ✓ Sel, Poivre
- ✓ Thym
- ✓ 1 c à s de fond de veau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire tremper 300 gr de pruneaux dénoyautés .

Faire dorer un lapin en morceaux Puis oignons et ail émincés.

Rajouter la viande puis les pruneaux. Saler poivrer ajouter du thym et 1/2 verre de vin rouge + 1-2 verre d'eau et ajouter 1 c à s de fond de veau.

Cuisson sous pression 30 minutes.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tajine agneau et merguez

Cristel Fouinat

Pour 4 personnes

6 merguez
2 tranches de gigot d'agneau
3 carottes
1 poivron
1 tomate
1 oignon
1 courgette
20 raisins secs
6 abricots moelleux
Epices pour Tajine
1 cuillère a café de cumin
1 tomate

Faire dorer les merguez coupées en 3, avec le tranches de gigot coupées en morceaux.
Couper les carottes en rondelles et les mettre dans la cuve.
Couper le poivron en lamelle, émincer l'oignon pour les mettre dans la cuve.
Ajouter la courgette et la tomate coupées en petit dés.
Ajouter les raisins et les abricots.
Ajouter les epices et le cumin.
Ajouter 50 cl d'eau avant de lancer la cuisson en mode cuisson rapide pendant 15 minutes.
Plat à servir avec de la semoule épicée.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rouelle de porc à la bière

proposée par Laurence Lallemand

Ingrédients

Pour 4pers.

une rouelle de porc de 1Kg

sel poivre

thym

1 oignon

ail

de la biere 30 cl

salez poivrez votre viande , en mode ingredients choisir >viande de porc commencer a dorer de chaque cote puis rajouter oignon ail le thym puis environ 30cl de biere mettre en cuisson selon le temps conseillé et déguster

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

risotto aux saumon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

250 g de riz

150 g de saumon fumé

1 oignon

1 échalote

1 verre de vin blanc

1 càs de fumet de poisson

10cl de crème

300 ml d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faites revenir oignon et échalote émincés .

Ajoutez le riz et faites dorer encore 3 min.

Ajoutez vin blanc, le fumet de poisson l eau, le poivre et Passez en mode cuisson rapide pour 15min.

Pendant ce temps coupez le saumon en lamelles.

En fin de cuisson, passez en mode maintien au chaud, ajoutez parmesan et crème .bien mélangez.

Ajoutez le saumon ,mélangez délicatement .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Endives au Jambon et Pommes de Terre

Leila Askri

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 échalote
- ✓ 1 oignon
- ✓ Du jambon
- ✓ 4 à 5 Endives
- ✓ 4 à 5 Pommes de Terre
- ✓ 1 Pot de Crème fraiche (50cl)
- ✓ 1 Cube or
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Du mont d'or

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir l'échalote et l'oignon.

Couper le jambon en morceaux, les endives en lamelles et les patates en morceaux.

Les faire dorer quelques minutes en remuant

Rajouter la crème fraîche, sel, poivre, le cube or émietté.

Mettre en cuisson rapide pendant 8 minutes.

A la fin de la cuisson rajouter des morceaux de mont d'or et remettre en maintien au chaud 1 à 2 min le temps que le fromage fonde.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet aux amandes

Stéphanie Guerrero

Nombre de personnes :

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 5 mn

Ingrédients

- 600 gr de filet de poulet
- 5 cl de sauce soja (selon votre goût)
- 100 gr d'amandes entières (en sachet)
- 1oignon.
- 2 c à soupe de maïzena
- 200ml d'eau avec du fond de veau.

Préparation

En mode dorer, mettre le poulet coupé en morceaux, l'oignon haché ainsi que les amandes. Une fois doré passer en mode cuisson rapide rajouter l'eau et le fond de veau, les 5 cl de sauce soja, les 2 c à soupes de maïzena diluées dans un bol d'eau froide.
Cuisson rapide 5 mn et c'est prêt.

www.COOKEOJBH.FR

COUSCOUS d'AGNES

Agnes Lemonnier-warlop

Nombre de personnes :3

Temps de préparation :

Temps de cuisson :22 min

Ingrédients

- 300 gr de gigot d'agneau (ou tout autre morceau pas trop gras)
- 150 gr filet de poulet
- 1 pate de poulet
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cc de ras el hanout
- ½ boite de tomates pelées concassées
- 1 CS de concentré de tomate
- ½ sachet de légumes couscous surgelés

Préparation

En menu DORER
Faire revenir les oignons
Y ajouter les viandes coupée en morceaux de 2cm/2 cm
Remuer laisser dorer 5 mn ou plus pour que ce soit bien doré
Ajouter l'ail émincé puis le ras el hanout et si vous aimez épicé un petit piment ou du piment de Cayenne selon votre souhait.
Lorsque c'est bien doré ajouter les légumes et couvrir d' eau juste au ras du contenu de la cocotte
Saler poivrer
Fermer la cocotte Cuisson rapide 17 mn
Avant de servir vérifier la cuisson du mouton (c'est ce qui cuit le plus longtemps)
Si nécessaire remettre 5mn (pour moi 17mn ont été suffisantes)
Vérifier l'assaisonnement avant de servir

www.cookeojbh.fr

potée à la saucisse

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1kg de pommes de terre

1 poivron

1 pot de sauce tomate salsa

Quelques olives vertes

4 saucisses de Toulouse

Sel, poivre

Paprika

2 oignons

Ail

Crème fraîche

300ml de bouillon cube

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir l'oignon et l'ail

Ajouter les patates coupées en rondelles et le poivron en lamelle

Laissez dorer quelques minutes

Ajouter la sauce tomate, le bouillon et les épices

Passer le cookeo en cuisson sous pression 6min

Remettre en mode "Dorer" 2min

Ajouter la saucisse coupée en morceaux et la crème fraîche

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

Pâtes en Papillote Thym et Fines Herbes

Gwenn Tolentin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓ 400g de pâtes
- ✓ 1 sachet cuisson thym et fines herbes

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre dans le sachet prévu, les pâtes que vous recouvrez d'épices (le moitié du paquet...c'est épicés).

Mettre de l'eau à l'intérieur et re-fermer le sachet.

Mettre 300 ml d'eau dans la cuve.

Mettre le sachet de pâtes dans le panier vapeur.

Mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

Gésiers confits aux pommes de terre rissolées

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 2 à 3 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 4 ou 5 pommes de terres épluchées et coupées en petits cubes
- 1 sachet de gésiers confits
- 1 oignon
- Sel , poivre

Préparation

Faire juste rissoler quelques pommes de terre coupées en dés avec un petit oignon émincé, quand ça commence à prendre couleur , ajouter les gésiers confits , 1/2 verre d'eau et 3 mn en cuisson rapide .... Simple et très bon .

www.COOKEOJBH.fr
Idées Recettes Cookeo

www.cookeojbh.fr

Carbonnades à la tomate

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients : Pour 3 personnes

- 500g de carbonnades de boeuf
- 200ml de vin blanc
- 1 boite de tomates pelées
- 300g de champignons de Paris
- Une grosse pincée d'ail en poudre
- 1 boite de concentré de tomates
- 2 cas de farine
- 200ml de bouillon de boeuf
- Persil haché
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 1 oignon
- Sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

1) Programmer la machine sur le menu DORER et mettre les carbonnades dans la cuve. Faire dorer de chaque côté

2) Ajouter tous les autres ingrédients, fermer la cuve et programmer le menu "CUISSON RAPIDE" pour 20 minutes.

3) Servir bien chaud avec des pommes de terre nature

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

cheese cake au saumon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

130 gr d'œufs de saumon

3 tranches de saumon fumé

450gr de chèvre frais (type petit billy ou chavroux)

350 gr de ricotta

4 œufs

200gr de crackers nature

80 gr de beurre

40 gr de cerneaux de noix , 1 branche d'aneth

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Prendre un moule qui va dans votre panier du cookeo

le tapisser de papier cuisson ,

MIXER LES TUCS AVEC LES NOIX

Et le beurre mou puis garnissez le moule de cette préparation

en tassant bien avec le dos d'une cuillère

hachez au couteau les tranches de saumon , dans un saladier mélanger le chèvre frais la ricotta , les œufs le saumon fumé poivre

Versez la préparation sur le mélange noix et tucs + beurre filmez bien le tout avec un film alimentaire solide

après avoir mis 250ml d'eau dans la cuve mettre dans le panier

EN CUISSON RAPIDE 30 MN

LAISSEZ REFROIDIR APRES AVOIR ENLEVE LE FILM TOUTE LA NUIT

Décorez avec les œufs de saumons et l'aneth -

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Langue de porc sauce piquante

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 6/8 personnes environ

- ✓ 6 langues de porc
- ✓ 500 g de carottes en rondelles surgelées
- ✓ 2 poignets d'oignons surgelés
- ✓ herbes de Provence
- ✓ cube de bouquet garni
- ✓ une petite brique de vin blanc sec (25 cl)
- ✓ 1/2 verre de vinaigre balsamique
- ✓ Eau
- ✓ Sel
- ✓ poivre

Pour la sauce :

- ✓ Beurre
- ✓ Maïzena
- ✓ une quinzaine de cornichons et petit oignons
- ✓ une petite boite de double concentré de tomate.

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre les langues rincées, les carottes, les oignons, herbes, sel, poivre, cube, vin, vinaigre dans la cuve, recouvrir d'eau chaude et mettre en cuisson sous pression (rapide) 40 min. (le préchauffage sera un peu plus long vu que c'est du surgelé principalement !)

A l'issu des 40 min. réserver le bouillon, nettoyer les langues de la peau rugueuse les couper en tranches et les réserver aussi.

Dans la cuve faire fondre le beurre en mode dorer et y ajouter la maïzena pour faire un roux, verser le bouillon par dessus progressivement, ajouter la boite de concentré de tomate et les cornichons coupés en rondelle avec les petits oignons, à l'ébullition et l'épaississement de la sauce tout remettre dans la cuve et en cuisson rapide 3 min.

Servir avec du riz blanc

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

rôti de porc au porto

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 rôti de porc de 1kg

1 verre à moutarde de porto

1 verre de jus d'orange

1 grosse boîte d'oreillons de pêches

Sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Dorer le rôti sur toutes les faces

Saler, poivrer

Ajouter le jus d'orange, le porto et les pêches

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 40min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Croute aux Escargots

David Bordes

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 4 croutes Vol au Vent
- ✓ 400g d'escargots (environ 4 douzaines. Bien conserver le jus)
- ✓ 200g champignons de Paris émincés
- ✓ 25g de beurre persillé pour escargots
- ✓ 25g de Beurre Doux
- ✓ de la Maïzena
- ✓ 25cl de crème fraiche
- ✓ 25cl de Riesling (vin blanc sec)
- ✓ Persil Haché

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Dans la cuve faites revenir les champignons dans le beurre persillé pendant 3-4 minutes.

Ajouter le jus des Escargots, la crème, le Vin, du sel et du Poivre.

Laisser mijoter (toujours en mode "Dorer") pendant 5 min.

Faire chauffer les croutes 10 à 15 minutes à 180°.

Pendant ce temps, faire fondre le beurre à feu très doux sans le cuire.

Malaxer dans le beurre, hors du feu, 2 à 3 c à s de Maïzena (ou à défaut de farine).

Incorporer le beurre manié à la sauce dans la cuve.

Remuer quelques instant, elle s'épaissit.

Lorsque elle est bien prise, ajouter les escargots à la sauce et laisser bouillir un instant.

Persiller

Garnir les croutes chaudes, servir de suite.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Croziflette cookeo

Céline Bizet

Ingrédients :

Pour 6 personnes:

Environ 15mn (prévoir le préchauffage)

-Boîte de 400g de crozet
-200g de lardons
-1 oignon
-800 ml d'eau
-300 ml crème fraîche
-1 reblochon
- Sel, poivre, 1 peu de vin blanc

En mode dorer, faire revenir les lardons et les oignons, qques minutes après, ajouter le vin blanc (ou pas).
Mettre les crozets, mélanger et mettre l'eau.
Cuisson rapide 5mn.
Mettre la crème, le sel, le poivre, mélanger.
Poser dessus le reblochon en lamelles et remettre cuisson rapide 4mn.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tagliatelles fraîches carbonara au pesto rosso

Alison Chevallier Le Gall

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 100g de lardons
- 1 oignon
- 2 cuilleres a soupe de creme fraiche
- 350g de tagliatelles
- 350 ml d eau
- 1 cuillere de pesto rosso
- 1 marmite de bouillon

Dorer les lardons et l'oignon, ajouter la creme fraiche ensuite les tagliatelles, l' eau puis le pesto rosso et cuisson rapide que 4min car c est 3min les tagliatelles.
Et on peut rajouter 1 marmite de bouillon dans l'eau de cuisson des pâtes.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Soupe paysanne de Nathalie

Nathalie Gobin

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 280 g de minestrone déshydraté
- 2 carottes
- 1 navet
- 1 poireau
- 1 bouquet garni
- 1 oignon
- 1 palette de porc
- un PEU de sel

Mettre le sachet de légumes à tremper dans l'eau froide pendant 12 h ensuite mettre la palette dans cookie avec 1 litre d'eau et le bouquet garni puis les légumes trempés de la veille
Cuisson rapide 15 mn .
Ensuite mettre les légumes frais en petit morceaux dedans et remettre 15 mn
Rajouter un peu d'eau si besoin

www.cookeojbh.fr

Roti de Porc à la moutarde et au miel

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 Roti de porc
- du miel
- 1 oignon
- 1 c à s de moutarde
- 1 boite de champignons de paris
- 100 ml d'eau + 1 c à s de fond de veau
- 50 ml de vin blanc
- sel
- crème fraiche

Mettre le cookeo en mode dorer
Faire dorer le roti et l'oignon
Ajouter les autres ingrédients (sauf la crème fraiche)
bien remuer
Passer en cuisson rapide 30 min
Quand c'est prêt ajouter la crème pour lier la sauce

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Filet mignon au porto et ses girolles

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 3 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 1 verre à porto de porto (8cl)
- 1 oignon émincé
- 1 bouillon de légume
- 150 ml d'eau
- Sel poivre
- 1 sachet de girolles surgelées

Faire revenir le filet mignon avec l'oignon émincé quelques minutes , ajouter le porto , ramener à ébullition et rajouter le bouillon de légumes et les girolles , assaisonner , cuisson rapide ou sous pression 20mn

Servi avec un écrasé de pommes de terre , chou fleurs cuisson 15mn dans le panier vapeur , écrasé à la fourchette ...

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauce tomate bolognaise

proposée par Muriel Sicchia

Ingrédients

Pour 3 pers.

1 oignon

3 petites cotes de porc

1kg de hachis (viande hachée)

2 bouteilles de pulpe de tomates

sel / poivre / laurier / girofle

Faire revenir des petites cotes de porc (3) avec un oignon

Les ôter et faire revenir 1kg de hachis mélangé ou viande à farce (mode dorer)

Remettre les cotes avec le hachis et recouvrir de deux bouteilles de pulpe de tomates (3cm avant le niveau Max chez moi !)

Sel poivre suivant le goût ou autres épices habituels (clou girofle, laurier...)

15 mn en mode rapide

Et voilà !!!! Ce sont les vrais italiennes qui ne vont pas être contentes car ça ne mijote pas assez longtemps !!!! Lol

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Tripes a la portugaise

Enzololaanna Vanessa Martin

Ingrédients :

Pour 6 personnes:

- 1kg de tripes,
- 200g de chorizo coupé en rondelle,
- 1 boite de haricot rouge,
- 1 oignon emincé,
- ail,
- le jus d'1 citron,
- 1 petite boite de concentré de tomate,
- un verre de vin blanc(20cl),
- sel,poivre

En mode doré faire revenir l'oignon,ail.
Ajouter le chorizo. mettre tout le reste couvrir a moitié d'eau
Cuisson rapide pendant 1h

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc champignon crème soja macaroni

Manon Mahaunui Matthis Didier

Ingrédients :

Pour 4/6 personnes:

- 500gr de saute de porc
- 1 boîte de Champignon
- 250gr de macaroni
- 1 brique de soja cuisine
- Sauce soja
- Sel/poivre

Mettre en mode doré la viande. Une fois bien doré mettre deux cuillère a soipe de sauce soja. Ajouter les champignons. Laisser dorer 2 minute de plus.
En mode cuisson rapide
Ajouter les pâtes à votre préparation, remué et recouvrire d eau. Laisser cuire vos pâtes la moitier de cuisson ecrit sur le paquet.
Une fois la cuisson terminé ajouter la crème soja. Poivré et salé (attention la sauce soja et déjà salé donc goûter avant pour savoir si besoin de sel.)

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tagliatelles fraîches/courgettes/allumettes Bacon/curry

Lydie Sepulveda

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 350g de tagliatelles fraîches
- 2 petites courgettes
- 75g d'allumettes de bacon
- 400ml de bouillon de légumes
- Curry
- Sel poivre
- Parmesan

Dorer les courgettes coupées en petits morceaux avec le bacon sans ajout de matières grasses pendant 3 à 4 mn. Sel, poivre + curry selon votre goût.
Chauffer les 400ml d'eau au micro ondes 2mn puis ajouter le cube de bouillon légumes et mélanger. L'ajouter dans le cookeo.
Des que ça bout, y plonger les tagliatelles et bien mélanger l'ensemble afin de bien décoller toutes les tagliatelles.
Mettre en cuisson rapide 3mn.
Ouvrir et déguster avec un peu de parmesan.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauté de veau à ma façon

Christine Hopevan

Ingrédients :

Pour 6 personnes
- 800g de viande de veay à blanquette
- ail
- échalottes surgelées
- 1 briquette de vin blanc cuisine
- 1 c à s de farine
- sel, poivre
- bouquet garni de thym et laurier
- cornichons
- riz blanc (400g)

Faire dorer la viande en cube avec l'ail et l'echalotte, une fois la viande dorée, ajouter 1 cuillère de farine, le vin blanc, sel, poivre, thym, laurier et quelques rondelles de cornichons.
Cuisson rapide 30 min

Faire cuire ensuite le riz (programme enregistré)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

sauté de veau au chorizo

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 800g de sauté de veau
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 échalote émincée
- 1/2 chorizo doux en rondelles
- une brique de sauce tomate ou pulpe
- 1 bocal d'olives
- 1 c.a.s. de crème fraîche
- huile d'olive
- sel poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode dorer

faire revenir l'oignon, l'échalote et l'ail

Fariner la viande avant de la faire dorer

Ajouter tous les autres ingrédients sauf la crème

Passer en mode cuisson sous pression

25min

A la fin de la cuisson, ajouter la crème fraîche

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saucisses curry

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 8 saucisses
- 3 poivrons en lamelles
- 1 oignon émincé
- 1 bouillon cube dans 2 verres d'eau
- 3 c.a.s. de curry
- 1 coulis de tomates
- 2 morceaux de sucres

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode dorer

Faire dorer les saucisses

Les sortir et les réserver

Faire revenir l'oignon dans le gras des saucisse

Ajouter les poivrons, la tomate, le bouillon, le curry, le sucre, le sel et le poivre

Passer le cookeo en cuisson sous pression 12min

Remettre les saucisses à la fin de la cuisson

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

One pot pasta poulet champignon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ blanc de poulet
- ✓ champignon
- ✓ pâte
- ✓ sauce tomate
- ✓ ail
- ✓ olive
- ✓ persillade
- ✓ sel
- ✓ poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre tous les ingrédients tour à tour dans la cuve.

Assaisonner à votre goût.

Recouvrir d'eau.

Mettre en cuisson rapide pendant 8 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet à la provençale

Cindy Ansel

Nombre de personnes : 2pers : 7pp/pers

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

2 escalopes de dinde ou poulet
1 oignon
1 gousse d'ail
poivrons rouges et verts
champignon frais
10cl de vin blanc
1 boîte de concassé de tomates au basilic
1 cc de fond de volaille
eau (l'équivalent de la boîte de conserve des tomates)

Préparation

En mode doré mettre 1 cc d'huile, l'ail et l'oignon émincé
laisser coloré puis ajouter les blancs de poulets émincés, faire dorer de chaques côtés. Ajouter le vin blanc laisser réduire.
Ajouter le reste des ingrédients : poivrons, champignons, concassé de tomates, sel poivre.
L'équivalent de la boîte de conserve en eau avec 1 cc de fond de volaille et un epincée de piment d'espelette .
Cuisson rapide 6 minutes

Risotto à ma façon

Krys Tel

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation : +/- 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minute en cuisson rapide

Ingrédients

150g de riz pour risotto
5 knackies
200g d'allumettes de bacon
Deux courgettes rondes ou une longue
3/4 carottes
Sel, poivre, thym, échalotes
1 cuillère à café bombée de fond de volaille
20 cl de crème liquide
Une demi bûche de chèvre
450 ml d'eau

Préparation

Couper les knackies en rondelles, les courgettes en cube
en mode dorer sans attendre la fin du préchauffage , faire dorer les knackies et les allumettes de bacon.
Ajouter tous les ingrédients sauf la crème et le chèvre melanger et mettre en cuisson rapide 15 minutes.
Pendant ce temps couper le chèvre en cube
À la fin de la cuisson rajouter la crème et le chèvre. Mélangez et dégustez.
Bon appétit !

Carbonade et sa puree

Brigitte Playe

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

2 branche de celeri vert
2 carottes
1 oignons
couli de tomate
de la carbonade

Préparation

Faire dorer 2 carottes, le celeri vert (2 petits morceaux) et 1 oignon
Ajouter les morceaux de carbonade sans les roussir
Mettre 20g de farine 50 cl d'eau, le coulis de tomates, sel, poivre
Mettre 1h 10mn sous pression

Cailles rôties au confit d'oignons rouges et cranberries

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

Confits d'oignons rouges :
2 ou 3 oignons rouges (6 pr moi très petits),,émincés (en 2 puis en 2 et pr finir en lamelles)
1cs d'huile
40 g de sucre
1 cs de vinaigre de xéres
Sel/poivre/piment/cardamone
100 ml eau

Les cailles rôties:
Cailles
Confit d'oignon rouges (cela peut être un pot)
1 poignée de cranberries séchées
10 g de beurre
1 cs huile olive
1 cs de vinaigre de xéres
1 échalotte
100 ml eau

Préparation

En mode dorer, faire fondre les oignons émincés, jusqu'à ce qu'ils soient translucides
Ajouter 100 a 150 ml d'eau. Mettre en cuisson rapide 10mn
Ouvrir , ajouter 40 g de sucre, bien remuer.Remettre en cuisson rapide 5 mn
Ouvrir, ajouter le vinaigre. Remuer et laisser évaporer l'alcool et le surplus d'eau.(si trop de liquide, repasser quelques instants en mode dorer)
Rectifier l'assaisonnement et ajouter les cranberries ds le confit d'oignons chaud (les fruits vont gonfler)
Réserver
Assaisonner vos cailles (sel/poivre) intérieur et extérieur
Je les ficelle avec un fil de cuisine (pr que les pattes et les ailes soient collées au corps). Ça fait des petits rôtis plus faciles à manier.
Mode dorer
ds 10 g de beurre et 1cs d'huile d'olive faire bien dorer les cailles sur toutes les faces (compter 7 à 8 mn)
Ajouter l'échalotte, ciselée
Remuer , ajouter votre confit d'oignon
Avec les cranberries
Bien remuer , déglacer avec le vinaigre de xéres
Laisser l'alcool s'évaporer
Ajouter 100 ml d'eau
Cuisson rapide 6mn

Écrasé de patates douces aux épices
Cuisson vapeur des patates douces 10 mn
Sel/poivre/muscade/cardamone Ou épices de votre choix
10g de beurre

CUISSON DE BULOT

Laura Dupont

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

Pour 1 Kg de Bulots

Préparation

Sélectionner le mode ingrédients puis poisson,crustacés puis crevette gambas selectionner 1 kg
Mettre les bulots nettoyer dans le panier vapeur et ajouter 200ml d'eau 2 minutes de cuisson et c'est prêt

Idées Recettes Cookeo
www.cookeojbh.fr

tian de légumes sur filet de poisson

Pour 4 pers.
-1 aubergine
- 1 courgette
- 2 tomates
- mozzarella
- huile, sel, poivre, ail, herbes de provence

Couper les légumes en rondelles.
Déposer les filets de poisson au choix dans le panier, mettre les légumes en alternant, mettre une tranche de mazzarella toutes les 2 séries.
Saupoudrer d'herbes de provence, de sel et poivre. Mettre un filet d'huile d'olive, 20 cl d'eau.
Cuisson rapide 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

sauté de porc basquaise

-1kg de sauté de porc
-4 petites courgettes
-1 poivron vert
-4 petites pdt
-20 cl de sauce tomate
-1 pointe de piment en purée

Faire dorer la viande en morceaux, le poivron et les pdt, 5 minutes.
Ajouter la sauce tomate, les courgettes et le piment.
Cuisson rapide 14 minutes.

www.cookeojbh.fr

PAUPIETTES DE PORC À LA TOMATE

RECETTE DE SÉSÉ MAM'S

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 paupiettes de porc
400gr de champignon de paris
100gr d'oignons
1 cube de bouillon de bœuf
1 petit boite de tomate concassés
2 CS de curry
4 CC de concentré de tomate

Procédure:

Préparer un bouillon de 500ml d'eau avec le cube, le curry, le sel et poivre. Ensuite faire dorer les paupiette avec les oignons. Puis ajouter tout les autres ingrédients. Mélanger. Cuisson sous pression ou rapide: 15 min

www.cookeojbh.fr

RÔTI DE PORC AU FROMAGE ET CHAMPIGNONS

RECETTE DE VALÉRIE DAJAS
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

300g de champignons
1 oignon rose
3 gousses d'ail
1 rôti de porc
10 tranches de fromages à raclette ou autres
petites pommes de terre
250 ml de bouillon de volailles
Sel, piment d'Espelette

Procédure:

Faire revenir les champignons coupés en morceaux avec les oignons et l'ail, en mode dorer pendant une dizaine de minutes.
Retirer l'eau dégagée par les champignons
Pendant ce temps préparer le rôti en le tranchant en partie et en intercalant du fromage. Poser le rôti dans le cookéo et mettre les pommes de terre sur le côté
Mettre le bouillon de volaille, saler et pimenter à votre convenance
Lancer la cuisson sous pression pour 45 mn.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Gésier en Sauce

Angel Sauzet

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients : Pour 2 personnes environ

- ✓ 300 g de gésiers de volaille frais
- ✓ 100 g de champignons émincés ou entiers suivant la grosseur
- ✓ 50 g de lardons
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ sel et poivre
- ✓ Herbes de Provence
- ✓ 1 c à c de farine
- ✓ 20 cl de vin blanc
- ✓ 1 c à c de fond de veau
- ✓ 20 cl d'eau
- ✓ 10 cl de crème fraîche liquide

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir les oignons, les champignons, l'ail et les gésiers puis la farine.

Mélanger.

Mettre le vin et le fond de veau et diluer.

Mettre en cuisson rapide pendant 30 min.

Mettre la crème et prolonger de 10/15 minutes pour épaissir la sauce.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Diots de savoie au vin blanc
recette régionale de Savoie

Isa Nemisa

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

Preparation 5 mn
cuisson sous pression 10

- 6 saucisses
-2 gros oignons
- 6 grosses pommes de terre
- 2 grands verres de vin blanc

En mode dorer, faire revenir les saucisses et reserver, ensuite mettre dans le jus des saucisses l'oignon, et les pommes de terre coupées en rondelles de 2cm à peu pres.
Une fois bien dorer rajouter les saucisses et le vin blanc
Mettre le tout en sous pression 10mn .

Si vous ne trouvez pas de diots, vous pouvez remplacer par des grosses saucisses

www.cookeojbh.fr

sauté de veau aux olives

Pour 4 pers.
-800g de sauté de veau
-1 ou 2 oignons/ 2 gousses d'ail
-une boite de lardons
-1 boite de tomates concassées
-champignons
-carottes en rondelles
-250ml de vin blanc
-350ml d'eau/ fond de veau
-1bouquet garni,olives

Faire revenir les oignons puis les lardons, ajouter la viande.
Mettre tout le reste des ingrédients, remuer quelques minutes en mode dorer puis cuisson rapide 20 mn.
En fin de cuisson, laisser quelques minutes en mode dorer.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Escalope de Veau et dinde a la crème

proposée par Blandine Lombard-gras

Recette programmée "blanquette de veau" 2 personnes

Ingrédients

2 escalopes de veau
2 escalopes de dinde
2 echalottes
3/4 de briquette de creme
sel poivre
1 goute de citron

dans le cookeo mettre :
la viande coupée en morceau 2 echalottes 3/4 de briquette de creme sel et poivre et une tite goûte de citron.... g regler sur blanquette de veau et 2 personnes

je pense rajouter du piment d espelette la prochaine fois !

www.cookeojbh.fr

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

Pilons de poulet pommes de terre sauce au camembert

Recette de emanuelle dauchel
Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (4 personnes)

4 pilons de poulet
8 pommes de terre
1 oignon
1 camembert
10 cl de crème liquide
10 cl d'eau
1 cube de bouillon de volaille
1 càs d'huile d'olive.
Sel, poivre, thym.

Procédure:

Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux.
Eplucher l'oignon et émincer grossièrement. Dans la cuve, verser l'huile d'olive et y faire dorer les pilons de poulet, l'oignon et les pommes de terre pendant environ 5 mn. Ajouter le cube de bouillon de volaille, l'eau, la crème liquide, sel, poivre et thym. Découper le camembert en morceaux, ajouter dans la cuve, mélanger. Cuire 10 mn sous pression.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Poulet à l'indienne

Anne Catherine Lelong Thibaut

Ingrédients :

Pour 4 pers.

- 4 cuisses de poulet
- 2 oignons
- 1 bte de tomates pelées (400g)
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 verre de vin blanc sec (moi j'y dilue le cube)
- 2 pommes golden coupées grossièrement
- 2 gousses ail
- 2 c à café de concentré de tomate
- sel poivre
- 1 c à café de curry
- 1 c à café de piment doux.

En mode Manuel > Dorer

Faire revenir les cuisses en mode dorer 10 min.

Ajouter les oignons éminces. Dorer encore 2 min.

Ajouter le reste des ingrédients cuire en cuisson rapide 12 min.

Enlever les cuisses .

Mixer la sauce et déguster avec tagliatelles fraîches. Bon appétit!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Sotty-l'y laisse de Dinde aux carottes

proposée par Jean-Claude Lyonne

Ingrédients

pour 4 pers.

500 gr de Sotty-l'y laisse de dinde

150 g de champignons forestier

sel poivre

400 ml de bouilon de volaille

100 ml de vin blanc

900 g de carottes

creme fraiche

farine

Le résultat : c'était trop bon, les enfants ont apprécié, il n'en restait pas une miette !!

Fonction manuelle : dorer

Avec un peu de beurre faire dorer ail, persil, oignon

Ajouter 500gr de Sotty-l'y laisse de dinde (nous sommes des petits mangeurs de viande!)

faire dorer 4 bonnes minutes de chaque côté

Ajouter 150gr de champignons forestier, faire dorer en remuant 2 à 3 minutes

Sel, poivre Mettre en mode cuisson

Ajouter 400ml de bouillon de volaille et 100ml de vin blanc

Ajouter 9OOgr de carottes

On mélange Fermer le cookéo Cuisson 8 minutes A la fin de la cuisson : réserver les légumes et la viande sur un plat et ajouter crème fraîche épaisse (20CL) et 2 cuillère à soupe de farine pour lier la sauce, ajouter si nécessaire sel et poivre. bon appetit

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Escalope de veau en papillote

Anne Catherine Lelong Thibaut

Ingrédients :

Pour 2 personnes:

4 escalopes de veau,
2 tranches de jambon cru,
du comté ,
du paprika,

sel, poivre

Préparation: sur du papier sulfurisé deposer une escalope de veau la recouvrir d'une tranche de jambon et de fromage généreusement.

Assaisonner de paprika. Recouvrir d'une seconde escalope assaisonner de sel et poivre. Bien fermer les papillotes les disposer côte à côte dans le panier vapeur.

Dans la cuve mettre 200 ml d' eau.mettre le panier et faire cuire en cuisson rapide 15 min.

Bon appétit!

www.cookeojbh.fr

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

saumon aux crevettes sauce champagne

Pour 4 pers.
- 8 pavés de saumon
-échalotte/persil
-crème épaisse
-1/2 bouteille de champagne
-crevettes roses décortiquées
-champignons/fumet de poisson
-1citron/ 2 jaunes d'oeufs

Faire revenir les échalottes.
Ajouter de l'eau et le fumet de poisson,ainsi que le champagne, laisser frémir.Ajouter le jus de citron, la crème, les crevettes et les champignons.Laisser mijoter.
Ajouter le saumon, cuisson rapide 14 mns.Pour le service, déposer les pavés dans un plat, lier la sauce avec les jaunes, et napper le poisson.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Colin aux crevettes au curry

proposée par Annabelle Desprez

Ingrédients

Pour 2 personnes :

-150g de queues de crevettes décortiquées

-300g de filet de colin surgelé

- 250g de champignons de Paris frais

- 5cL de crème liquide

- 1 càs de curry

Sel poivre

Mettre dans le cookeo 150g de queues de crevettes décortiquées surgelées avec 300g de filet de colin surgelé également. Ajouter 250g de champignons de Paris frais coupés en lamelles. Dans une tasse, mélanger 5cL de crème liquide (allégée pourquoi pas, ça fonctionne très bien) avec 1 càs de curry. Saler, poivrer et ajouter votre crème au curry dans le cookeo.

Et hop, en cuisson rapide 2 min.

Comme les crevettes et le poisson sont surgelés, ils vont jeter de l'eau qui va suffire à la cuisson dans le Cookeo/ Les champignons restent un peu croquants, le poisson est fondant et la sauce nappe très bien le riz au curry.

Et le curry ça aide à la digestion, donc vous avez un plat léger qui se digère super bien!

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Spaghettis bolognaise

Francine Devie

Ingrédients :

6 personnes

1kg de viande haché bolognaise
20cl de vin blanc
1 pot de sauce bolognaise (380gr)
2 oignons
3 gousses d ail
500gr de spaghettis
sel poivre
une pincée piment espelette 1cas de farine

Mettre les spaghettis dans le Cookéo les couvrir d eau cuire en mode riz blanc 4mn,a la fin egoutez et rincez a l eau froide reserver ,

Passer en mode dorer mettre une cas d huile d olive ajouter oignons l'ail et la viande dorer environ 5mn

Ajoutez la sauce bolognaise la cuillere a soupe de farine et le vin blanc ,fermez passez en cuisson rapide 4mn .
et voila bon app

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Pommes de terre Paprika & Bacon

proposée par Elodie Dubus-Domagala

Ingrédients

pour 4 personnes

6 grosse pommes de terres (speciale risolé)

paprika

huile

oignons

1 barquettes de lamelles de bacons ou emincé de lardon

En mode dorer :

je verse de l'huile (5/6 cuillères a soupe quand même)

pendant le préchauffage,je coupe mes pommes de terre en cube

je fais revenir les oignons et les pommes de terres en même temps (même si le préchauffage est pas finis)

quand les pommes de terre commencent a devenir transparentes je met le paprika a volonté selon les gouts et en dernier le bacon pour pas qu'ils sont trop cuit

j'arrête le mode dorer quand les pomme de terre commencent a être cuite et je passe en mode cuisson 2min a peine pour pas que le cookeo sonne pour manque d'eau car j'en met pas sur cette recette, si il devait sonner on arrête la cuisson et on laisse le couvercle fermé quelques minutes c'est bon aussi !

une petite variante tester cette semaine avec un reste de fromage a raclette couper en morceau et rajouter a la fin avec le bacon !!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Filet mignon au boursin

proposée par Mimi Titi

Ingrédients

1 filet mignon

Une petite boîte de pomme de terre

Une petite boîte de carottes coupées en rondelle

Un pot de boursin cuisine ail et fine herbe

150ml d'eau

Fond de veau

Sel/poivre

En mode dorer

Mettre le filet mignon

Les pomme de terre

Les carottes

Retourner sur chaque face le filet mignon afin que tous les faces soient un peu dorées.

Mettre le boursin, l'eau, le fond de veau, sel, poivre. Remuer le tout.

15min en mode cuisson rapide

C'est prêt

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

RÔTI DE PORC AU LAIT

RECETTE DE CISS OU
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4/6 personnes)

Huile et beurre
1 rôti de porc
2 gousses d'ail
1 ou 2 oignons
Champignons forestiers ou de paris
1 litre de lait
Des patates
3 CS de farine,
1 CS de Fond de veau
Sel et poivre

Procédure:

Dans un peu d'huile et de beurre faire dorer votre rôti, que vous aurez au préalable piqué avec 2 gousses d'ail, un oignon émincé voir 2 grossièrement, y ajouter des champignons forestiers ou de Paris. Pendant le temps de dorage, faite bouillir un litre de lait. Une fois les oignons et le rôti bien dorés, ajoutez une cas de fond de veau, 3 cas de farine, sel, poivre et versez y le lait bouillant et remuez. Envoyez en cuisson rapide 17 min. De ce temps faites des patates coupées en cube grossiers. Une fois le rôti cuit ajoutez les patates et renvoyez en 10 min de cuisson.

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc au cidre et à la bière

Recette de Olivier Olivier

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (4 personnes)

Roti de porc (700grs).
Un peu d'huile d'olive.
2 oignons
100ml de vinaigre de cidre.
200ml de fond de volaille ou de veau .
250ml de bière de Noël Leffe ou autre.
1 cuillerée à soupe de moutarde mie-forte.
2 cuillerée à soupe de miel crémeux.
Des noisettes entières.
Maïzena ou sauceline au choix..

Procédure:

Faire revenir dans un peu d'huile d'olive le rôti de porc en mode dorer sur toutes ses faces.
Sortir le rôti et faites revenir les oignons. Rajouter le vinaigre, remuer les oignons. puis mettre la bière, le fond de volaille et la moutarde et remuer de nouveau.
Napper de miel sur toutes ses faces le rôti et le remettre dans le Cookéo.
Rajouter les noisettes à la préparation (une bonne vingtaine au choix de chacun).
Arrêter le mode dorer et cuisson rapide 25/30mn.
A la fin de la cuisson sortir le rôti et le couper en tranches, épaissir la sauce avec de la maizeina (diluée dans un peu d'eau chaude -pas de grumeaux-) et remettre le rôti dans le cookéo, fermer et garder en maintien au chaud.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc au miel

proposée par Céline Lucas Ménard

Ingrédients

Pour 6 personnes:

1kg d'échine de porc en cubes,

100gr de lardons nature,

1oignon,

1cs de farine,

1cs de miel,

1cs d'huile,

150ml de vin rouge et 150ml d'eau,

thym et laurier, sel et poivre.

Je mets mon cookeo en mode dorer et je mets dans la cuve ma viande que je saupoudre de farine.

J'ajoute ensuite lardons et oignon et je laisse revenir.

Je sale et poivre puis j'ajoute le miel.

Je mélange bien et je rajoute l'eau et le vin.

Je passe alors en mode cuisson rapide pour 12minutes.

À servir des la fin de cuisson avec des pommes de terres vapeur c'est génial

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Seiche avec riz tomate

Patricia Ramez

Ingrédients :

Pour 5 personnes

- 1kg de seiche
- 2 oignons
- 1 grosse boite de tomates pelées coupées
- 200 g de riz
- 45 cl d'eau
- huile, thym, sel
- vin blanc

Dorer l'oignon puis la seiche pendant 4 min environ.
Rajouter les tomates, le vin, l'eau, le thym, le sel et le riz.
Mettre en cuisson rapide 15 min
Si il reste trop d'eau mettre à dorer

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saucisses chipolata à la tomate

proposée par Anne Destailleur

Ingrédients

Des saucisses chipolata

2 boites de tomates en morceaux (en général j'achète à l'ail ou aux légumes),

Quelques pommes de terre,

1 oignon,

1 poivron,

1 feuille de laurier,

sel, poivre,

et purée de piment,

un peu de matière grasse

Je coupe mes chipolatas en morceaux de 4-5 cm,
je les fais dorer dans le cookéo avec un peu de matière grasse, j'ajoute mes pommes de terre que j'ai préalablement coupé en morceaux, mon oignon et mon poivron également coupé,
je laisse encore dorer quelques minutes, j'ajoute mes boites de tomates, plus de l'eau, j'emploie une des boites , ma feuille de laurier, sel, poivre, et ma purée de piment (selon les gouts) je mets en cuisson rapide 20minutes
bon appétit

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Boeuf bourguignon (revisité)

proposée par cuisinesab

Ingrédients

recette pour 4 personnes :

800g de viande de boeuf coupé en morceaux
200 ml de vin rouge
200ml de fond thai
70g de lardons de bacon
150g d'oignons
sel et poivre
1 cuillère à café de curry

faire revenir la viande, les lardons et les oignons dans le cookéo ou pendant 10 minutes

saler, poivrer et ajouter le curry

ajouter le vin rouge et le fond thai

faire cuire 35 minutes au cookéo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

RECETTE DE SANDRINE BONNOT

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (6 personnes)

800gr de veau
3 carottes
1 poireau
1 oignons
1 boite de champignons
1 œuf
250ml de vin blanc
2 CS de farine
150ml de fond de veau
250ml de crème fraiche épaisse

Procédure:

En mode dorer faire revenir oignon, carottes, poireau et champignons. Ajouter la viande. Ajouter la farine et remuer. Verser le vin blanc et le fond de veau.

Cuisson rapide 16mn.

Après cuisson, mettre dans un bol la crème, le jaune d'œuf et une louche de bouillon.

Remuer.

Verser le contenu du bon dans la cuve et mélanger le tout.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Soupe inventée

Abonnée Absente

Ingrédients :

- 500G de lardons
- des oignons,
- 1 poireau (le blanc),
- 1 courgette,
- 2 grosses patates (ou plus suivant les gouts),
- du gruyère râpé (j'ai mis un sachet entier de 250g),

Faire dorer les lardons avec des oignons, ensuite rajouter le blanc de poireau , la courgette, les grosses patates , du gruyère râpé, recouvrir le tout d'eau et faire cuire 15minutes en cuisson rapide puis mixer.
Convient aussi pour les bébés car mon fils de 15mois à adoré.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

RÔTI DE PORC ORLOFF

proposée par Jessica Dinoird

Ingrédients

1 roti de porc
des pomme de terre
des champignons.
2 oignons emincés
1 verre de vin blanc
400 ml de bouillon

Mettre le rôti a dorer dans coockeo. Ajouter 1 ou 2 oignons émincés. Laisser dorer 5 min. Ajouter ensuite pomme de terre en morceaux, les champignons (moi j'ai mis une petite boite), un peu de vin blanc, et environ 400 ml de bouillon. Programmer coockéo en cuisson rapide pour 30 min.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

PALETTE DE PORC AVEC OS VINAIGRETTE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1kg200 de palette de porc avec os
800g de Pomme de terre (coupées en morceaux)
Sel
Poivre
Faire une vinaigrette

Procédure:

Faire rôtir la viande
La faire cuire 15min après l'avoir recouverte d'eau salée poivrée
Puis ajouter les pommes de terre et remettre 15min (liquide doit recouvrir tous)

Après la cuisson terminer mettre la viande et les Pommes de terre dans un plat en retirant tout le liquide.

Servir en laissant chacun mettre la quantité de vinaigrette qu'il souhaite. .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pâtes Penne à la bolognaise

Laurence Laurent

Ingrédients :

Pour 4

500 g de viande hachée,
500 g de pates penne,
1 boite coulis tomate 200G
Ail
Eau (environ ~ 800ml /1L)

En mode dorer
Faire dorer de l'ail et la viande,
ensuite rajouter les pâtes, coulis, eau.

Cuisson rapide j'ai mis 6 mm et les pates étaient "al dente" après ça dépend comment vous aimez les pâtes !!!!

on peut rajouter selon les gout des herbes, ou remplacer ail par oignon etc....

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Sauté de dinde Coco/Cacahuète

Pour 4 pers.
-800g de sauté de dinde
-2 oignons
-Un peu d'ail en poudre
-1 boite de lait de coco
-3 grosses càc de pâte d'arachide
-Sel, poivre

Faire revenir les oignons et l'ail avec du beurre et de l'huile d'olive. Ajouter la viande et faire dorer 2/3mins.Melanger le lait de coco et la pâte d'arachide dans un bol et le passer 1 min au micro-onde pour pouvoir bien melanger les 2.Mettre ce mélange dans le cookeo, cuisson rapde 10mins.

www.cookeojbh.fr

tomates farcies

Pour 3/4 pers.
- 6 grosses tomates à farcir
- 300g de riz
- 500g de farce ou chair à saucisse
- 500 ml d 'eau

Mettre le riz dans la cuve y déposer les tomates déjà farcies .
Couvrir avec l'eau.
10 minutes en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tomates farcies

Gigi la Brune

Ingrédients :

Pour 4:personnes

- des grosses tomates
-500g de chair à saucisse nature
-1 gousse d' ail
-1/2 CàC de cumin
-1 branche de romarin
-2 branchettes de thym
-sel ,poivre

Laver ,puis vider les tomates de leur chair .réserver la chair dans un bol.

Dans un saladier mettre la chair à saucisse ,
l' ail réduit en petits morceaux,le cumin,le thym et le romarin finement émietté.Saler ,poivrer et mélanger bien le tout.
faite dorer la chair

apres Remplissez les tomates avec cette farce .
Disposez les tomates farcie dans la cookeo direct dans le faitout

,ajoutez la chair de tomates et un petit verre d'eau.tres peu d eau car les tomete en rejete
Cuire rapide 16min .donc je crois que 10min suffit

Servez accompagné de riz .

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauté de dinde pomme de terre carotte sauce champignon

Mélanie Vallet-lavenant

Ingrédients :

- 600gr de sauté de dinde
- 5 pomme de terre
- 2 poignées de carotte surgelées
- 2 poignées de champignon surgelés
- 25cl d'eau
- 1cub or
- 1oignon huile d'olive
- 3 cuil a soupe de farine

En mode dorer mettre les oignons émincés, les morceaux de dinde coupés en dés une fois que c'est doré, ajouter l'eau le cub or, laisser un peu en mode dorer, ajouter la farine les champignons.
Mettre en cuisson rapide 10 minutes a la fin de la cuisson
Ajouté les pomme de terre et carottes et prolonger la cuisson 10 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de dinde aux 4 epices

proposée par Barbara Lnn

Ingrédients

1 roti de dinde (600gr)

1 oignon rouge émincé

4 gousses d'ail émincé (dont 2 piqué le dans le roti)

100ml de fond de veau

1 cas de curry /1 cas de paprika

1 cas de cumin /1 cas de coriandre haché

1 piment

1 brique de creme fraiche semi-epaisse (200ml)

5 rondelles d'ananas séchée coupé en morceaux

Coquillettes

En mode manuel faite dorer oignon, ail et ananas 2 min puis ajouter le roti piqué de 2 gousses d'ail dorer 10 min, passer en cuisson rapide ajouter de reste des ingredients, recouvrir d'eau jusqu'a mi roti, sel, poivre et lancer la cuisson 12min, remuer puis deguster.

Bon appetit

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tajine de Saumon

proposée par Abdel Alaoui

Ingrédients

- 2 pavés de saumon
- 100g de petits pois gourmands
- 150g de citrouille
- 1 carotte
- 1 courgette
- Persil plat
- Sel et poivre ,paprika

Couper en morceau la courgette , la citrouille ,la carotte l'ajouter dans le cookeo , ajouter de l'huile d'olive , du paprika , assaissonnez vos saumons de sel poivre et les ajouter sur les legumes. ajouter de l'eau cuisson rapide 6mn ajouter les petits pois (deja precuit) le persil plat

servez et degustez !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

EMINCES DE DINDE AU LAIT DE COCO

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

3 escalopes de dinde coupées en morceaux
oignons
2 poivrons
110 grammes de riz basmati
1 boite de lait de coco
1 cuillère à café de pâte de piment

Procédure:

En mode dorer faire revenir la viande en morceaux et les oignons

Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger. Cuisson rapide 10 minutes

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc miel/noisettes

Olivier Olvier

Ingrédients :

Rôti de porc (700grs)
2 oignons
10 cl. vinaigre de cidre.
20cl de fond de volaille ou de veau
25cl. bière
1 Cs de moutarde mi-forte
2 Cs de miel crèmeux
noisettes entières
maizeina ou sauceline

Procédure:

En mode dorer faire revenir le roti.

Le sortir puis faites revenir les oignons.

Rajouter le vinaigre, remuer puis mettre la bière, le fond de volaille et la moutarde.

Napper de miel le roti et le remettre dans le Cookéo

Rajouter les noisettes à la préparation

Cuisson rapide: 25/30mn

Couper le roti en tranches

(Epaissir la sauce avec la maizena)

www.cookeojbh.fr

sauté de dinde

-1kg de sauté de dinde
-1 poivron vert
-1 oignon émincé
-200g de champignons émincés
-1 boite de pulpe de tomates
-1 marmite de bouillon de volaille
-sel/poivre, eau
-1 boîte de concentré de tomates

En mode "dorer", faire revenir oignon et sauté de dinde.
Ajouter champignons, poivron, pulpe de tomates, sel, poivre et bouillon.
En mode "cuisson rapide", laisser cuire 15 minutes.
Ajouter le concentré de tomates pour lier la sauce.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Sauté de porc à la tomate

Céline Lucas Ménard

Ingrédients :

Pour 4 personnes,

1 oignon,
une cuillère à soupe de farine,
400gr de saute de porc,
une boite de tomates pelées,
des poivrons surgelés,
un verre de vin blanc,
1 cuillère à soupe de fond de veau,
sel, poivre et beurre

J'ai mis le cookeo en fonction dorer.

J'ai mis le beurre et fais revenir l'oignon.
J'ai fait dorer le sauté de porc.
Quand la viande est dorée sur toutes les faces je met la farine puis je remue bien.

Je sale et poivre puis je rajoute le reste des ingrédients.
Je mélange et met en mode cuisson rapide 15 minutes.

J'ai servi ca avec du blé. Rapide et savoureux !

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Porc aux palourdes (carne de porco com ameijoas) recette portugaise

Isabelle Carrola Vincent

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 kg de filet de porc
- 600 g de palourdes
- 1 piripi ou 1/2 cac de piment en poudre
- 1 oignon
- 1 poivron
- 1 cas de concentré de tomate
- 1 bouquet de coriandre
- 2 verre de vin blanc sec
- 2 feuilles de laurier
- 3 gousses d'ail
- 2 citrons
- 4 cas d'huile d'olive, sel.

Mettre les palourdes dans de l'eau légèrement salée pour les faire dégorger pendant 3 heures en changant l'eau trois fois . Egoutter et réserver au frigo.

Couper en morceaux le filet de porc, le mettre dans un récipient verser le vin et l'ail écrasé et laurier et laisser 2 heures mariner au frais, puis égoutter la viande et garder la marinade.

Dans la cuve mettre l'huile d'olive l'oignon et le poivron couper en lamelle en mode dorer et laisser pendant 3 min. Ajouter la viande et le piripi haché saler et bien mélanger et y laisser rissoler pendant 6 min en remuant souvent.

Ajouter le concentré de tomates puis arroser avec la marinade. Fermer en mode rapide pendant 10 minutes. Ajouter les palourdes refermer et prolonger la cuisson 5 minutes. En fin de cuisson ajouter la coriandre et melanger délicatement. Servir avec des quartiers de citron.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tajine de kefta

pomme de terres et poivrons

Karine Mathieu Boukansa

Ingrédients :

pour la kefta :
500 g viande hachée
1/2 oignon haché,
1 petit bouquet de coriandre haché,
1/2cc sel 1/2 poivre
1/2 cumin
1cc paprika
1pincee canelle
1 pincee piment d'espelette
1 oeuf.

Pour la kefta tout melanger (moi je mixe tout) et faconner des boulettes de 3 cm de diametres (vous pouvez préparer à l'avance et congeler.

1kg de pomme de terre coupées en 4
4 poivrons moyens coupés en lamelles
1 oignon haché,
1 bouquet de coriandre haché,
2cs ail en poudre ou 2 gousses écrasées, 1cc sel 1/2 cc poivre
1/2cc gingembre
1cc curcuma
1 pincee de piment d'espelette
1cc concentré de tomate 30cl d'eau.

Faire dorer pommes de terre et oignon puis rajouter les legumes les épices et l'eau, mélanger, déposer les boulettes de kefta, fermer 3 minutes mode cuisson rapide (5 minutes si la viande et les poivrons congelés)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Saucisses aux pommes

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

pour 4 personnes

25 cl de vin blanc
4 saucisses de Toulouse,
un bouquet garni,
sel, poivre,
4 pommes,
2 échalottes,
bouillon de volaille (40cl)

Mettre coockéo fonction manuel "dorer", faire pocher les saucisses au vin blanc, mettre tout de suite vin blanc et saucisse (piquer au préalable les saucisses).

Ensuite faire dorer 4 minutes.

Mettre les pommes et échalottes
Faire dorer un petit peu.
Mettre le bouillon, le bouquet garni.
Faire cuire "cuisson rapide " 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rougets au safran

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 2 personnes

1 CAC bombée de fumet ou fond de poisson

Délayé dans 100 ml d'eau 1 dosette de safran

Huile

Sel poivre

1 échalote hachée

30 cl de crème épaisse

Attention, ça va très vite

En mode dorer, faire fondre l'échalote dans un peu d'huile en mode préchauffage, ajouter le fond de poisson, laisser mijoter (on est toujours en préchauffage). Ajouter le safran, le sel et le poivre, bien mélanger. Laisser mijoter 2 mns (tjrs en préchauffage). Ajouter les rougets (+ brocolis ou autres légumes verts) et faire cuire 3 minutes en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Tajine de dinde et sa semoule

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Pour 6 personnes:

- 10 escalopes de dinde coupées en morceaux
- 4 pommes de terre moyennes coupées en morceaux
- 6 carottes coupées en troncons puis en 2
- 1kg de poivrons tricolores
- 100gr d'abricots secs
- 100gr de Pruneaux
- 100g de raisins sec
- 4 oignons émincés
- sel,poivre et épices à tajines (ou remplacer en mettant du cumin,safran ,coriandre,piment doux,paprika)
- 250 ml de fond de volaille

* Faire revenir dans un peu d' huile les oignons et la viande .en position dorer.
* Ajouter les épices et bien mélanger le tout.
* Dessus poser les légumes et verser le fond de volaille
* Passer en mode cuisson rapide pour 13min.
* Servir avec semoule couscous ou boulgour.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sot l'y laisse de dinde à la crème de curry

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- Une douzaine de sot l'y laisse de dinde
- 2 échalotes
- 1 oignon
- 1 pte boite de champignons de Paris
- émincés (facultatif)
- 2 ça s de crème de curry ou à défaut 1 càs de curry en poudre
- Sel , poivre , sucre
- 1/ 2 verre de vin blanc
- 30 cl de crème fraîche

Faire revenir les sot l'y laisse ds une bonne c à s d'huile d'olive ,réserver .
Mettre les échalotes et l'oignon émincés , puis 1/2 ça c de sucre en poudre pour les caraméliser , déglacer avec le vin blanc , mettre le curry , rallonger avec un peu d'eau bouillante .
Remettre les sot l'y laisse , mettre en cuisson rapide ou sous pression , 8 mn
A la fin de cuisson , mettre la boîte de champignons et la crème fraîche . Maintien au chaud en attendant de se mettre à table .
Servi avec des pommes de terre rissolées à la poêle

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Lapin aux pruneaux

proposée par Ludivine Trotin

Ingrédients

1 lapin,
des lardons,
1oignon,
quelques champignons,
vin blanc,
250 ml de fond de veau
et des pruneaux.

Faire dorer le lapin avec les lardons et les oignons pendant 10 min,puis une fois le lapin doré a souhait mettre les champignons, 250 ml de fond de veau, un peu de vin blanc, sel, poivre, fermer le couvercle en cuisson rapide pendant 7min puis rajouter les pruneaux pour 3min supplémentaires en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Sauté de veau façon Saria

Pour 6 pers.
-1 kg d'épaule de veau
-1 oignon
- 1 ou 2 grosses boîtes de champignons de Paris
-1 feuille de laurier
-500 ml de fond de veau
-concentré de tomates

Couper le veau et l'oignon.
Mettre le cookeo en mode boeuf bourguignon, faire revenir l'oignon et le veau.Ajouter le fond de veau, le concentré de tomates.
Mettre le reste des ingrédients, lancer la cuisson.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauté de porc et son blé

Roman Martin Corinne

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 gros oignon
- 1 càs d'huile au choix (olive, noix, tournesol…).
- 500 g de sauté de porc
- 150 g de blé
- 3 càs de coulis de tomates
- 1 càs de moutarde
- 1 càs de thym
- 1 cube de bouillon de volaille
- 350 ml d'eau
- Sel, poivre

Verser l'oignon, l'huile, la viande, le blé, le coulis de tomates, la moutarde, le thym, le bouillon de volaille, l'eau, le sel et le poivre dans la cuve.
Remuer à l'aide d'une cuillère.

Cuisson rapide : 10 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Riz au curry

proposée par Annabelle Desprez

Ingrédients

pour 2 personnes :

1 tasse de riz bien remplie

2 tasses d'eau bouillante

(dans lequel on ajoute un bouillon

cube Kub'Or ou un bouillon de légumes)

1 càs de curry doux

Et hop tout ça dans la cuve melanger , et cuisson rapide 9 min au cookeo!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Cabillaud & jardinière de legumes

Marie Billion-Roset

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

2 dos de cabillaud
6 carottes coupées en rondelle
6 pommes de terres coupées en gros morceaux
une poignée de petits pois surgelés
bouillon special pâtes
sel poivre

En mode dorer
Mettre tous les lègumes pendant 3mn
Recouvrir d'eau avec le bouillon special pâtes
Mettre en cuisson rapide : 7mn

une fois cuit
Ajouter vos dos de cabillaud dessus
salé poivré et faites cuire a nouveau 7mn
Bon appétit

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Petits pois carottes et pommes de terres

Audrey Aleera Loiseau

Ingrédients :

Pour 3-4 personnes:
1 boite de petits pois/carottes,
5 ou 6 pdt,
2 oignons,
1 gousse d'ail,
1 tomate,
sel fin,
épices à pommes de terre,
steackhouse

mettre le cookéo en mode dorer, faire dorer l'oignon émincer, l'ail pressé et la tomates en cubes quelques min, ajouter les pommes de terre et les faire revenir 1 min, ajouter les épices, mélanger. Égoutter les petits pois/carotte (garder un petit peu de jus) et mettre dans la cuve, ajouter un demi verre d'eau et passer en mode cuisson rapide et mettre 8 min. Bon appétit

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc pommes de terre à la moutarde

Sandra Max Rafa

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 500gr de sautés de porc
- 2cas de moutarde a l ancienne,
- 1 filet d huile d olive,
- jus d 1/2 citron,
- une cuillere a cafe de gingembre
- 2 oignons
- un filet d huile d olive
- 1c a c de curcuma,
- sel poivre,
- 1/2 verre de vin blanc sec
- 6 belles pommes de terres
- 1c a s de creme fraiche,
- 1 a 2 c a s de moutarde forte (au gout) ,
- 2 gousses d ail ecrasés,
- 300 ml de fond de veau.
- jus de cuisson
- une cuillere de maizena

Faire mariner 500gr de sautés de porc dans 2cas de moutarde a l ancienne, 1 filet d huile d olive, jus d '1/2 citron, et une cuillere a cafe de gingembre.
Bien melanger, mettre au frais pendant 3 h environ .
Dans la cuve emincer 2 oignons, faire dorer avec un filet d huile d olive, rajouter la viande marinée et enrober de tout les ingredients precedemment cités, dorer la viande quelques minutes pour une joli coloration, puis ajouter 1c a c de curcuma, sel poivre, 1/2 verre de vin blanc sec pour deglacer, ajouter 6 belles pommes de terres coupées en morceaux, 1c a s de creme fraiche, 1 a 2 c a s de moutarde forte (au gout) , 2 gousses d ail écrasées, et environ 300 ml de fond de veau, bien melanger.
15 min en cuisson rapide et prendre à la fin un peu de jus de cuisson pour y delayer une cuillere de maizena , rajouter le melange dans la cuve et bien melanger en mode dorer 2 a 3 min pour epaissir la sauce

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Gnocchis aux 4 fromages

proposée par Marie-Ange Rottino

Ingrédients

pour 6 personnes:

800 gr de gnocchis,

250 ml de vin blanc,

30 ml d'eau,

2 pots de crème fraîche épaisse (17 ml x 2),

du parmesan (en morceau),

du cantal,

du gorgonzola

du comté

sel, poivre,

une CAS d'ail haché

J'ai sélectionné la recette Gnocchis au safran, pour 6 personnes, j'ai mis 800 gr de gnocchis, 250 ml de vin blanc, 30 ml d'eau, 2 paquets de crème fraîche épaisse (17 ml x 2), du parmesan (en morceau), du cantal, du gorgonzola et du comté (en ce qui concerne le fromage pour chacun j'ai mis entre 120 et 150 g et coupé en morceau), sel, poivre, une CAS d'ail haché et hop à la cuisson 5 mn.

Bon appetit un vrai délice !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rougail saucisses

proposée par Caro Lyne

Ingrédients

Pour environ 4 personnes.

- Saucisses fumées (je les achète sous vide dans le paquet il y a 5 saucisses)
- 1 boite de tomates concassées.
- 2 oignons
- Thym, romarin (une branche de chaque)
- Une cuillère à soupe de curcuma
- Sel, poivre
- Piment (facultatif)

Dans un premier temps, je pique les saucisses avec une fourchette.

Je les fais bouillir dans une casserole 10 min dans de l'eau (hors cookeo). Cela permet d'enlever le gras de la saucisse.

Une fois cette étape franchit; les couper en rondelle. Réserver.

Couper les oignons finement.

Les mettre dans le cookeo avec tous les autres ingrédients.

Tomates concassées, saucisses, le thym, le romarin, le curcuma, le sel (très peu les saucisses sont déjà salées), le poivre....

Melanger le tout.

Choisisser le mode cuisson rapide, 15 min de cuisson.

Et voilà, vous pouvez l'accompagner de riz ;) !

www.cookeojbh.fr

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

Poulet satay façon « Bebety boup »

Recettebet de karine langlais

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (4 personnes)

1cc d'huile d'olive
750g de blancs de poulet coupés en deux (ou en lamelles assez larges)
2 gros oignons jaunes coupés en tranches épaisses.
1 gousse d'ail pilée
60 ml de bouillon de volaille
160 ml de lait de coco
180 ml de sauce satay toute prête (80 à 85 g)

Procédure:

Mode MANUEL DORER
Faites chauffer l'huile pour y faire dorer la viande en plusieurs fois. Réserver-la au chaud. Faites ensuite revenir l'ail et les oignons, puis remettre la viande.
Ajouter le reste des ingrédients.
Mode CUISSON RAPIDE 10 min
Servir le poulet satay avec du riz blanc décorer de fines tranches d'oignon vert

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Rôti à ma façon

Cathy Vadelorge

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- oignon, ail
- champignons frais ou en boîtes
- 1 rôti de porc
- des carottes
- un maroille
- du vin blanc
- du fond de veau .
- 100ml d'eau .
- crème fraîche

En mode manuel, faites dorer votre oignon, l'ail et les champignons.
Ensuite ajouter votre rôti de porc puis des carottes coupées en rondelle.
Ajouter le maroille coupé en morceaux et le rajouter à vos ingrédients.
Ajouter du vin blanc puis du fond de veau .
Ajouter 100ml d'eau .
Passer en cuisson rapide 30mn.
À la fin ajouter de la crème fraîche et maintenez un peu au chaud pour que la sauce réduise.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/
www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rôti de canard

Céline Lucas Ménard

Ingrédients :

Pour 4 personnes,
un roti de canard de 600 gr,
4 belles pommes de terre
et une brique de sauce aux poivres.

J'ai mis mon cookéo en mode manuel cuisson rapide. Le roti et les pommes de terre en cubes dans le panier vapeur avec 200ml cuisson 20 min. Une fois que ca a été cuit j'ai mis le roti et les patates dans la cuve avec ma brique de sauce et j'ai mis en fonction maintien au chaud pendant environ 10 min

www.cookeojbh.fr

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

CAILLES AU ROSE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 cailles
huile
1 oignon émincé
150ml de vin rosé
2 c à s de moutarde a l ancienne
100ml d eau
un mélange de champignons
200ml de bouillon de volaille

Procédure:

faire revenir les cailles avec d huile et l oignon émincé ajouter le vin rosé l eau la moutarde sel poivre le bouillon de volaille les champignons bien mélanger
cuisson rapide 10 mn a la fin de cuisson je rajoute la maïzena pour épaissir.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poêlée de légumes

proposée par Sandrine Bianchi

Ingrédients

3carottes
1/2 bte d'haricots vert
Une barquette de champignons
Une poignée d'oignons surgelés
La moitié d'une boite de lardons
100ml de bouillon de volaille
Sel poivre

(Pour 2 personnes doubler les quantité pour 4 personnes)

En mode dorer, mettre les oignons avec un filet d'huile d'olive puis des qu'ils caramélisent ajouter les lardons. Ensuite, ajouter le reste des ingrédients en finissant avec le bouillon et cuire en mode rapide 15min

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

BOULETTES SAUCE LAPIN

RECETTE DE SOLANGE MASSAGÉ
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

2 oignons
1 CC de moutarde
1.5 CS de sirop de liège
1 cube de bouillon de bœuf
2 grand verres d'eau
2 feuilles de laurier
3/4 boulettes par personne

Procédure:

Faire revenir les boulettes en mode "dorer" quelques minutes, ensuite ajouter 2 oignons émincés, 1cc de moutarde, 1,5 CS de sirop de Liège, 1 cube de bouillon de bœuf, 2 grands verres d'eau, 2 feuilles de laurier, bien mélanger et "cuisson sous pression" 8mn.

www.cookeojbh.fr

MOULES MARINIÈRES

RECETTE DE CISS OU
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1 oignon
Huile d'olives
2 tomates coupées en dés
1,5kg de moules
1 brick de vin blanc
1 feuille de laurier
Farine

Procédure:

Faire revenir un oignon dans de l'huile d'olive, deux tomates coupées en dés et les moules.

Bien dorer jusqu'à ce que les moules commencent à s'ouvrir.
Ensuite verser un peu de farine, une feuille de laurier et une brick de vin blanc.

Cuisson rapide 4 minutes.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

soupe de moules en croûte

Pour 4 pers.

-1kg de moules
-1oignon émincé
-3dl de vin blanc
-40 g de farine
-80g de beurre, du safran
-180g de crème fraîche
-1 pâte feuilletée
-1 oeuf

Mettre 40gde beurre, moules, vin. Laisser mijoter jusqu'à ouverture des coquilles.Décortiquer les moules, réserver, filtrer.Faire un roux avec le beurre et la farine, mouiller avec le jus de cuisson.Ajouter le safran, la crème, s et p.Prendre 4 bols, les garnir de moules et de sauce.Préparer 4 cercles de pâte, et les souder sur les bols.Dorer avec l'oeuf, four th7, 15 minutes.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240

www.cookeojbh.fr
cookeo

www.cookeojbh.fr

Gratin dauphinois au jambon

Proposée par Celine Piston

Ingrédients

pour 4 personnes ~environ

1kg de pommes de terre

1 gros oignon

Des tranches de jambon

De l'ail ecrassé

Du lait

Sel , poivre , muscade

Couper 1 gros oignon et mettez le dans le cookeo en mode manuel dorer

Puis retirer le

Proceder comme suit

une couche de pomme de terre, pour ma part j'ai mis une tranche de jambon un peu d'oignon et de l'ail

Recommencer la meme chose que ci dessus jusqu'a que vous en ayez plus

Puis rajouter le lait jusqu'au 2/3 de la preparation , rajouter du del du poivre de la muscade

Temps de cuisson rapide 10 mn ! Bon appetit !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

TRIPES

Céline Pouchin

Ingrédients :

Pour 4 personnes
800g de tripes blanchies
(coupées en petits morceaux)
2 oignons
3 carottes
1 cuillère à soupe de farine bombée
1 petite boite de tomate concentrée
2 verres de vin blanc
Sel/Poivre/beurre

Faire revenir en mode dorer les oignons émincés et les carottes en rondelles épaisses dans du beurre, puis rajouter les tripes au bout de qq minutes pour les faire dorer.
Passer un cuisson rapide.
Saupoudrer de farine (1CS), mélanger.
Rajouter le vin blanc, la tomate concentrée, sel, poivre.
Mouiller avec de l'eau pour couvrir à hauteur des tripes.

C'est parti pour 1heure de cuisson. Plus c'est cuit, meilleur c'est .
Bon appétit !!

www.cookeojbh.fr

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

GRATIN DAUPHINOIS Recette de sonia david

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients

700 gramme de pommes de terre 40 cl de lait, 40cl de crème liquide, ail, muscade

Procédure:

bien mélangé une fourchette de beurre et cuisson rapide 10 minute Après mettre au four moi je met du gruyère et je fais bien dorer

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Aiguillettes de canard au miel & carottes

proposée par Carole Chaput

Ingrédients

pour 6 pers

- 2 paquets d'aiguilletes de canard sous vide
- 1 oignon
- 2 cuillères de miel
- 10 belles carottes
- une noisette de beurre
- sel, poivre

Fonction DORER, mettre une noisette de beurre pour faire revenir les aiguillettes de canard.

Une fois les aiguillettes bien colorées, ajouter 2 bonnes cuillères à soupe de miel. Mélanger, sel, poivre. Ajouter les carottes coupées en rondelles, un verre d'eau.

Puis CUISSON RAPIDE une dizaine de minutes.

Voilà c'est prêt, y'a plus qu'à passer à table.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Riz à la crème de safran et pétoncles

proposée par Mélanie Leclère

Ingrédients

pour 2 personnes

300gr de riz basmati

300gr de pétoncles

500ml fond de veau bouillon

100gr carottes

50gr poireaux

1 oignon

15cl crème liquide

safran

sel et poivre

Sous la recette programmée "riz au poulet"

cuisson 6mn

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

FILET MIGNON BASQUAISE

RECETTE DE VALÉRIE FRANÇOIS
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (1 personnes)

1 CS d'huile d'olive
1/2 oignon jaune émincé
60gr de chorizo coupé en dés
150gr filet mignon coupé en gros dés
2 poivrons (1 vert et 1 rouge)
1/2 verre de vin blanc (40gr)
4 CS de coulis de tomate
50gr de riz blanc + 150gr d'eau
1/2 CC de fond de veau
Sel, poivre, paprika fumé

Procédure:

En mode dorer, verser l'huile, l'oignon, le chorizo et le filet mignon. Faire colorer 5 à 10mn. Ajouter les poivrons. Mélanger. Déglacer au vin blanc, puis ajouter le restant des ingrédients et l'assaisonnement. Fermer.

Cuisson rapide 10mn.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Homard à l'armoricaine

Garnier Angelique

Ingrédients :

Temp de préparation 10min .
temps de cuisson cookéo :4min.
Temps de cuisson court bouillon 10 à 15min.

Pour 2 personnes :

2 homards entier frais ou surgelée préalablement cuit au court bouillon pendant 10 à 15min .
-1 oignon.
-Une gousse d ail.
-Persil .
-20cl de vin blanc
-Un bouchon de cognac .
-Une petite boîte de double concentrée de tomate .

Mettre en mode dorée.
Faite revenir dans un peu d huile d'olive les oignons couper ,ail et persil pendant 2 min env.
Ajouter 20cl de vin blanc et le cognac .
Laisser evaporer pendant 5 min en mode dorée ou mijotage (suivant le model cookéo).
Ajouter le double concentré de tomate, saler et poivrer a votre goût.
Ajouter les homards égoutter et cuit .
Puis puis cuisson rapide 4 min .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saucisses fumées & pommes de terre

proposée par Barbara Lnn

Ingrédients

4 saucisses fumées

2 échalotes

200ml de fond de veau

6 champignons frais coupés en rondelles

6 pommes de terres crues coupées grossièrement

En mode manuel dorer 10min les 4 saucisses et l'échalotes

Ajouter le reste des ingredients passer en cuisson rapide 10min et c'est prêt !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tomates farcies façon kebab tunisien

Ingrédients :

Pour 3 personnes :
- 6 grosses tomates bien fermes,
- 500 gr boeuf haché,
-100 gr gruyère râpé,
- 1 oeuf,
- 2 cs huile d'olive (facultatif),
- 1 tête d'ail,
- 1 oignon,
- sel, poivre (ou épices orientales : 1cc mélange 4 épices, 1cc piment doux [paprika], 1cc curcumin),
- du romarin ou herbes de provence, de la menthe séchée

1) évider les tomates (conserver les "chapeaux" et leur chair)
2) dans un plat, mélanger la viande, le gruyère, l'oeuf entier,l'ail haché, sel poivre (ou l'ensemble des épices), un 'bonne' pincée de menthe séchée émiettée finement
3) remplir généreusement les tomates avec cette farce
4) couper en morceaux les "chapeaux" et la chair des tomates (ne jeter pas le jus) ; verser les dans le Cookeo avec sel, poivre, romarin ou herbes de provence, + 1 oignon coupé fin ; mélanger
5) poser les tomates farcies par dessus
cuisson rapide : 7 min

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/ www.cookeojbh.fr cookeo

Saucisson à la lyonnaise

Sonia David

Ingrédients :

Ingrédients (pour 4 personnes) :
- 500 g de saucisson de porc
- 1,5 kg de pommes de terre
- 4 cuillères à soupe de consommé de volaille
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1/2 cuillère à café de moutarde forte
- 175 ml d'huile d'olive
- 2 oignons piqués chacun d'un clou de girofle
- 3 échalotes émincées
- 3 cuillères à soupe de persil ciselé
- sel, poivre

Piquer le saucisson et mettre dans le cookeo recouvert d'eau et vin blanc pendant 10min
Pendant ce temps,éplucher les pommes de terre et garder de côté après cuisson du saucisson
Faire cuire pommes de terre dans cookeo en morceau 15 minutes suivant la grosseur après cuisson déposer dans un grand récipient.
Verser le bouillon de volaille chaud et laisser en attente.
Dans un bol, mélanger le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre. Verser sur les pommes de terre.
Ajouter l'huile d'olive, l'échalote et le persil.
Servir

www.cookeojbh.fr

Sauté de veau de Lisbonne

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 600 gr de sauté de veau
- Olives noir
- Une boite de concentré de tomate
- Un verre de porto rouge ou blanc
- Un verre d'eau
- Un demi-chorizo doux ou piquant
- Pommes de terre
- Oignon
- un peu d ail

- Mode dorer faire revenir le sauté
- Ajouter le concentre de tomate puis le verre de porto
- Puis l eau
- Puis les olives
- Ajouter le chorizo coupé en rondelles oignon les pommes de terre l'ail
- Mode cuisson rapide 21 min

Si la sauce est trop liquide l épaissir.

www.cookeojbh.fr

Lentilles et sa ballotine de dinde au foie gras

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 3

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 15min + 6min

Ingrédients

3 escalopes de dinde
3 tranches fine de foie gras à poeler
250gr de lentilles vertes lepuy
1 carotte coupée en rondelles
1 C à S de moutarde
1 C àS de crème fraiche
1 échalote émincée
Sel poivre , laurier

Préparation

Commencer par cuire les lentilles en mettant dans la cuve ,echalote , carotte , sel poivre ,les lentilles ,la feuille de laurier et 250 cl d'eau ,en cuisson rapide ou sous pression pendant 15 mn.
Pendant ce temps , confectionner les ballotines de dinde , en mettant l'escalope de foie gras au milieu de la fine escalope de dinde , saler, poivrer , enrouler dans du film (cuisson micro ondes)en serrant bien et faire un noeud à chaque extrémitée.
A la fin de la cuisson des lentilles ,poser les ballotines dans le panier vapeur et poser sur les lentilles ,rajouter un peu d'eau si necessaire , et rajouter 6 mn de cuisson .
Mélanger la moutarde et la crème fraiche dans un bol.
Dans le plat de service , ajouter le mélange moutarde crème .....
On peut remplacer le foie gras par des champignons ou autre chose

ROTI DE DINDE AU MASCARPONE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1 rôti de dinde de 850 g environ
500 g de fèves épluchées surgelées
500 g de carottes
1 oignon émincé
250 g de Mascarpone
1 cube de bouillon de volaille
20 cl d'eau
Huile d'olive
Thym, laurier
Sel et poivre

Procédure:

En mode « dorer »
Mettre l'huile dans la cuve, faire dorer le rôti sur toutes ses faces avec l'oignon
Arrêter le mode « Dorer »
Mettre dans la cuve les 20 cl d'eau, le cube de volaille, le thym, le laurier, sel et poivre
En mode « sous pression » ou « cuisson rapide »
Démarrer la cuisson pour - 15 minutes -
Ouvrir le Cookéo, retourner le rôti puis verser dans la cuve
les fèves et les carottes
Relancer la cuisson
En mode « sous pression » ou « cuisson rapide »
Démarrer la cuisson pour - 15 minutes -
En fin de cuisson rajouter le mascarpone

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Blancs de poulets aux pommes de terre

Sandrine St Jean

Ingrédients :

800g de blancs de poulet,
2 oignons,
200g de lardons,
1 petite boite de champignons Paris,
1/2 verre de vin blanc,
1kg 500 de pdt,
2 bouillon de volaille délayés dans 700ml d'eau,
1 petite boite de concentré de tomate,
poivre,
ail moulue,
thym.

En mode dorer, faire revenir les lardons, le poulet, et les oignons émincés.
Ajouter les champignons, le vin blanc.
Laisser mijoter quelques minutes.

Ajouter le concentré de tomates, l'ail moulue, le thym, le poivre.

Ajouter les pdt, le bouillon.
Mettre en mode cuisson rapide pendant 15mn...
C'est prêt. Régalez vous!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Tartiflette

proposée par Elodie Dubus-Domagala

Ingrédients

pour 8 personnes

1,5 kg Pommes de terre

180g lardon allumette fumé

80 g oignon surgelé

fromage a tartiflette grand format 495g

je fais cuire mes pommes de terre au cookeo a l'avance pour qu'elle soit froide lors de la découpe (évite d'avoir de la purée),

je passe en mode dorer, je dore une barquette de lardon allumette fumé et des oignons surgelés (quantité selon les gouts),

je réserve , après c'est tout simple , une couche de pomme de terre en rondelle, une couche de lardon/oignon, et une couche de fromage a tartiflette ou reblochon ,

et je recommence jusqu'à ce que je n'ai plus rien , faire attention de ne pas dépasser quand même la limite du cookeo .

nous on était 8 personnes et j'ai fais 1kg500 de pomme de terre, 180g de lardon, 80g d'oignon,et un fromage a tartiflette grand format de 495g,

après avoir tout mis je passe en mode cuisson et le préchauffage aidant je cuit tout ça a peine 5min !! pour info : mon cookeo ne s'est pas mis en erreur a cause d'un manque d'eau éventuelle mais je pense que pour un temps de cuisson plus long ça devrait sonner !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

cookeo

Rôti de porc au porto et à l'orange

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 rôti de porc de 1kg
- 1 verre à moutarde de porto
- 1 verre à moutarde de jus d'orange
- 1 grosse boite d'oreillon de pêches
- sel/poivre

- Dorer le rôti sur toutes ses faces saler et poivrer
- Une fois bien dorée ajouter le jus d'orange
- le porto et le jus des oreillons de pêches.
- Fermer le Cooke et mettre en mode cuisson rapide 40 mn.
- Quand il est cuit sortez le rôti du Cookeo,
- le couper en tranches et réserver.
- Epaissir la sauce
- Remettre la rôti dans la sauce et mettre les oreillons de pêches sur le rôti.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Rouelle de porc a l'ail fumé d'Arleux

Emelyne Baguet

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 rouelle
- 20 gousses d'ail
- 2 feuilles de lauriers
- 2 branches de thym
- sel/poivre
- 1 bouillon de veau ou bœuf
- 400ml d'eau
- un peu de fond de veau

En mode dorer faire revenir la rouelle que vous aurez couper en 3.
Ajouter l'ail en chemise, le laurier, le thym, l'eau et le bouillon
puis cuire en mode réchauffer 35 min
Quand tout est fini passer la sauce en écrassant l'ail en meme temps l'epaissir avec le fond de veau et un peu de maizena si vous voulez
Servir avec de la purée

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tagliatelle au saumon fumé Express

JohAnna Rajon

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 tranches de saumon fumé
- 300 g de pâtes fraîches
- 200 g de crème fraîche
- 1 oignon moyen
- ciboulette
- 1 grosse noix de beurre
- Citron (a son gout)
- sel, poivre

Hacher l'oignon finement, couper le saumon en petites lanières,
Faire revenir l'oignon haché sans colorer avec le beurre, verser la crème fraîche et quand elle est chaude, ajouter-y le saumon fumé et la ciboulette , ajouter le citron a votre gout ; cuire les pâtes en cuisson rapide a 2 minutes.

Petit plus du parmesan

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Sauté de porc à la moutarde et vin blanc

Audrey Aleera Loiseau

Ingrédients :

Pour 4 personnes

1kg de sauté de porc,
7-8 échalotes,
1 demi briquette de vin blanc,
1 bonne c-à-s de moutarde,
herbes de provence,
origan,
sel fou,
5 baies,
2 c-à-s de crème fraîche,
sel,
farine ou maïzena

Mettre en mode dorer et faire revenir les échalotes émincées, ajouter le sauté de porc et les épices, mélanger.

Au bout de quelques min ajouter le vin blanc, la moutarde et la créme, mélanger et ajouter la farine ou maïzena pour épaissir la sauce à votre convenance.

Passer en mode ingrédients, porc, en morceaux et choisir le poids. Laisser faire le cookéo. Bon appétit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tortellini au fromage

Caroline Matthéo Timéo Caron

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes

250g de tortellini (au fromage)
200 ml de creme liquide
20 ml d'huile d'olive
40g de gruyere rapé ou de parmesan
sel, poivre

Mettre tous les ingrédients dans la cuve et bien melanger,

lancer en cuisson rapide pour 3 minutes (c'était indiqué 2min mais c'était pas assez cuit, je pense que 3 min ca devrait etre bon).

bon appetit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Selle d'agneau à la Sixt

Sixtine Berthet Bondet

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

-1 belle selle d'agneau,
- 2 oignons,
- 4 belles tomates,
- 2 c à s d'huile d'olive,
- 2 c à s de vinaigre balsamique,
- 3 c à s de miel liquide,
- 2 c à s de fond de veau,
- 200 ml d'eau,
- thym, sel, poivre

Faire dorer chaque face de la selle d'agneau avec l'huile d'olive
Aajouter les oignons, continuer de faire dorer, puis les tomates - une fois bien dorer arrêter le mode dorer
Ajouter poivre, sel, thym, le vinaigre balsamique, le miel - bien remuer - l'eau et le fond de veau - à nouveau bien remuer
Passer en cuisson rapide 30 minutes

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Rouille setoise au pastis

Yann Yann

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 3 kg de lamelle de seiche
- 2 kg de pommes de terre de préférence peau rouge
- 2 jaune d oeuf
- huile
- moutarde
- Spigol safran
- 1 carrotte
- 1 oignon et 1 bouquet garni
- 3 clous de girofle
- 1/2 bouchon de pastis

Enlever la peau des seiche les couper en cube moyen
Ajouter les carrottes coupees en deux l'oignon entier avec 3 clou de girofle pique le bouquet garnie un spigol, 1/2 bouchon de pastis et recouvrir d eau le temps de cuisson environ 20 min mode rapide
La seiche doit avoir une texture comme du beurre, sinon remttre à cuire.
Garder l eau et mettre les pommes de terre couper dans le sens de la longueur et mettre en cuisson rapide 5/6 min
Ensuite faire une mayonnaise et y mettre du safran et 4/5 sachet de spigol a
Mettre dans un plat la seiche puis les pommes de terre dessus et naper avec la sauce

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

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

TARTIFLETTE AU VIN BLANC

RECETTE DE CAROLINE DÉCUIGNIÈRE

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

6 grosses pommes de terre
300g de lardons
200ml de vin blanc
100g de beurre
1/2 Petite brique de crème fraiche semi épaisse
Sel et poivre

Procédure:

Faire cuire les pommes de terre dans le cookéo pendant 15mn. Coupez les oignons, les mettre dans la cuve les faire dorer avec le beurre. Ajoutez les lardons et les rondelles de pommes de terre. Ajoutez la crème fraiche. Faire dorer le tout environ 15mn. Arrêter le mode dorer, sortez la cuve. Versez le vin blanc, saler et poivrer. Laisser le tout s'imbiber du vin pendant 10mn.

Préchauffer le four à 220°.

Dans un plat à gratin, frotter une gousse d'ail dans le fond du plat. Alterner entre couche de pommes de terre, lardons et tranches de reblochon.

Cuire pendant 20/30mn.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Sauté de porc au poivrons & noix de cajou

Cécilia Nitop

Ingrédients :

4/6 personnes

1kg de sauté de porc
1 poivron rouge
1 poivron jaune
2 oignons
1 belle poignée de noix de cajou (non salées)
1 bouillon de volaille
eau/vin blanc
paprika
crème fraîche

en mode dorer, faire revenir les oignons et la viande préalablement farinée (l'astuce: prendre un sac congel, y mettre un peu de farine, fermer, secouer et c'est juste top, pas d'excédent, juste ce qu'il faut!). Saler, poivrer et ajouter l'équivalent d'1 cas de paprika. Rajouter les poivrons.
Ajouter le cube bouillon, l'eau et le vin blanc. J'ai mis à l'instinct et un peu trop liquide donc je conseille à peu près 10cl de chaque.
Mélanger le tout et passer en mode cuisson rapide pour 10 min. SI trop de liquide, vous pouvez en enlever un peu. Ajouter les noix de cajou et c'est parti pour 5 min supplémentaires.
Juste avant de servir, ajouter 2 cas de crème pour lier la sauce (et aussi pour la gourmandise tout simplement!). C'est prêt!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

Fondue d'endives

Magali Lafond

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : environ 10 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes

Ingrédients

- 6 grosses endives émincées
- 25 cl d'eau + 1 bouillon de légumes (ou autres)
- 1 oignon émincé pas trop gros
- 10 cl de crème légère + 1 cuillère à soupe (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de moutarde aigre douce (type savora)
- 10 cl de jus de citron
- environ 80g de beurre

Préparation

En mode dorer
Faire épaissir la sauce avec un peu de sauceline ou de maïzena et Terminer en rajoutant la cuillère de crème supplémentaire.

** Le temps de préparation n'est qu'une estimation. Par contre, pour les deux fois en mode dorer, le temps de préchauffage a été suffisamment long pour faire tomber les endives et épaissir la sauce.

Conseil : Servir avec des pavés de saumon en plat ou des noix de saint-jacques en entrée.
Astuce : Remplacer 10 cl d'eau par 10 cl de vin blanc et l'oignon par deux échalotes pour avoir un semblant de sauce beurre blanc.

DAURADE ET HARICOTS VERTS VAPEUR

RECETTE DE
EMMANUELLE DAUCHEL
COOKÉO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients pour 2 personnes

2 daurades
- 6 olives vertes
- 3 càc de moutarde à l'ancienne
- 1 càc d'épices Cajun (thym, oignon rose, ail rose, séché, paprika, origan, poivre noir, graines de moutarde, piment fort, cumin)
- 1/2 échalote
- sel et poivre.

Pour les haricots verts
- 300 gr d'haricots verts surgelés
- 1 belle noisette de beurre demi-sel.

Faire vider les daurades par le poissonnier.
Bien les nettoyer sous l'eau froide.
Couper les têtes et les queues.
Couper les olives en rondelles.
Eplucher et couper la demi échalote en fines rondelles.
Tapisser le panier vapeur du Cookéo de papier sulfurisé mouillé et essoré (plus facile à manipuler)
Insérer quelques rondelles d'olives et d'échalote dans les daurades.
Tartiner les daurades de moutarde, puis déposer le reste des olives et échalote, saupoudrer d'épice Cajun, sel et poivre.
Verser 200 ml d'eau dans la cuve, déposer le panier vapeur contenant les daurades et cuire 6 mn sous pression (cuisson rapide). réserver au chaud.
Vider la cuve du Cookéo, y verser 200 ml d'eau.
Déposer dans le panier vapeur les haricots verts et cuire 6 mn sous pression (cuisson rapide)
Présenter la daurade et les haricots verts décorés d'une "fleur" de beurre demi-sel et servir.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Terrine de Sanglier

Severine Rozier

Ingrédients :

- 1kg de viande de sanglier
- 300gr de lardons fumés
-2 tranches de pain de mie blanc
-30 cl de vin rouge
-1 œuf
- 1 oignon piqué de clous de girofle
-1 gousse d'ail
-1 bouquet garni
-10 gr de sel par kg de viande
- 5 gr de poivre par kg de viande

Faire mariner la viande de sanglier coupée en dés avec le vin rouge, l'oignon l'ail, le bouquet garni et le pain de mie coupé en petit carrés pendant 24 heures
Ensuite hachés le tout avec les lardons ajouter l'œuf mélanger bien, mettre dans des petites terrine faire cuire dans le panier vapeur avec 200 ml d'eau pendant 40 min laisser reposer 24 heures avant de déguster

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Blancs de poulet à l'estragon

Anne Catherine Lelong Thibaut

Ingrédients :

2 à 4 personnes:

4 filets de poulet en morceaux
5 cl de vin blanc sec
1 grosse càc de fond de volaille
2 échalotes ciselées
20 cl de crème liquide
sel poivre
estragon

En mode dorer faire colorer les morceaux de poulet ,

Ajouter les échalotes faire suer qques minutes

Ajouter le fond ,le vin,la crème,le sel, le poivre,l'etragon.

Cuire 4 minutes en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Soupe poireaux curry

Valérie Hervieu

Ingrédients :

-3 poireaux
-2 pommes de terre
-1 oignon
-3 portions de vache qui rit
-1 cube bouillon de légumes provençaux
-750ml d eau
- 1 cc de curry.

Faire dorer l oignon émincé et les poireaux en morceaux, ajouter les pommes de terre en morceaux, puis le cube et enfin l eau.
Lancer la cuisson rapide 10 mns, mixer les légumes avec la vache qui rit et le curry.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauté de veau aux 2 olives

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 800g de saute de veau bien dégraissé
- 15 carottes coupées en tronçons
- 1grosse boîte de champignons
- 100g d'olives vertes dénoyautées
- 100g d'olives noires dénoyautées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 150g d'allumettes de bacon fumé
- 2 oignons et 1 gousse d'ail émincés
- 200ml de vin blanc
- 300 ml de bouillon(1 volaille + 1veau + 1 bouquet garni)
- 2càs de farine
- Poivre, piment d'espelette

Dorer l'ail et les oignons, rajouter le bacon fumé pendant 2 min puis rajouter la viande, poivrer et laisser dorer encore qq min
Puis enrober la viande avec la farine, remuer et mettre le concentré de tomates. Rajouter le vin blanc et faire déglacer 1 min
Mettre tous les autres ingrédients et rajouter le piment d'espelette
Cuisson rapide 30 min

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Carottes glacées au chorizo

proposée par Céline Brevière

Ingrédients

4 personnes:

Oignon

Chorizo

carottes

Suivre exactement la recette du cookéo de "Carottes glacées"

Quand c'est terminé, passer en mode dorer

ajouter 1/2 oignon et 120 à 150g de chorizo doux

Faites dorer environ 10 à 15mn en remuant de temps en temps.... c'est prêt !!!

Je le sert avec du riz

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc au cidre

Nadia Vegh

Ingrédients :

1kg200 de sauté de porc coupé en cube de 2cm

,3 oignons

2 pommes

400ml de cidre

sel,poivre

4 pdt

2 c à s de crème entière épaisse

En mode dorer,faire revenir le porc avec les oignons émincés environ 10 min.Déposer les pommes coupées en 2 et épépinées par dessus et enfin les pdt.Passer en mode cuisson rapide,mettre le cidre ,fermer et cuire 20 min.Dès que le cookéo est ouvert ,retirer les pdt et les pommes,puis mettre la crème ,mélanger et servir avec les pdt et les pommes.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Sauté de veau au chorizo

Aurore Benoit

Ingrédients :

Pour 4 personnes
800g de sauté,
1 oignon,
1 gousse d'ail,
1 echalotte,
1/2 chorizo doux,
une brique de sauce tomate ou pulpe,
1 bocal d'olives,
1 CAS de créme fraiche,
huile d'olive, sel poivre

En mode doré faire revenir l'oignon, echalotte et ail, soupoudrer la viande de farine, ajouter la viande, couper le chorizo en rondelles et ajouter à la viande ajouter la sauce tomate, les olives, salez poivrez mettre en mode cuisson rapide 25 MINUTES,
rectifiez l'assaissonement et terminer par une CAS de créme. BON APP'

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Veau marengo

Catherine Chapron

Ingrédients :

pour 4 personnes :

- 1 kg d'épaule de veau en morceaux
- 3 échalotes émincées
- 1 carotte coupée finement
- 1 cuil. à soupe bombée de farine
- 1/4 litre de vin blanc sec
- 1/4 litre d'eau
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 2 gousses d'ail
- bouquet garni
- beurre
- sel, poivre
- 125 g de champignons de paris

Mettre la viande à dorer avec le beurre dans le Cookeo. Ajouter les échalotes et la carotte. Saupoudrer avec la farine et bien mélanger.
Ajouter tous les autres ingrédients sauf les champignons et mettre en cuisson rapide pour 30 mn.
Au bout des 30 mn, mettre les champignons et cuire 5 mn en mode cuisson rapide.
Servir avec des pommes de terre vapeur.
Bon appétit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Roti Orloff et coeur d'artichaut

Sophie Pepette

Ingrédients :

-10 tranches de porc,
- 5 tranches de fromage à croque monsieur,
- 5 tranche de bacon
- 20 cl de vin blanc
- sel poivre paprika
- coeur d'artichauts (en boite)

Monter une tranche de porc, 1/2 tranche de fromage à croque monsieur, une tranche de bacon et l'autre moitié de la tranche de fromage, ainsi de suite, le tout ficelé dans une casserole sans manche.
Mettre 20 cl de vin blanc dans le fond de la cuve, sel poivre paprika sur la viande.
Mettre la casserole dans le panier vapeur en route pour 10 min. Puis a la fin jajouter des coeur d'artichauts dans le jus de la viande et relancé 5 minutes de cuisson.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/ www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rôti de porc à la bière et au miel

Florence Cottenceau

Ingrédients :

pour 4 personnes

1 rôti d'environ 600g,
une bière brune,
une cuillère à soupe de miel,
une marmite bouillon
bouquet garni
et un oignon.

Badigeonner le rôti de miel.
En mode ingrédients rôti de porc, faire dorer l'oignon puis la viande.
Ajouter 20cl de bière ainsi que la marmite de bouillon saler et poivrer et lancer la cuisson.
Bonne appétit!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

CHOUCROUTE FAÇON « AIMÉ DE BENNWIRH »

RECETTE DE AIMÉ DE BENNWIRH

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4/6 personnes)

(A):

1 kg de choucroute crue
Kassler cru 580gr (rôti de porc fumé)
jambonneau ou jarret cru 580gr (si demi-sel à dessaler)
poitrine de porc crue 500gr (si demi-sel à dessaler)
1 kg de pommes de terre ferme (ex: variété auvergnate celtiane)
Poivre + thym + Laurier
Forcément 25 à 30 cl de vin blanc d'Alsace type Riesling .

(B):

knacks
Saucisses de Montbéliard ou Morteau.
Cervelas

Procédure:

Concerne le (A): mettre le vin blanc (25 cl) puis le chou, poivrez largement en mettant du thym et du laurier , posez les viandes (A) sur le chou et "saupoudrez de 5 cl ou 10 selon votre gout de vin blanc. Cuisson rapide 35 mn. CUISSON FINIE, sortez le kassler et coupez le en tranches comme la poitrine et le jambonneau que vous découannerez et couperez. Redéposez le tout sur le chou dans le cookéo en y ajoutant le (B). Cuisson rapide 3 à 5mn maxi.

Faire cuire les pommes de terre dans le panier vapeur avant la choucroute.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Veau massalé à la patate douce et banane de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 600 gr de veau en morceaux (sauté, blanquette...)
- 1 grosse patate douce BLANCHE pelée et coupée en gros morceaux
- 1 courgette semi-pelée coupée en dés moyens
- 2 tomates coupées en dés moyens
- 2 bananes pas trop mûres pelées et coupées en rondelles moyennes
- 2 gousse d'ail écrasées
- 3 branches de persil plat ciselé
- 1 oignon émincé
- 1 cuillère à café de graines de coriandre
- 1 cup de 7,5 ml d'épices massalé (ou l'équivalent d'une belle cuillère à soupe bombée)
- 1 piment oiseau séché (facultatif selon les gouts)
- 50 ml de vinaigre blanc
- le jus d'un citron
- 1 feuille de laurier + une branche de thym
- huile d'olive
- sel et poivre
- 400 ml d'eau

Mettre les bananes dans un bol et les arroser avec la moitié du jus de citron. Réserver. Dans un saladier, mettre la viande avec : 1 gousse d'ail hachée, le thym et le laurier, le persil ciselé, le piment réduit grossièrement en poudre, la moitié des épices massalé, le restant de jus de citron et le vinaigre blanc.
Bien mélanger le tout. Réserver au frigo 1h.
En mode dorer, faire chauffer de l'huile d'olive, et faire dorer sur toutes ses faces les morceaux de veau, sans la marinade (la conserver, avec sa branche de thym/laurier). Réserver ensuite la viande.
Mettre à dorer l'oignon avec la gousse d'ail restante en remuant sans cesse jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Ajouter alors les tomates et la courgette en dés, puis la viande. Laisser cuire 1 minute toujours en mode dorer, en remuant régulièrement. Ajouter ensuite la patate douce, le restant d'épices massalé, remuer, verser les 400 ml d'eau + le petit jus de marinade, saler et poivrer, mélanger.
Passer en cuisson rapide 18 minutes.

Ouvrir la cuve, ajouter les bananes, remuer délicatement mais grossièrement (il n'est pas nécessaire de ramener toutes les bananes sous la viande, juste de les imbiber de bouillon). Repasser en cuisson rapide 1 minute.

Un plat complet, mais qui peut selonvos goûts (et la taille de vos estomacs!) s'accompagner de riz blanc.

Ps : c'est un plat qui cuit et se sert avec son bouillon, il n'y a pas de sauce épaisse

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tajine de poulet aux citrons confits et olives

Geraldine da Camara

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet
- 2 oignons
- 1 c de gingembre
- coriandre
- sel
- poivre
- curcuma
- bouillon de poule
- 2 citrons confits

En mode dorer faire revenir les oignons et les cuisses de poulet
Ajouter ensuite une bonne cuillère de gingembre moulu, de la coriandre sel poivre et curcuma
Ajouter du bouillon de poule et mouiller a hauteur
Ajouter deux citrons confits préalablement coupes et deux bonnes poignées d'olives
Cuisson rapide 20minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tajine au poulet et pruneaux

Syl Vie

Ingrédients :

pr 6 pers.
1,2 kg de poulet en émincé
250 gr de pruneaux
1 poignée de raisins secs
50 ml huile d'olive
2ml gingembre en poudre
2ml sel
1 tube safran
5 ml cannelle en poudre
zeste d'1/2 citron
2 oignons émincés
300 ml d'eau avec 3 cuillères à café de fond de veau.
30 ml de miel.

Tout mettre dans le cookéo , bien mélanger.
mettre en cuisson rapide 10 minutes.
faire la semoule à part.
régalez vous bien !!!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Vol au vent

Angélique desvaux

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- 700 g de blanc de poulet
- 250g de champignons surgelée
- 40 g de beurre
- 75 g de farine
- 10 c l de creme liquide
- 45 cl de fond de vollaille
- persil
- quenelle 1 boite
- sel,poivre
- vin blanc
- 1oignon

Mettre le beurre dans la cuve .
Dorer les blanc de poulet et les oignons.
Ajouter les champignons, puis la farine, le fond de volaille, la creme liquide, les quenelles, le persil ,sel,poivre , et vin blanc.
Cuisson 4 minutes

www.cookeojbh.fr

SOURIS D'AGNEAU CONFITES

RECETTE DE SONIA MANUEL
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 souris d'agneau
5 belles carottes
2 gousses d'ail
1 oignon
1 bouillon cube + 200 ml eau
6 cuillères à soupe de miel
Bouquet garni
Sel
Poivre

Procédure:

En mode dorer: faire dorer les souris d'agneau dans un peu de matière grasse, ensuite les retirer.
A la place faire suer les légumes coupés en morceaux.
Remettre la viande avec les légumes, ajouter le miel, les épices et les herbes.
Cuisson rapide: 45 mn.
Eventuellement lier la sauce en fin de cuisson.
Suggestion : servir avec une purée de légumes d'autrefois comme purée pommes de terre et rutabagas.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Bâtonnets de carottes au miel

Proposée par Pauline Loeuillet

Ingrédients

4 carottes

1 c.s. de miel

10 cl. de crème fraîche

1 bouillon cube

100 g. de lardons

sel, poivre

Peler et couper les carottes en bâtonnets. Préparer du bouillon avec 1 cube et 30 cl. d'eau bouillante.

Faire revenir les lardons à la poêle puis égoutter pour retirer le gras (on peut pour gain de temps mettre les lardons directement au cookeo mais dans ce cas on garde le gras des lardons).

Mettre les lardons dans le cookeo à dorer. Ajouter les carottes, le sel, le poivre et recouvrir de bouillon à mi-hauteur. Ajouter le miel. Bien mélanger.

Mettre en cuisson rapide 20 à 30 minutes (selon les goûts carottes plus ou moins fondantes).

Puis ajouter la crème fraîche et dorer 5 min en remuant.

Pour un plat plus complet servir avec un peu de riz.

www.cookeojbh.fr

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

dinde crème/chorizo

-400g de filet de dinde
-1filet d'huile
-1oignon émincé
-4 rondelles de chorizo coupées en morceaux
-1cac de moutarde et une de fond de veau
-1/2 verre d'eau
-1/2 brique de crème entière

Faire revenir dans l'huile la dinde coupée en morceaux et le chorizo.
Rajouter le reste des ingrédients, et des champignons.
Cuisson rapide, 15 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Spätzle aux lardons et son camenbert

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 500gr de spätzle fraîche
- 2 oignons
- Lardons
- Dès de jambons
- 1 camenbert
- 1 cubor

Faire dorer sans matiere grasse les oignons, les lardons les dès de jambon

Ensuite ajouter le paquet de spätzle
Bien remuer et faire dorer pendant 2 à 3mn

Ensuite mettre un verre d eau avec le cubor
Bien remuer

Et poser le camembert en tranche dessus

Cuisson rapide 2mn

Repasser en mode dorer juste pour chauffer la creme selon les goûts

www.cookeojbh.fr

Filets de sol aux légumes

Recette de Laetitia Hanvic

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (4 personnes)

4 a 8 filets de soles (selon les mangeurs)
500gr de courgettes (coupées en cubes)
500gr d'aubergines (coupées en rondelles)
500gr de carottes (coupées en rondelles)
500gr de pommes de terre (coupés en morceaux)
1 pot de boursin
1 yaourt
100ml de bouillon de légumes
Citrons verts
Échalotes

Procédure:

Mettre les filets de sole a mariner avec les échalotes émincées , le jus des citrons + qq zestes et 1 peu d'huile et des herbes aromatique (pendant 1h minimum). Faire revenir tous les légumes et pommes de terre pendant 5 min.
Mettre le boursin et le bouillon de légume et mettre 5 min en cuisson rapide ou cuisson sous pression selon le cookeo.
Mettre le yaourt , bien remuer et mettre le poisson dans le panier vapeur (avec les échalotes dessus) , et poser le panier sur les légumes - mettre 3 min en cuisson rapide ou sous pression
PS: lier la sauce si besoin.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Nouilles chinoises au poulet à ma façon

Marie-Michèle Payet

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

1 oignon
1 poivron jaune
1 poivron vert
1 bocal de pousses de soja
2 CAS de sauce Soja
1 pointe de curry
1 pointe de Cumin
1 pointe de corriandre
1 pointe de paprika
1 pointe de gingembre en poudre
1 Kub'or (2 cubes)
1 filet d'huile d'olive
600 ml d'eau
1 CAS de maïzena

Préparation

Couper les poivrons et les carottes en julienne, les précuire à la vapeur, dans le panier, 200 ml d'eau au fond de la cuve, mode ingrédient / légumes / carottes (3 min.), les réserver, émincer les oignons et le poulet mélanger avec la maïzena et faire dorer dans l'huile d'olive en mode dorer quand tout est bien dorer (10 min. environ) rajouter les légumes, les pousses de soja, bien mélanger, diluer dans les 600 ml d'eau toutes les épices verser sur la préparation, mettre les nouilles par dessus et cuire en cuisson rapide 2 min.

www.cookeojbh.fr

salade au lard

Pour 4 pers.

- une scarole
-6pdt
-200gr de lardons
-1 oignon

Faire revenir les lardons, l'oignon et les pdt coupées en dés.
Ajouter la salade, du sel, du poivre.
Cuisson rapide 5 minutes.
Après cuisson, ajouter une cas de vinaigre.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rôti de porc à la bière et au miel

Florence Cottenceau

Ingrédients :

pour 4 personnes

1 rôti d'environ 600g,
une bière brune,
une cuillère à soupe de miel,
une marmite bouillon
bouquet garni
et un oignon.

Badigeonner le rôti de miel.
En mode ingrédients rôti de porc, faire dorer l'oignon puis la viande.
Ajouter 20cl de bière ainsi que la marmite de bouillon saler et poivrer et lancer la cuisson.
Bonne appétit!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Escalopes sauce poivron

et ses coquillettes

Marielle Michel

Ingrédients :

Pour 2 personnes

-3 poivrons (varier les couleurs)
-2 escalopes
(moi j'ai pris poulet mais convient aussi pour la dinde)
-1/2 KubOr
-coquillettes 5 légumes
(les 5min de Panzani)
-1 filet d'huile
-sel et poivre

Mettre 2 poivrons à cuire en mode vapeur, ingrédients, légumes, poivrons. Le Cookeo préconise 4 minutes avec 20cl d'eau (si vous l'aimez moins ferme, le mettre 1 peu plus)
Sortir, étêter et épépiner les 2 poivrons.
Emincer les escalopes en lamelles.
Faire dorer les morceaux d'escalopes avec 1 filet d'huile pendant le préchauffage.
Pendant ce temps, émincer finement le 3ème poivron cru.
Ajouter le poivron émincé aux morceaux d'escalopes 1 fois le préchauffage fini et dorer l'ensemble 2 minutes.
Ajouter 25cl de crème, le sel et le poivre.
Cuire 4 minutes en mode cuisson rapide.
Accompagner avec des pâtes 5 légumes (celles 5 minutes de Panzani), cuites au Cookeo pendant 3 minutes avec 1/2 KubOr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Saucisses curry

proposée par Angelique Wagner

Ingrédients

Des saucisses

3 poivrons

1 oignon

1 bouillon

2 verre d'eau

3 cuilleres a soupe de curry

1 coulis de tomate

2 sucres

salé/poivré

Faites griller vos saucisses a la poele

dans le cookeo en mode manuel > dorer

mettre un filet d'huile et faire revenir l'oignon, +les

poivrons , ajouter le coulis de tomates , le bouillon ,

l'eau , le curry , le sucre , salé poivré et

cuisson rapide 12 mn

plus qu'a rajouter les saucisses grillees. bon appetit

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

PÂTES AU CITRON, BASILIC ET MOZZARELLA

RECETTE DE CHRISTOPHE

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4/6 personnes)

400gr de pâtes
2 citrons
1 belle branche de basilic frais
2 boules de mozzarella
1 CS d'huile d'olives
1 boite d'olives noires
Parmesan en copeaux
Sel et poivre

Procédure:

Couper les citrons en petits morceaux, puis en mode dorer faire confire les citrons avec le basilic haché, les olives noires dans de l'huile d'olive pendant plusieurs minutes. Saler et poivrer. Remuer régulièrement. Mettre ensuite les pâtes et recouvrir d'eau.

Cuisson rapide: diviser le temps de cuisson indiqué sur le paquet par 2.

Une fois la cuisson terminé, couper en morceaux les boules de mozzarella et les incorporées aux pâtes. Laisser fondre 2/3mn couvercle fermé. Servir et parsemer de copeaux de parmesan.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Couscous au poisson à ma façon au cookéo

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 6 morceaux de poisson (saumon, cabillaud , Colin) trouvé ds les produits surgelées à carrefour
- Quelques crevettes
- 1 demi sachet de légumes à couscous
- 1 échalote ,1 ail
- 1 c à s de court bouillon dans 200ml d'eau
- Sel , poivre , épices à couscous

Mettre à dorer l'échalote émincée dans un peu d'huile d'olive , ajouter le poisson surgelé quelques minutes , l'enlever , puis ajouter la moitié du sachet de légumes à couscous avec l'eau et la cuillère de court bouillon de poisson et les epices, mettre en cuisson rapide ou sous pression pendant 7 mn . A la fin de cuisson , ajouter les poissons et quelques crevettes cuites surgelées , maintien au chaud pendant que je fais ma semoule ....

Petite recette pour la semoule :200 grs d'eau salé tiède et 200 grs de semoule avec un morceau de beurre ou huile d'olive . Laisser tremper 4 mn , puis égrener , mettre 2 mn au micro ondes . Égrener à nouveau , elle est parfaite ....

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto aux petits pois & jambon

Thérèse Polo Cerrato

Ingrédients :

4 personnes.

450 g de riz rond italien.
1l de fond de veau (si riz fin 750ml)
15 cl de vin blanc
250 g de petit pois congelés
1 oignon
3 tranches de jambon.
Parmesan.

En mode Dorer :
Faire revenir 1 oignon dans le cookeo
Ensuite ajouter le riz, le fond de veau, le vin blanc et les petits pois.
Mettre en cuisson rapide 10 min (mode manuel)
Pendant ce temps mixer le jambon.
Lorsque le riz est cuit, ajouter le jambon le parmesan, bien mélanger et servir !
Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Carottes et navets glacés à la crème

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 2 carottes pelées coupées en rondelles fines
- 1 gros navet pelé, coupé en 4, puis coupé en lamelles fines
- 15 gr de sucre en poudre
- 15 gr de beurre
- 1 gousse d'ail écrasée (ou une cuillère à café d'ail en poudre)
- 2 cuillère à soupe bombées de crème fraiche épaisse
- 300 ml d'eau
- sel et poivre

Tout mettre dans la cuve SAUF LA CRÈME FRAICHE, lancer la cuisson rapide 7 minutes. Arrêter la cuisson, retirer l'eau, ajouter la crème fraiche, passer en mode dorer 2 minutes en remuant sans cesse. Voilà, c'est prêt

www.cookeojbh.fr

POULET COCOTTE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

150 g de champignons
1 oignon
1 kg de pommes de terre
3 cc d'huile d'olive
60 g de bacon
4 blancs de poulet
du vin blanc sec
bouquet garni
1 petit bouillon cube de volaille dégraissé
sel, poivre
tomates

Procédure:

Préparation :
On égoutte les champignons, on épluche l'oignon et on l'émince. On pèle les pommes de terre, on les lave, mettre en mode doré y faire revenir l'oignon, puis les champignons et le bacon en lanières. On fait revenir le tout, et on ajoute les blancs de poulet et on les laisse dorer.
Salez et poivrez
Il faut ensuite déglacer avec le vin blanc, on ajoute le bouquet garni et le bouillon cube. On mélange bien. On ajoute les pommes de terre, coupées en cubes et les tomates. On ferme la cookeo et hop cuisson rapide 8mn

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Roulé de dinde maison

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Pour 6 à 8 Personnes :

* 28 tranches de poitrine fines
* 140gr de gruyère rapé
* 4 escalopes de dinde
* de la moutarde
* 1 petite boite de champignons
* 2 cuillières a café de fond de volaille
* 500gr de pâtes
* 20cl de crème liquide

* superposer 7 tranches de poitrines
* mettre 1 escalope sur la poitrine (dans le sens inverse), badijonner l'escalope de moutarde
* puis étaler 1 bonne couche de gruyère rapé sur la moutarde, rouler l'escalope avec la poitrine
* recommencer pareil avec les 3 autres escalopes
* ensuite envelopper les avec du film alimentaire
* les mettre 5min dans le panier vapeur en mode cuisson rapide
* les défaire du films alimentaire et les faire juste doré (en mode doré), les retirer et faire revenir les champignon, puis en cuisson rapide
* rajouter les pâtes et les mélanger aux champignons, mélanger le fond de volaille avec 500ml d'eau
* verser sur les pâtes et champignon (rajouter de l'eau si besoin pour couvrir les pates)
* poser les roulés de dinde dessus et mettre 5min en cuisson rapide
* Rajouter la crème liquide et laisser 2min en maintient au chaud

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de sanglier columbo

Celine Renaud

Ingrédients :

pour 4 personnes :

- 1 rôti de sanglier de 400g environ
- 200ml de jus de veau
- 1 oignon
- 100 ml d'hypocras
- sel poivre
- épices à colombo
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs sauceline

Mettre le cookéo sur préchauffage
dès que le préchauffage est terminé, faire revenir la viande (cookéo ouvert) et l'oignon, saler et poivrer

Mettre l'épice, ajouter l'hypocras et cuire (toujours ouvert) 2 minutes
Ajouter le fond de veau
Fermer le cookéo et faire cuire en cuisson rapide 20 minutes

A la fin ouvrir le cookéo, remettre sur préchauffage
Ajouter le fécule de maïs pour finir la sauce
Assaisonner si besoin

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Blé au lardons et petits légumes

proposée par Morgane Mayeur

Ingrédients

400 gr de blé

1 barquette d'allumettes (lardons)

1/2 oignon

1 carottes

2 louches de pois chiche

Faire cuire le blé selon le mode ingrédients.

Vider la cuve et passer en mode manuel dorage

Mettre de l'huile d'olive et faire revenir les lardons et l'oignon couper en petit morceaux environ 3 minutes (moi j'ai arrêter avant la fin du préchauffage).

Remettre le blé dans la cuve, ajouter la carotte couper en bâton et les pois chiche,sel et poivre.Passer en mode cuisson rapide (j'ai programmer pour 3 minutes mais j'ai arrêter a moitié du préchauffage.)

Servir aussitôt.Bon appétit.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

ROUELLE DE PORC À MA FAÇON

Susu Soan Dolé

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 rouelle de porc (1kg400 chez moi)
- 2 oignons émincés
- Champignons de Paris (20 petits)
- Olives vertes (quantité suivant les goûts)
- 1 boîte de 400g de tomates concassées
- 1 Bouillon Marmite de Knorr (ou autres)
- 250ml de vin blanc
- Thym, laurier, poivre du moulin
- 300ml d'eau
- 600g de pommes de terre pré-cuites au cookeo
- Sauceline ou Maïzena pour épaissir la sauce à la fin.

Dorer la rouelle en mode "dorer", poivrer puis une fois bien colorée la réserver, gratter les sucs avec un peu de vin blanc, saisir les oignons.
Passer en cuisson rapide, mettre le vin blanc, les tomates concassées, les champignons, la marmite de bouillon, le vin blanc, l'eau, le thym et le laurier puis mettre la viande sur le tout, pour 30min' de cuisson.
Une fois la cuisson terminée ajouter les pommes de terre et les olives et maintenir au chaud 10min' au minimum.
Au moment de servir j'ai présenté la viande et le reste dans un plat et gardé le jus pour l'épaissir avec de la sauceline pdt 2/3 min' en mode préchauffage du cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tajine d'agneau

Agnes Souty

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

Agneau épaule(1,500 avec os)
2 aubergines
3 carottes
2 petites courgettes
12 abricots secs
1 CàS de gingembre
1 CàS de cumin
1 CàS de safran
1 CàC de cannelle ou 1 baton
2 oignons ou l'équvalent en surgelé
Sel et poivre

En Mode manuel > Fonction dorer

Faire revenir l'agneau coupé en cube avec l'oignon
(j'ai arrêté à la fin du préchauffage)

Rajouter toutes les épices,le sel,le poivre, les abricots (ils peuvent être trempés dans l'eau pour les ramollir si ils sont trop sec)et les légumes.

Mélanger ajouter 50cl d'eau et mettre en cuisson rapide pendant 15min.

Voilà c'est prêt et délicieux

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Saucisse de Morteau, lentilles et pommes de terre au citron

Lucie L-Peiro

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 belle saucisse de Morteau (ou deux)
- 500g de pommes de terre
- 250g de lentilles vertes
- 1 citron
- 1 oignon (le jus et quelques lamelles du zeste)
- 1 bouquet garni
- Ail (en gousse ou en poudre)
- sel poivre
- 1 filet de vinaigre
- 1 filet d'huile d'olive

Couper la saucisse en rondelles.
Émincer l'oignon et faire dorer le tout avec l'ail dans un filet d'huile d'olive.
Ajouter tous les ingrédients, couvrir d'eau.
Cuisson rapide 30 min

(mettre des pommes de terre qui tiennent bien à la cuisson, si les votre on tendance à réduire en purée, cuire en deux fois, et les ajouter après 20 min de cuisson)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Salade d'aubergines à l'échalote

Corinne Garcia

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 2 oeufs durs
- 4 aubergines
- 4 échalotes
- sel
- poivre
- vinaigre balsamique
- huile d'olives
- (facultatif : 1 poivron rouge grillé et émincé)

- Versez un peu d'huile d'olives dans la cuve du cookéo, émincer et couper en petits dés les aubergines et verser les dans la cuve
- dorez 2 minutes
- ajouter 15 cl d'eau puis 6 mn en cuisson sous pression (ou rapide selon les modèles de cookéo)
- laisser refroidir
- écallier et couper les oeufs en tranches fines et rajouter les aux aubergines
- saler, poivrer
- ajouter les échalotes hachées, ajouter un peu de vinaigre balsamique et rectifier l'assaisonnement si besoin
- servir bien frais avec des tranches de campagne grillées et des lamelles de poivron rouge pour donner un peu de couleur

www.cookeojbh.fr

Saucisse de Morteau au vin Blanc

-1 belle sauciss de Morteau
- 1 briquette de vin blanc sec
- 3 oignons
-2 cas de moutarde
-1 petit pot de crème fraîche
-2pdt/personne
- quelques carottes

Couper les oignons en 2, les carottes en tronçons, la saucisse en grosses tranches.
Mettre tous les ingrédients dans la cuve, cuisson rapide 15 mns.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Jardiniere de legumes cotes de porc

Erv Eric Villey Poemes

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- un sac legumes congelés en vrac ,
- deux cotes de porc ,
- riz un verre
- deux verres d'eau

Deposer le tout dans le panier
Mettre en mode manuel 10 mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Saumon au riz

Sabrina Lefevre

Ingrédients :

Pour 4 personnes

4 pavés de saumon ,
300 gr de riz cru ,
700 ml d'eau ,
5 c a c de fumet de poisson ,
1 oignon emincé ,
20 cl de creme fraiche

Mettre le cookeo en mode / ingredient / poissons / pavé / poids : mettre 200 ml d'eau au fond de la cuve et les pavé dans le panier que vous deposer dans le cookeo ! ensuite cuire 3 mn (normalement c indiquer au fur et a mesure) enlever le panier apres le bip et reserver !

ensuite vous mettez ingredients / cereales / mettre 500 ml d'eau en plus du fond de la cuisson des pavé ,le riz , l'oignon emincé , et les 5 cuil a café de fumet de poisson , sel et poivre ! melanger le tout et mettre a cuire 15 mn ! une fois cuit ajouter le saumon emietter dans le riz , la brique de creme liquide reassaisoner selon vos gout et remettre 3 mn

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Poulet Thym Tomates

recette de @marie laure

Ingrédients

Pour 4 personnes

4 cuisses de poulet

4 tomates

2 oignons

ail/ thym

vin blanc

concentré de tomate

sel poivre huile olive

Faire dorer 4 cuisses de poulet pendant 10 minutes en mode manuel (j'ai séparer cuisses et hauts de cuisses) avec 1CAS huile d'olive,

ensuite mettre 4 tomates en quartier, 2 oignons en quartier, et de l'ail suivant comme on aime pendant 2 minutes,

ajouter 1 CAC de concentré de tomate, sel, poivre.

Arrêter de dorer, passer en mode cuisson rapide, mouiller avec environ 20 cl de vin blanc et un petit verre d'eau, du thym

-> fermer cuisson rapide 20 minutes

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de veau aux topinambours

Laëtitia Morange

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 kg de rôti de veau
- 1 kg de topinambours moyennes
- 5 carottes et 6 petites pommes de terre
- 2 gros oignons
- 40 cl de bouillon de légumes (1 cube de bouillon + eau)
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à café d'herbes de Provence
- sel, poivre, noix de muscade
- huile d'olive

Éplucher les légumes, peler les oignons. Couper les oignons en petites cubes et les carottes en deux ou trois.

En mode dorer faire blondir les oignons dans l'huile d'olive puis ajouter le rôti de veau. Préparer le bouillon.

Ajouter les carottes, les topinambours, le concentré de tomates puis le bouillon. Mélanger bien le tout, ajouter les aromates, saler et poivrer. Mettre en cuisson sous pression 20 minutes.

Le bouillon peut servir encore sous forme de soupe, additionné de vermicelles ou de tapioca.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Spaghettis aux pétoncles

Céline Claveau

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- pétoncles congelées
- champignons de Paris en boite 115g
- crème liquide 20cL
- sel, poivre

Mettre tous les ingrédients
Bien recouvrir d'eau
Cuisson rapide 5min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tagliatelles aux noix de Jacques

Perrine Etnathan

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- Un paquet de tagliatelle fraîche
- Noix de saint jacques compter au moins 4 par personnes .
- 3 c a soupe d un sachet court bouillon
- vin blanc et légumes (maggi) attention c'est salé .
- 20 cl de crème fraîche entière
- Du persil
- 2 c a soupe de boursin

Commencer par faire revenir les saint jacques en mode dorer avec du persil à peu près 2 minutes le temps de les dorer.
les retirer et mettre de côté
Mettre les tagliatelles puis 300 ml d'eau +la crème fraîche et enfin un peu de court bouillon.
Faites cuire 1 minute cuisson rapide si c'est des pâte fraîche surtout !
Ouvrir le cookeo ajouter les noix de saint jacques et le boursin remuer et déguster!

Petite précision le sachet entier de court bouillon est pour 2l d'eau . c'est pour ça avec 300ml deau pour cette recette faut en mettre peu sinon ça sera trop salé

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc aux pruneaux

proposée par Gala Lucillo

Ingrédients

*Un rôti de porc de 500 g environ
*75 g de pruneaux (à la convenance de chacun)
*100 g d'oignons (surgelés)
*4 petites pommes de terre (ou des grosses coupées) et 1 boite de haricots (à la convenance de chacun), je pense que ça marche aussi avec des haricots frais
*1 petite boite de champignons
*25 cl d'eau
*2 cubes de kub'or
*25 cl de crème fraiche
*Huile d'olive
un verre de vin blanc

Sous la recette "roti de bœuf à la moutarde" faire dorer les oignons, les champignons et le rôti
Pendant ce temps dans une petite casserole faites fondre les deux cubes dans 25cl d'eau
Au bout des 8 minutes de dorage, ajouter le reste des ingrédients: l
Les pruneaux, le mélange eau/kubor, le vin blanc, la crème fraiche les pommes de terre et les haricots lancer la cuisson.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

FEUILLETÉ

AUX NOIX DE ST JACQUES

RECETTE DE ESTELLE MARTZLOFF
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients Pour 2 personnes -8 à 10 noix de st Jacques -1 noisette de beurre -2 cuil à soupe de farine -1 oignon -10 cl de vin blanc -15 cl d eau -100 g de julienne de légumes (pour moi julienne arc en ciel 'Paysan Breton') -un peu de persil -sel et poivre -2 cuil à café de creme fraiche -2 croutes pour bouchées à la reine

Procédure:

Enrobez les noix de St Jacques avec une cuillère à soupe de farine. En mode dorer faire revenir les noix dans le beurre, réservez. Faire suer l'oignon puis rajoutez la julienne, le vin et l'eau dans laquelle vous avez délayé la farine, le persil, salez et poivrez. Cuisson rapide 2 min rajoutez la crème servez dans les feuilletés bon appétit

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Rouelle de porc moutarde à l'ancienne

Lilou Moultipass

Ingrédients :

- 1 rouelle de porc
- 3 carottes en rondelles
- 3 pomme de terre en cubes
- 1 oignon émincé
- 1 tomate coupée en dés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 3/4 belles branches de persil frisé ciselé
- 1 grosse c à s de moutarde à l'ancienne
- 500 ml de bouillon de veau
- sel, poivre

En mode dorer, faire revenir la rouelle en 3 gros morceaux
Reserver
Faire dorer quelques minutes oignon, ail, persil, et tomates, arreter de remuer puis ajouter une louche de bouillon. Bien mélanger.
Ajouter les pommes de terre et les carottes
Remuer, ajouter la moutarde à l'ancienne.
Remettre la viande, verser le bouillon, passer en cuisson rapide 17 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de dinde sauce champignon et vinaigre balsamique

Lu Divine

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 rôti de dinde de 600g
- 500g de champignons surgelés
- 1 oignon
- 15cl de vin blanc
- 20cl de crème liquide
- 50ml de vinaigre balsamique
- 300ml d'eau
- Un bouillon cube
- 1cc de paprika
- 1cs de concentré de tomate
- 2cs de maïzena

En mode dorer faire revenir l'oignon couper en lamelle et le rôti sur toutes les faces dans de l'huile d'olive

Ajouter le vin blanc et faite bouillir un peu.

Ajouter l'eau, le cube, le vinaigre, le paprika, le concentré de tomates puis cuisson rapide 20min

La cuisson terminée ajouter les champignons et faites chauffer en mode dorer 2 min

Dans un bol mélanger la moitié de votre crème liquide avec la maïzena et la transvaser dans votre préparation ainsi que le reste de crème!

Faites épaissir en mode dorer

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Riz cantonais

Isabelle Rives

Ingrédients :

Pour 4 personnes
300g de riz
4 oeufs
4 tranches de jambon blanc ou blanc de poulet
1 brique de lait de coco

Faire cuire le riz au cookeo (mode ingredient riz); une fois cuit, faire cuire les oeufs brouillés à la poèle, couper le jambon en dés; quand le riz est cuit ajouter le jambon, les oeufs et le lait de coco et réchauffer quelques minutes c'est prêt !!!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Steaks hachés

Pommes de terre / Haricots verts

Audrey Aleera Loiseau

Ingrédients :

Pour 4 personnes

5 ou 6 pommes de terres
2 oignons
4 steaks hachés
1 briquette de crème semi épaisse
1 pot de sauce Bénédicta au curry (ou curry en poudre selon votre goût)
Haricots verts
Herbes de provence
Sel

Mettre en mode dorer, faire dorer l'oignon quelques min puis ajouter les pommes de terre coupées. Faire dorer 1 min. Arrêter de dorer puis ajouter les steaks hachés coupés en morceaux, la sauce curry mélanger à la crème, les herbes de provence et le sel. Passer en mode cuisson rapide 5 min, une fois la cuisson terminé ouvrir le cookéo, mélanger délicatement, ajouter les haricots verts et remettre en cuisson rapide 5 min. C'est prêt.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Truite au boursin cuisine en papillote

Delphine Boissy-Sabba

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 2 truites,
- un filet de citron,
- boursin cuisine light (avec du normal c'est possible aussi) ,
- sel poivre

Couper la queue et la tete des truites (pour ma part sans cette etape cela ne rentrait pas dans le panier vapeur) saler et poivrer l'interieur des truites, mettre un filet de citron sur chaque truite, deposer 1 CS de boursin dans chaque truite et badigeonner le dessus des truites de boursin, les mettre dans du papier sulfuriser (1 truites par papillote) les deposer dans le panier vapeur et lancer en cuisson rapide 3mn

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Sauté de porc au curry et coco

Syl Vie

Ingrédients :

pour 4 personnes
500 gr de sauté de porc
1 oignon
1 cuillère à café de curry
200 ML de lait de coco
200 ML d'eau avec 1 cube de bouillon
2 cuillères à café de fond de veau.

en mode DORER : faire griller viande +oignon.
ensuite , en mode CUISSON RAPIDE ,
aujouter tous les autres ingrédients
SAUF le lait de coco !!!
bien mélanger. c'est parti pour 15 minutes de cuisson...
lorsque c'est fini, ajouter le lait de coco ,
et si ça vs semble trop liquide , ajouter un peu de maïzena...
remettre 1 minute en CUISSON RAPIDE et voilà !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Sauté de veau de ma grand mère

Agnès Cllz

Ingrédients :

Pour 4-6 personnes :
- 1 oignon,
- 800 grammes de blanquette moitié "avec os" moitié "sans os",
- une petite boite de double concentré de tomate,
- un verre de vin blanc,
- un peu de farine,
- 3 gousses d'ail écrasées au couteau.
- olives vertes denoyautées,
- un bouillon cube
- poivre

Emincer un oignon, le mettre à dorer. Fariner la viande (je prends un grand saladier, je balance de la farine, je remue avec les mains, et je sors les morceaux pour les mettre directement dans la cuve), et la mettre à dorer. Bien remuer avec une cuillere en bois.
Ajouter 1 verre de vin blanc, 2 verres d'eau (250 ml de liquide en tout), le double concentré, les gousses d'ail, le bouillon cube. bien remuer (sinon gare au codemanque d'eau)
Lancer en cuisson rapide 30 minutes. Pendant ce temps, passer les olives vertes quelques secondes dans l'eau bouillante pour les dessaler, les rajouter en fin de cuisson.
On peut aussi rajouter des petites quenelles de veau pour le bonheur des enfants servir avec une polenta de maïs ou des pdt vapeur

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Roulé de dinde au carottes et pommes de terre

Magali Moreaux

Ingrédients :

Pour 6 personnes

2 oignons, 5 carottes,

2 roulé de dinde,

10 petite pommes de terre,

Huile d'olive, sel, poivre ,

Piment d'espelette,

1 poivron,

3 c à café de fond de volaille,

800 ml d'eau.

Préparation:

mode dorer, mettre l'huile olive et les oignons. ajouter les roulés de dinde pour les faire dorer de chaque côté. ajouter les carottes couper en tronçon et le poivron couper en carré. sel , poivre , piment d'espelette. ajouter les pommes de terre et l'eau avec le fond de veau. cuisson rapide 15 mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Colombo de poulet à l'antillaise

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

4 morceaux de poulet
2 oignons
2 petits navets
1 grosse pomme de terre
1 courgette
1 piment
1 cuillère à soupe d'huile
3 cuil à soupe rase de colombo
20cl de bouillon de volaille.

Mettre le Cookéo en manuel et dorer.
Mettre l'huile d'olive.
Faites dorer le poulet.

Emincez les oignons, coupez les navets, la pomme de terre et la courgette.
Ajoutez-les dans le cookéo.

Ajoutez la poudre de colombo, le bouillon de volaille et le piment.

Mettre en cuisson rapide 15 minutes.

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

ROTI DE DINDE A LA PROVENCALE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1 rôti de dinde
1 poivron rouge
2 oignons
1 échalote
2 tomates
Basilic
Herbes de Provences
Sel, poivre
Une pointe de piment d'espelette.

Procédure:

Préparation :

Faire revenir en position "dorer" le rôti sous toutes ses faces.
Pendant ce temps plonger le poivron dans l'eau bouillante afin de le peler et le couper en morceaux.
Émincer oignons et échalote.
Retirer le rôti.
Faire revenir oignons et échalote ajouter le reste des ingrédients et insérer le rôti dessous.
Passer en mode cuisson rapide 30 min .
A la fin de la cuisson mixer tous les légumes

Couper votre rôti et napper avec la sauce .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Carbonnade

proposée par Aurelie Lamelyn Ruffier

Ingrédients

ingrédients pour 6 pers

1,2 kg de boeuf à braiser (gîte, paleron, macreuse...)
1l de bière
3 oignons
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
2 cuillères à soupe de cassonade
de la moutarde forte
4 tranches de pain d'épices
2 feuilles de laurier
2 branche de thym
2 branche de persil
40gr de beurre

1 Coupez la viande en morceaux comme pour un bœuf bourguignon.
Émincez les oignons.
Faites chauffer le beurre avec un peu d'huile dans le cookeo mettez les morceaux de viande à dorer sur toutes les faces, puis retirez-les et faites suer les oignons à leur place en les remuant régulièrement.

2 Lorsque les oignons sont bien tendres, ajoutez le vinaigre, saupoudrez de cassonade et laissez caraméliser quelques instants.
Mouillez avec la bière. Ajoutez le bouquet garni.
A ébullition, Tartinez généreusement les tranches de pain d'épices de moutarde.
Posez la viande, puis les tartines et fermez le cookeo
Cuisson 35mn au cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Veau Marengo Maison

Joyce Banc-Quart

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 2 personnes environ

- ✓ Sauté de veau ou viande à blanquette
- ✓ fond de veau
- ✓ 2 carottes
- ✓ 2 tomates
- ✓ 50g de concentré de tomates
- ✓ 4 échalotes
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 50g de beurre
- ✓ 1 bouquet garni
- ✓ crème fraîche épaisse (facultatif)
- ✓ maïzena ou une cuillère à soupe bombée de farine
- ✓ 25 cl vin blanc
- ✓ 12 cl d'eau
- ✓ 125g de champignons

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Emincer vos morceaux de veau, échalotes et ail.

Dans le cookeo en mode dorer, faire revenir les échalotes et ails dans le beurre puis rajouter la viande. Une fois le tout bien dorer, ajouter les carottes et les tomates préalablement découpées, laisser dorer en mélangeant environ 5min, saler poivrer, rajouter alors votre eau et votre fond de veau, bien mélanger.

Une fois cette opération réaliser saupoudrer le tout de maïzena ou de votre farine, une fois la maïzena ou la farine absorbée, ajouter alors votre concentré de tomates ainsi que le vin blanc. Disposer votre bouquet garni sur le dessus.

Lancer alors votre cookeo en cuisson sous pression entre 25 et 30min.

Une fois cette cuisson terminée, rajouter vos champignons (frais si possible voire même un petit mélange de champignons si cela vous dit), et relancer 3 min en cuisson sous pression.

C'est prêt!

Vous pouvez rectifier la sauce si vous la trouver trop liquide en rajoutant de la maïzena, perso j'ai rajouter un peu de crème fraîche épaisse qui adoucit un peu le tout et lie très bien la sauce.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

AIGUILLETTES DE POULET AU ROQUEFORT

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

- 500g d'aiguillettes de poulet
- 1 oignon
- 200g de roquefort
- 2 c-à-s de crème fraîche
- sel, poivre, piment doux
- 1 c-à-s d'huile d'olives

Procédure:

Faire dorer l'oignon et les aiguillettes de poulet dans l'huile d'olives.
Arrêter la cuisson.
Mettre le reste des ingrédients dans la cuve et cuire 3 minute en cuisson sous pression ou cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tajine de veau au fenouil parfumé au citron

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes :

- 600 gr de côte de veau sans os coupée en morceaux
- 3 carottes pelées et coupées en morceaux moyens
- 1 oignon émincé finement
- 1 bulbe de fenouil débarrassé de son vert et coupé en deux
- 1 tomate bien mûre pelée et coupée en morceaux
- 1 cuillère à soupe de grains de coriandre
- 1 cuillère à soupe bombée d'épices à tajine
- 1 branche de thym
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 quart de citron confit
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 500 ml de bouillon de veau

En mode dorer, faire revenir sur toutes leurs faces les morceaux de veau dans l'huile d'olive. Retirer la viande, et faire suer l'oignon en mélangeant sans cesse. Ajouter la tomate, mélanger, puis verser une louche de bouillon. Ajouter les carottes et le fenouil. Bien mélanger. Ajouter la coriandre et la viande. Bien remuer. Puis ajouter le miel et les épices à tajine. Remuer. Déposer le citron confit et la branche de thym, verser le restant de bouillon, mélanger le tout délicatement. Passer en cuisson rapide 20 minutes.

www.cookeojbh.fr

Saint jacques et fondu de poireaux

cookeo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 2 grosses carottes
- 1 gros poireau
- 8/10noix de st jacques
- 1 petite brique de crème fraiche liquide
- 1 échalote

- couper le poireau et les carottes en lamelle très fines
- cuire dans le panier vapeur pendant 6min
- faire revenir une échalote en mode dorer et incorporer les légumes
- ajouter les noix et la crème et faire cuire 3 min en cuisson rapide.
- servir avec du riz blanc

www.cookeojbh.fr

cookeo
www.cookeojbh.fr

Tripe à la sauce tomate

Pblv Pblv

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- Environs 1 kg de tripes
- 2 carrottes
- 1gousse d ail
- 1 oignon
- 2 clous de girofles
- 1 brique (grande) de coulis de tomate
- 1 boite de concentree de tomate
- 7 pommes de terre
- Un peu de sucre
- 2 cc paprika doux
- Une pince de muscade
- Sel poivre et 1 verre d eau

Mettre de l eau dans la cuve et ajouter les tripes
Cuisson rapide 10min
Les egouter et mes couper en morceaux
Couper en rondelles vos carrottes et emincre 1 ail piqué de 2 clous de girofle 1 oignon.

Mettre tout dans la cuve ajouter coulis concentree de tomate noix de muscade etc..
pour le sucre a vous doser pour enlever un peu l aciditer du coulis fermer cuisson rapide 35 min
Couper vos pommes de terre en morceaux et les mettre avec les tripes cuisson rapide 5 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet sauce aigre douce

proposée par Mélissa Selosse

Ingrédients

pour 4 personnes

- 800 g d'escalope de poulet (couper en petit morceaux)

- 2 pots (350 g par pot) de sauce aigre douce marque Auchan recette d'Asie

- 6 tranches d'ananas (couper en petit cubes) ou de l'ananas frais en petit cubes

- Accompagnement : Du riz

Cuisson manuel : mode dorer

1) Cuire seule les morceaux de poulet pendant 10 minutes (la viande ne sera pas totalement cuite mais c'est normal dans l'étape 4 il y aura 5 minutes supplémentaire)

2) mettre la sauce aigre douce (les 2 pots)

3) mettre l'ananas en cubes

4) Remettre en cuisson pendant 5 minutes

5) C'est prêt régalez vous ;-)

La sauce aigre douce n'est pas faite maison car pour infos la préparation d'une sauce aigre douce est très coûteuse (sachant qu'on ne se sert pas tout les jours de ces ingrédients)

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

CUISSES DE POULET CAROTTES POMMES

Erv Eric Villey Poemes

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 2 verres d'eau
- 380 g de carottes en rondelles fines,
- 2 pommes
- deux cuisses de poulet de 200g piece
- une pincée de fleur de sel,
- poivre et un petit filet d'huile
- un yaourt nature,
- une cuillere à soupe de moutarde ,

Mettre 2 verres d'eau dans la cuve ,ensuite verser 380 g de carottes en rondelles fines, prendre 2 pommes, les couper en morceaux au dessus de la cuve ,ensuite deposer sur le tout les deux cuisses de poulet, une pincée de fleur de sel, poivre et un petit filet d'huile sur les cuisses de poulet
Mettre manuel cuisson rapide 6mn
Pendant ce temps, mélanger un yaourt nature, une cuillere à soupe de moutarde ,sel , poivre, une fois les cuisses arretées, badigeonner au pinceau les deux cuisses avec la sauce
Remettre en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poitrine de veau farcie en pot-au-feu de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 5 personnes : :

- 1 poitrine de veau farcie d'1 kilo
- 800 gr de pommes de terre pelées et coupées en gros morceaux
- 300 gr de carottes pelées coupées en rondelles, dont un coupée en dés
- 100 gr de lentilles sèches
- 1 blanc de poireau haché
- 1 oignon haché + 1 oignon entier piqué de clous de girofle
- 3 gousses d'ails entières
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillère à café de thym séché
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 200 ml de vin blanc
- 1 litre d'eau additionnée de 2 cuillères à café bombées de fond de veau

En mode dorer, faire chauffer le beurre et l'huile, et y mettre à suer la carotte en dés + l'oignon et le poireau hachés. Ajouter ensuite la poitrine de veau et la faire colorer sur toutes ses faces. Puis mouiller avec le vin, ajouter la feuille de laurier + le thym et l'ail, saler, poivrer, ajouter le bouillon de veau, l'oignon piqué de girofle, bien mélanger. Passer en cuisson rapide 25 minutes.

Au bout de ce temps, ajouter les pommes de terre, les carottes et les lentilles, puis relancer la cuisson rapide 15 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tajine de Poulet au citron confit

Aurélie Garcia

Ingrédients :

Pour 4 Pers

- 4 cuisses de poulet
- 2 oignons blancs émincés
- 2 gousses d'ail
- 2 citons confits
- 1 pincée de safran
- 1 cc de gingembre
- 1 cc de curcuma
- 1 cs de coriandre
- 1 cs de cumin
- 150 gr d'olives vertes
- 4 pommes de terres coupées en morceaux
- 3 carottes en rondelles
- 2 cs d'huile d'olive
- 350 ml d'eau
- sel, poivre

Rincez les citrons confits a l'eau froide et coupez-les en petits quartiers. Rincez et égouttez les olives.
Mettre en position dorage, avec l'huile d'olive faire revenir 5 mn les cuisses de poulets avec les oignons et les épices.

Ajoutez les pommes de terres, les carottes,l'ail écrasé, les citrons, les olives, sel, poivre, puis 350 ml d'eau.

Passer en cuisson rapide 15 mn. On peux accompagner le tajine de semoule.
Bon apétit !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Sauté de porc au roquefort et ses pommes de terre

Sandrine St Jean

Ingrédients :

Ingrédients:

1kg de sauté de porc
20 petites p de terre
1 ou 2 part de roquefort selon le goût...moi j'ai mis 2
500ml d'eau + fond de veau
200 g de lardons fumés
1/2 verre de vin blanc

Faire revenir le porc et les lardons
Ajouter ensuite le vin blanc
Laisser mijoter un peu
Mettre le roquefort en petits morceaux
Ajouter les p de terre
Poivrer...pas de sel car les lardons et le roquefort salent suffisamment.
Remuer le tout
Arroser avec le fond de veau delayé dans l'eau
Mettre en cuisson rapide 20 mn
Dégustez!!!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Dinde à la moutarde

Proposée par cuisinesab

Ingrédients

recette pour 6 personnes :

1 kg de dinde émincée

2 cuillères à soupe de moutarde

1,5 cuillères à soupe de paprika (je n'en avait pas donc j'ai mis du raz el hanout)

300ml de crème fraîche

150 ml de fond de veau

1,5 cuillère à soupe de persil haché

couper la dinde en morceaux

tout mettre dans le cookéo

mélanger bien

fermer le cookéo

il préchauffe puis cuit en tout je dirais 8 minutes maximum

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc montagnard

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 rôti de porc 600g
- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 demi paquet de fromage a raclette
- 2 grosse cuillère a soupe de crème
- 1 bouquet garni
- Fond de veau
- 400ml d'eau
- 1 cuillère de moutarde
- 8 grosse patate

(on peut mettre du vin blanc mes j'en avait pas j'ai mis la cuillère de moutarde a la place)

En mode dorer faire revenir oignon et rôti
Retirer le rôti ajouter aux oignon eau fond de veau bouquet garni moutarde ail crème bien remuer trancher le rôti pas les coter pour un bon maintien enfiler les tranches de fromages Plier en 2 remettre le rôti au centre passer en mode cuisson rapide 15 min.
Ouvrir mettre la 2 e cuillère de crème remettre 5 min cuisson rapide
Sortir le rôti ajouter les patates couper en gros morceau dans la sauce mettre 10 min en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

SUPREME DE DINDES AUX CHANTERELLES

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (6 personnes)

600GR ....de suprême de dinde
200 gr de chanterelles
100ml de vin blanc
2 grosses cuillères bombées de boursin cuisine
1 oignon émincé
sel , poivre ,
un peu de farine et
d'huile d'olive

Procédure:

Préparation :

mettre les morceaux de volaille dans une boite avec la farine mettre le couvercle , et secouer énergiquement ainsi la viande est bien enrobée de la farine
faire dorer la viande ajouter l'oignon
Une fois le tout doré , ajouter le bousin sel poivre chanterelles , et vin blanc sel + poivre
cuire sur plat "DINDE A LA MOUTARDE" ici 3 mn

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Bolognaise pour pâtes

Carole Chaput

Ingrédients :

6 PERS

800g de boeuf haché,
3 càs de concentré de tomates,
2 boites de pulpe de tomates,
1 oignon,
huile d'olives,
sel, poivre.

En mode DORER mettre un peu d'huile d'olive à chauffer, ajouter l'oignon pelé et haché, le faire revenir sans le laisser colorer, ajouter le boeuf haché, laisser cuire la viande tout en remuant. Une fois la viande cuite, ajouter le concentré de tomates et la pulpe de tomates, saler et poivrer, laisser revenir quelques minutes. C'est prêt à verser sur vos pâtes. Pour ma part, je m'en suis servi pour farcir des canelonis "confectionnés" avec la pâte à pasta HERTA. J'ai pu confectuionné 8 canelonis avec 1 rouleau de pâte. J'ai ajouté le reste de préparation au boeuf qu'il me restait sur les canelonis, mis du gruère râpé et fais cuire à four chaud 15min à 200°.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Tartiflette

proposée par Elodie Dubus-Domagala

Ingrédients

pour 8 personnes

1,5 kg Pommes de terre

180g lardon allumette fumé

80 g oignon surgelé

fromage a tartiflette grand format 495g

je fais cuire mes pommes de terre au cookeo a l'avance pour qu'elle soit froide lors de la découpe (évite d'avoir de la purée),

je passe en mode dorer, je dore une barquette de lardon allumette fumé et des oignons surgelés (quantité selon les gouts),

je réserve , après c'est tout simple , une couche de pomme de terre en rondelle, une couche de lardon/oignon, et une couche de fromage a tartiflette ou reblochon ,

et je recommence jusqu'à ce que je n'ai plus rien , faire attention de ne pas dépasser quand même la limite du cookeo .

nous on était 8 personnes et j'ai fais 1kg500 de pomme de terre, 180g de lardon, 80g d'oignon,et un fromage a tartiflette grand format de 495g,

après avoir tout mis je passe en mode cuisson et le préchauffage aidant je cuit tout ça a peine 5min !! pour info : mon cookeo ne s'est pas mis en erreur a cause d'un manque d'eau éventuelle mais je pense que pour un temps de cuisson plus long ça devrait sonner !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tajine aux merguez

Douceline Vamecq

Ingrédients :

pour 4 pers :

5 - 6 merguez (selon les goûts,optez pour des épicées ou plus douces)
3 grosses carottes en rondelles
1 poivron
1.2 kg de petites pommes de terre à chair ferme
1 brique de passata de tomates
coriandre
cumin

Couper les merguez en petits tronçons, préparer et nettoyer les pommes de terre et les légumes, placer le tout dans le cookéo.

Epicer et mettre en cuisson rapide pour 15 min.

Bonne dégustation !!

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Saumon soja miel et son riz coco

Marilyn Lyna Labrousse

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 200gr de riz blanc
-150ml d'eau-150ml de lait de coco ou 300ml d'eau de coco bio
-2 pavé de saumon frais ou surgelé
-2 càs de miel liquide
-4 càs de sauce soja
-2 càs d'huile neutre et une petite noisette de beurre

Mettre le riz et le liquide dans un moule puis dans le panier vapeur ne pas oublier l'eau au fond de la cuve ! cuisson vapeur 15 min au cookéo

Faire chauffer la poêle avec l'huile et le beurre
faire cuire le saumon côté peau 2 min à feu vif jusqu'à obtenir un changement de couleur sur les côté
Retourner les pavés baisser le feu de moitié et poursuivre la cuisson 2 min , ajoutez le miel et déglacer avec la sauce soja
éteignez le feu et couvrez 3 min
servez avec un bol de riz avec la sauce autour
*Attention le riz et légèrement sucré doux et n'est pas comme du riz au lait dessert il doit rester comme un riz classique à l'eau ! la sauce soja viendra relevé les saveurs !

www.cookeojbh.fr

FLAN DE CRABE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

Une belle boite de crabe égoutté (ou 2 petites)
5 œufs frais
5 grosses cuillères a soupes de crème fraiche épaisse
Une petite boite de concentré de tomate
Une demi cuillère a café d'harissa (ou plus suivant le gout)ou piment de Cayenne
Un peu de persil haché ,et quelques brindilles de ciboulette
Sel , Poivre

Procédure:

Mélanger tout cela , ajouter le crabe sans trop le mixer pour retrouver des morceaux
METTRE DANS UN MOULE (huilé) POUVANT RENTRER DANS LE PANIER ..... et filmer
Mettre 250ml d'eau dans la cuve , et cuire 20mn cuisson rapide laisser reposer et refroidir
Mettre au frais , déguster bien froid avec une mayonnaise

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de sanglier à l'hypocras

proposée par cuisinesab

Ingrédients

pour 4 personnes :

1 rôti de sanglier de 400g environ

200ml de jus de veau

1 oignon

100 ml d'hypocras

sel poivre

épices à colombo

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

sauceline

Mettre le cookéo en mode manuel >dorer

faire revenir la viande (cookéo ouvert) et l'oignon

saler et poivrer mettre l'épice

ajouter l'hypocras *** et cuire (toujours ouvert) 2 mn ajouter le fond de veau fermer le cookéo et faire cuire en cuisson rapide 20 minutes à la fin ouvrir le cookéo ajouter le fécule de maïs pour finir la sauce assaisonner si besoin.

***Cuisinesab : j'achete l'hypocras tout prêt et celui au vin blanc l'avantage c'est qu'il se conserve un an au frigo mais j'en ai déjà fait et voici la recette Ingrédients :

- 1 bouteille de vin rouge (au choix) ou blanc- 100 g de miel- 30 g de cannelle en bâtons- 60 g de gingembre frais- 10 clous de girofle- 10 gousses de cardamome

Verser le vin et le miel dans un récipient.Broyer les épices et les mettre dans une toile que l'on noueMettre la toile contenant les épices dans le breuvage et recouvrir.

Laisser macérer au moins pendant 4 heures.

Retirer la toile contenant les épices (filtrer avant consommation).

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Rouleau de courgette et poitrine fumée

Stéphanie Bouvais

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 2 courgettes longues (des pas trop grosse mais pas trop fine non plus)
- 1 œuf
- poitrines fumées fines (7) j'utilise des Herta car elles sont fine
ail semoule
- un peut de gruyère râpé
- Sel poivre
- 250ml d'eau

- Couper en tronçon de 4cm, enlever une lamelle sur deux de la peau puis les évider sans aller jusqu'au bout (ne surtout pas les percer)
- Couper une tranche de poitrine fumée en tout petit morceau et en mettre un peu au fond de chaque courgettes (peut être remplacé par du jambon)
- Battre un œuf ajouter un peu d'ail semoule, sel et poivre. Remplir chaque courgette d'œuf
- Mettre un peu de gruyère sur le dessus
- Mettre les 250ml d'eau dans le cookeo
- Placer les courgettes dans le panier
- Cuisson rapide 3 minutes (après cuisson la courgette est encore un peu ferme mais cuite)
- Pendant ce temps là je fais griller les 6 lamelles de poitrines fumées, et je prépare ma semoule

- Pour un soucis d'esthétique j'ai mi les petits rouleaux au four sous le grill pour avoir le gruyère qui croustille (c'est facultatif)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Gnocchis au chèvre et bacon

Aurélie Garcia

Ingrédients :

(2 pers):
- 400gr de gnocchis
- 1 buche de chèvre (coupée en dès)
- 4 tranches de bacon
- 1 briquette de 20 cl de crème liquide semi-épaisse
- 150 ml d'eau
- parmesan
- sel & poivre

Mettre le cookéo en mode dorage,

Faire revenir les tranche de bacon, les réserver et arrêter la cuisson.

Mettre dans le cookeo tous les ingrédients, mélanger et lancer la recette préprogrammée"gnocchis au safran" (5mn).

Rajouter le bacon coupé en lamelles au moment de servir et un peu de parmesan.

Un délice!

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Tournedos au boursin

Anthony Durand

Ingrédients :

Pour 2 personnes :
- 2 tournedos
- 2 cuillères a soupe de creme fraiche
- 2 portions de bousin
- 1 oignon
- 4 pommes de terre
- 250ml d eau

En mode dorer : mettre l'oignon, les tournedos avec filet huile d olive
Mettre la creme fraiche avec lecboursin et 250ml d'eau puis les pommes de terre coupées en 4
Cuisson rapide 10min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Steak de thon ail et tomate

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

Pour 2 personnes

ail

oignons

4 tomates

sel poivre

Basilic

Vin blanc

steak de thon

Fonction manuel (dorer) : faire dorer avec huile d'olive un oignon, ail (pas mal quand même) ensuite ajouter les tomates coupées grossièrement, faire dorer quelques minutes l'ensemble, sel poivre et ajouter un verre de vin blanc. Cuisson rapide 5 minutes. Enlever cette sauce, passer au mixeur. Dans le cookeo fonction manuel (dorer) mettre un peu d'huile d'olive et faire dorer les steaks de thon quelques minutes de chaque côté. Mettre dessus la sauce ail et tomate. Servir avec du riz!!!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

AIGUILLETTES DE CANARD AU MIEL

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1 sachet sous vide d aiguillettes de canard
350g
10 belles carottes
2 bonne cuillères de miel
Sel poivre

Procédure:

Préparation :

Faites revenir rapidement les aiguillettes dans une noisette de beurre position dorer
Ajouter le miel et mélanger
Ajouter les carottes coupées en rondelles
Ajouter 1 verre d eau et passer mode cuisson rapide pour 8 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc à la moutarde façon Carmen Manzo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 600 g de sauté de porc
- 1 gros oignon
- 30 cl de vin blanc
- Quelques olives vertes dénoyautées
- 250g de champignon de Paris
- 2 ou 3 cuillère à soupe de moutarde forte (selon les goût)
- 25cl de crème fraiche
- 20g de farine
- 20g de beurre
- Jus de citron
- Huile d'olive
- Sel poivre

En mode dorer, faire dorer la sauté de porc dans une sauteuse avec un peu d'huile. Ajouter l'oignon émincé. Saler, poivrer.
Recouvrir de 30 cl de vin blanc + 30 cl d'eau. Cuisson rapide 20 minutes
Ouvrir le cookeo et réserver le jus et la viande.
Dans le cookeo en mode dorer faire fondre 20g de beurre verser la farine d'un seul coup remuer vivement avec un fouet pour faire un roux. Ajouter progressivement le jus et faire bouillir 2 minutes.
Remettre la viande dans le cookeo ajouter les champignons légèrement citronnés et les olives vertes.
Passer en mode cuisson rapide 10 minutes
Mélanger 25cl de crème fraiche avec 2 ou 3 cuillères à soupe de moutarde forte (selon les goûts) ajouter une louche de sauce et verser dans le cookéo. Passer en mode maintien au chaud à partir de ce moment la sauce ne doit plus bouillir.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pommes de terre fondantes aiguillettes de poulet savora

Nathalie Gobin

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- pommes de terre
- 1 cube de volaiile
- 300 ml d'eau
- 800 g d'' aiguilettes de poulet
- 25 cl de créme liquide
- 3 grosses cuilléres a soupe de savora

Mettre les pommes de terre en cube dans le cookie avec le cube de volaille et les 300 ml d'eau avec les aiguilettes de poulet
Lancer cookie 10 mn en cuisson rapide ensuite
Mélanger 25 cl de créme liquide avec 3 grosses cuilléres a soupe de savora et verser dans la cuve
Voilà bon appétit!

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Rôti de veau orloff

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 rôti de veau orloff
- 500g de champignons de paris frais
- 250 gr de giroles fraiches
- Haricots vert cuit
- 2 noix de Beurre
- Ail en poudre
- 1 verre de vin blanc
- Bouillon de légumes Knoor

- Couper en 2 les champignons de Paris
- mettre en mode doré et faire rendre leur eau aux champignons de paris avec un peu de sel,
- les égoutter et les remettre dans la cuve avec une noix de beurre avec les giroles laissé cuire 5 à 10 minutes
- Ajouter les haricots verts poivrer et ajouter de l'ail en poudre.
- mettre de coter dans un plat
- Rincer la cuve du cookéo et y mettre le rôti avec une noix de beurre et 1 verre de vin blanc poivrer et mettre en cuisson rapide 25 min.
- A la fin de la cuisson ajouter les champignons ajouter le bouillon de légumes knoor et laisser en maintien au chaud 5 min

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Filet de Poulet sur lit de Pommes de Terre

Sonia Bommersbach

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 600 gr de pommes de terre
- ✓ 1 échalote
- ✓ 2 cc d'huile d'olive
- ✓ 100 ml de vin rouge
- ✓ 25 ml d'eau
- ✓ 1 boite de 400 gr de tomates concassées
- ✓ 4 filets de poulet
- ✓ Sel, poivre
- ✓ Thym

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en quartiers. Réserver.

En mode dorer faire revenir l'échalote émincée dans l'huile d'olive avec les tomates concassées.

Stopper le mode dorer et rajouter les pommes de terre.

Mouiller avec le vin et l'eau.

Poser les escalopes de poulet sur les pommes de terre.

Saler, poivrer, parsemer de thym et lancer une cuisson rapide pendant 13 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Steak haché

aux aubergines et aux courgettes

Aurelie Alcaraz

Ingrédients :

Pour 5 a 6 pers:

5 steaks hachés,
2 belles aubergines
4 courgettes,
1 boite de tomate pelee,
1 oignon,
sel poivre huile,
1 brique de creme liquide

Couper les legumes en gros cube et le steak hache en morceaux,

en mode dorer faire dorer l'oignon et les légumes environ 3 min et ajouter la viande et les tomates et continuer a dorer 2 a 3 minutes,

ajouter une brique de crème liquide de 25cl et bien mélanger et mettre en cuisson rapide 8 min et c'est prêt,

j'ai accompagner d'un riz basmati et pour ceux qui aime le piment on peut en mettre a l'assiete dans le plat en sauce

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

CHICONS POMMES DE TERRE LARDONS

RECETTE DE REGIS MOENAERT

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4/5 chicons effeuillées
2 pommes de terres coupées en rondelles
1 oignon
100gr de lardon
250ml d'eau
Une brique de creme

Procédure:

En manuel faire revenir 1 oignon et 100gr de lardon, ensuite mettre de côté.
rajouté 250ml d'eau dans la cuve avec graisse des lardons, puis posé le panier cuit vapeur dans lequel se trouvaient 4/5 endives effeuillées et 2 pommes de terres coupées en rondelles, :cuisson rapide 10min.

Fin de cuisson

Mettre dans la cuve : pommes de terres, endives, lardons et oignons puis ajouté la crème. Mode dorer, juste le temps de préchauffage

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

rôti aux 3 saveurs

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 1 rôti de porc

30cl d'eau

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cuillère à soupe de miel

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

1 marmite de bouillon de légumes

Un peu de matière grasse

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir le rôti dans la cuve en position dorer avec la matière grasse. Pendant ce temps mélanger la moutarde, le miel et le vinaigre. Mettre le rôti de goûter et le recouvrir du mélange moutarde miel vinaigre. Déglacer la cuve avec l'eau puis rajouter la marmitte de bouillon et la faire fondre. Rajouter le rôti pour vider le reste de mélange par dessus. Fermer la cuve et sélectionner ingrédients, viande, porc, entier, et sélectionner le poids puis lancer la cuisson. (pour moi 40 min). À la fin de la cuisson réserver le rôti avec la sauce et couvert

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

quasi de veau a la mirabelle

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1,5kg de quasi de veau

750gr de mirabelles

2 oignons émincés

Beurre

Huile

5ml d'alcool de mirabelle ou cognac

Cassonade

20ml de Vinaigre

Sel et poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

MARINADE :

25cl de vin blanc sec

Ail

Thym

Laurier

Huile

Poivre concassé Préparer la marinade

La verser dur le quasi de veau et laisser mariner 4 heures

Sortir 30min avant la cuisson

Égoutter et réserver (garder la marinade)

Mettre le cookeo en mode dorer

Faire revenir la viande avec les oignons

Mettre la viande dans un plat, verser l'alcool dessus et faire flamber

Remettre dans la cuve, saupoudrer de cassonade, ajouter le vinaigre

Mettre la marinade

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 30min

Ajouter les mirabelles égouttées

Remettre en cuisson sous pression 15min

Retirer la viande

Faire réduire la sauce

Ajouter 10cl de crème fraîche

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tortillas pommes de terre et chorizo

Nadeige Auffinger

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 20 min

Ingrédients

Huile d'olive
600g de pommes de terre
1 oignon
100g de chorizo doux
6 œufs
sel
poivre

Préparation

Epluchez les pommes de terre lavez-les coupez-les en fin bâtonnets couper l'oignon finement couper en petit cube le chorizo sans la peau. En mode dorer faire revenir les pommes de terre et l'oignon dans de l'huile d'olive. Dans un saladier casser les œufs battez les en omelettes salez poivrez ajouter les pommes de terre et l'oignon revenu ensuite rajoutez le chorizo et mélangez le tout. Dans la cuve du Cookeo mettre 200 ml d'eau verser la préparation dans 1 moule avec papier cuisson au fond et déposer le moule dans le panier vapeur recouvrir de film étirable. Mettre cuisson rapide ou cuisson sous pression 20 min. Quand la cuisson est terminer enlever le panier vapeur et laisser refroidir.

Emincé de poulet et saucisse fumée a la crème

Florence BouJi Boué

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

300 g de Filet de poulet ou émincé de poulet
5 saucisses fumé (taille moyenne)
1 boite ou 2 petite boite de champignon coupé
Oignons (facultatif)
Lardons
Cumin
Paprika
sel
poivre
persil
crème liquide légère (3 petites bouteille)

Préparation

En mode dorer, mettre l'émincé de poulet avec les saucisses fumées coupées en rondelle de 1/2mm.
Faire dorer, pendant ce temps là couper 1 oignon en petit cube.
Rajouter les lardons, sel poivre, cumin, persil et paprika mélanger et laisser cuire pendant 8/9 minutes en mélangeant de temps en temps.
Une fois les viandes dorées mettre la crème et rajouter du cumin, sel, poivre, paprika et persil si nécessaire.
Laisser " mariner" dans la sauce 2/3 minutes que sa s'imprègne bien.
Et c'est prêt.....
Vous pouvez servir avec des pomme de terre ou du riz.....

www.cookeojbh.fr

blanquette de poisson

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

400g de cabillaud

500 g de saumon

1 boîte de champignon de paris

2 carottes

1 petite courgette

20 cl de crème

1 cac de paprika

1 cac de fumet de poisson

Procédure :

Couper le poisson en gros cubes

Couper carottes et courgettes en petits morceaux

Faites revenir les cubes de poissons dans un peu de beurre ,avec le paprika

quand ils sont bien dorés ajouter les carottes , les courgettes les champignons

Et le fumet de poisson dilué dans 1verre d eau

Saler poivrer

Passer en mode cuisson pour 9 min

En fin de cuisson ouvrir et ajouter la crème

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Recette des tripes à la marocaine de virginie

Virginie Barthélemy

Nombre de personnes : 6 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

3 estomacs de mouton
1 poumon de moutons
2 oignons hachés
5 belles gousses d'ail
Sel , poivre
1 cuillère à soupe de gingembre moulu
1 cuillère à soupe de piment doux (paprika)
1 Bonne cuillère à soupe de cumin
Un peu de harissa
1 citron confit
Des olives rouge
De l'huile neutre
Vinaigre blanc

Préparation

Laver et vider les estomacs du mouton les tremper quelques minutes dans l'eau bouillante ajouter un peu de vinaigre blanc pour diminuer l'odeur qui s'en dégage (pas si odorant que ça)
Le gratter au couteau pour enlever la partie grise et laver à Grandeau plusieurs fois puis le couper en petits dés
Faire bouillir le poumon une dizaine de minutes le laisser refroidir puis le couper en dés en essayant de retirer un maximum de petites bronches
Faire préchauffer le cooky en mode doré mettre un peu du huile et tout versez dedans, tripes, poumon, ail , oignons , faire dorer environ 5 minutes puis ajoutez les épices et refaire doré 2 - 3 minutes (pensez à bien mélanger pour que ça n'attache pas aux fond.
Recouvrirent d'eau environ 3 - 4 cm bien mélanger et mettre en cuisson rapide pendant une heure puis ajoutez ensuite le citron confit coupé en fines lanières et les olives mélanger délicatement et remette en maintien au chaud et 10 minutes

Pour ma part j'ai réservé environ 33 cl de bouillon pour demain quand je le réchaufferais

www.cookeojbh.fr

Riz à la Crème et Ses Petits Lardons

Gwenn Tolentin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 200 gr de riz
- ✓ 100 gr de lardon
- ✓ 20 cl de crème
- ✓ 400 ml de fond de veau

Procédure :

Faire dorer les lardons.

Ajouter le fond de veau + la crème.

Mettre le riz.

Mélanger.

Mettre en cuisson rapide 8 minutes.

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Courgettes des 1001 Nuits

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 3 personnes environ

- ✓ 1 échalote
- ✓ 2 courgettes
- ✓ 150 ml de lait de coco
- ✓ 1 cuil. à café de Curry 1001 Nuits
- ✓ 1 pschitt d'huile d'olive
- ✓ sel et poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Eplucher et émincé l'échalote.

Laver les courgettes et les couper en rondelles.

Mettre l'huile dans le Cookeo et la faire chauffer tout doucement en mode dorer.

Ajouter les échalotes et laisser fondre à feu doux quelques minutes.

Ajouter les courgettes, faire revenir une minute.

Ajouter le curry 1001 Nuits et le lait de coco, bien mélanger et mettre en cuisson sous pression 5 minutes.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Farfales au poulet boursin

Anissa Bonnet

Nombre de personnes : 5 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

1 pot de bourssin cuisine ail et fine herbe
2 grosse courgette
1 oignon
2 gousse d'ail
5 escalope de dinde
600 ml de bouillon de volaille
sel,poivre
250g de mini farfalle

Préparation

Mettre le cookeo sur position dorer
Couper les escalopes en petit morceaux, émincer l'oignon et l'ail.
Couper les courgettes dans la longueur et en morceaux.
mettre le mélange oignon ail et les morceaux de dinde,dans le cookeo et faire dorer 5 min.
Après 5 min arrêter de dorer et verser le bouillon de volaille,les courgettes,le pot de boursin et les farfalle au préalable rincer a l'eau froide pour enlever l'amidon qu'ils contiennent .
Fermer le cookeo et mettre 7min

www.cookeojbh.fr

Boeuf aux oignons

Karine Gilles

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15-20 Min

Temps de cuisson :

Ingrédients

400 grs de boeuf à fondue,
1 cas vinaigre de xérès,
1 cas maïzena,
100 ml d'eau,
1/2 cube (poulet, boeuf),
4 oignons rouge,
3 cas sauce soja,
1 cac sucre roux de préférence,
1 cas d'huile d'olive

Préparation

Couper en lamelles les oignons les faire revenir dans l'huile 2-3 minutes, pendant ce temps couper le bœuf en lamelles pas trop épaisses, ajouter le boeuf aux oignons et y ajouter le vinaigre, le cube et l'eau délayer la maïzena avec la sauce soja et rajouter à la préparation après quelques minutes ajouter le sucre une fois le boeuf cuit maintenir en maintien au chaud c'est mieux et plus goûteux
Utiliser le cookeo en mode dorer seulement

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Boulettes au Paprika

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 30 boulettes de bœuf surgelées
- ✓ 1 cuillère à café d'ail en poudre
- ✓ 3 cuillères à soupe de Paprika
- ✓ 250 ml de purée de tomates
- ✓ 200 gr de riz
- ✓ 450 ml d'eau
- ✓ Sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre votre Cookeo en mode "dorer" et ajouter tout de suite les boulettes, l'ail, le paprika, le sel, le poivre et faire revenir quelques instants.

Ajouter l'eau, le riz. Et lancer pour 10 minutes en cuisson rapide.

A la fin de la cuisson, ouvrir le couvercle et ajouter la purée de tomates. Remuer. Rectifier l'assaisonnement.

Laisser votre Cookeo en maintient au chaud jusqu'au moment de servir.

Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

risotto a la butternut

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

400gr de riz arborio

1 oignon blanc émincé

500gr de courge butternut épluchée, épépinée et coupée en cube de 1cm

40 gr de beurre

200ml de lait

1 litre de bouillon de légumes

100gr de chèvre frais

Parmesan

1 c.a.c. de curry

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

_Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Dans le beurre, faire revenir les oignons et la courge 3min

Ajouter le riz

Faire dorer 3min de plus

Ajouter le lait, le bouillon, le curry, le sel et le poivre

Mettre le cookeo en cuisson sous pression 15min

A la fin de la cuisson, ajouter le chèvre et le parmesan

Mettre en maintient au chaud 3min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Filet Mignon Farci

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 filet mignon de chevreuil ou de porc
- ✓ 2 tranches de lard fumé
- ✓ 3 rondelles de mozzarella
- ✓ Romarin
- ✓ Herbes de Provence
- ✓ Huile d'olive
- ✓ sel poivre
- ✓ 400g PDT
- ✓ 1 marmite bouillon de légumes
- ✓ 200ml eau
- ✓ 1 Càs de sauceline

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Couper le filet mignon sur la longueur en 2 juste pour l'entrouvrir.

La garnir avec le lard, la mozzarella et le romarin.

Ficelez le et le mettre dans un plat

Ajouter un filet d'huile d'olive de chaque coté plus des herbes de Provence, bien remuer, laisser le mariner 2h minimum.

Couper les pommes de terre en gros morceaux

Mettre le Cookeo en mode Dorer, ajouter une Cs d'huile d'olive quand il est au milieu du préchauffage puis faire dorer le filet mignon 1mn de chaque coté.

Passer en mode Mijoter, mettre le tout sauf la sauceline dans la cuve pendant 15mn en fermant le couvercle mais pas à fond. Remuer toutes les 5 mn.

Passer en mode Cuisson sous pression pendant 8mn. Retirer les pommes de terre et remettre en cuisson 4mn

Ajouter la sauceline, bien remuer , remettre les PDT et servir bien chaud.

Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

filets de plie aux légumes

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 c.a.c. de margarine

3 filets de Plie

1 oignon émincé

1 gousse d'ail écrasée

Épices méditerranéennes

Sel, poivre

3 tomates

2 courgettes

2 poivrons

Un peu d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les oignons dans la margarine

Ajouter l'ail, les légumes, les épices, un fond d'eau

Déposer les filets de Plie

Mettre le cookeo en mode "cuisson sous pression" 8min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

moules au curry

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1,5 litre de moules nettoyées

200g de crème fraîche épaisse

20cl de vin blanc

2 branches de céleri épluché et coupé en petits morceaux

3 c.a.s. d'huile d'olive

1 c.a.s. de curry en poudre

Sel et poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Mettre le vin blanc

Mettre dans le panier cookeo les moules et le céleri

Mettre le panier dans le cookeo et laisser en monde dorer

Une fois les moules ouvertes retirer les du cookeo

Garder 1/3 du jus de cuisson, ajouter la crème et le curry

Bien mélanger

Mettre la sauce sur les moules

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

RISOTTO DE QUINOA

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

900 ml de bouillon (eau+cube de volaille)

400 gr de champignons frais ou en boite coupé en petits dés

200 gr de quinoa

100 gr de lentille corail

1 oignon coupé en lamelles

Huile de noisette

15 cl de crème fraiche liquide

2 cuillères à soupe de parmesan

Sel/Poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

- Mettre 2 cuillères à soupe d'huile et l'oignon dans la cuve de votre Cookeo, demarer le mode "dorer" pour 2 minutes.

- Ajouter le quinoa, les lentilles et les champignons pour encore 2 minutes.

- Rajouter l'eau, saler, poivrer et mettre en mode "cuisson rapide" pour le Cookeo 1 et "cuisson sous pression" pour le Cookeo 2 pour 15 minutes.

- A la fin de la cuisson, laisser votre Cookeo en mode "maintient au chaud" et ajouter la crème fraiche et le parmesan.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

chou rouge à la pomme

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1/2 chou rouge

1 cuillère à soupe de vinaigre

2 pommes

noix de muscade râpée

1 cuillère à soupe de cassonade

1/2 verre d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Couper le chou rouge en fines lamelles et ôter les plus grosses côtes.

Les placer dans l'évier rempli d'eau et laver 2 fois. Égoutter dans une passoire.

Dans la cookeo faire fondre du beurre, puis ajouter le chou, sel et poivre. Mélanger quelques minutes.

Ajouter le vinaigre, les pommes coupées en lamelles, un peu de muscade, la cassonade.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet au Curry, Ananas et Lait de Coco

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 6 personnes environ

- ✓ 3 filets de poulet
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 poivron vert
- ✓ 1 poivron rouge
- ✓ 1 boîte de lait de coco (40 cl)
- ✓ 1 cuillère à soupe de curry
- ✓ 1 boite d'ananas en morceaux ou un ananas frais
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Couper en morceaux les poivrons, l'oignon et les filets de poulet.

Dans une poêle faire revenir avec l'huile l'oignon quelque minutes.

Puis mettre les poivrons jusqu'à qu'ils deviennent tendres, enfin mettre le poulet.

Laisser mijoter 5 min, mettre le curry et laisser à nouveau mijoter 5 min.

Metter le lait de coco et laisser mijoter 5 min. A la fin mettre l'ananas et laisser 5 min.

Servir avec du riz.

Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

poulet ananas coco

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Aiguillettes de poulet

1/2 échalote émincé

Crème de coco

1 petite boîte d'ananas avec le jus

200ml de fond de volaille

90gr de riz basmati

Curry

Gingembre

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir les échalotes, le poulet et les morceaux d'ananas

Déglacer avec le jus des ananas

Ajouter le riz

Arrêter le mode dorer

Ajouter la crème de coco, le curry et le gingembre

Mettre le fond de volaille

Passer le cookeo en mode cuisson rapide 10min

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Potée lorraine

Bernadette Freydier

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

- 1 petit choux frisé
- 4 carottes
- 8 petites pommes de terre
- 1 oignon épluché et piqué de 2 clou de
- girofle
- 800 g d'échine fumée
- 2 saucisses à cuire (style saucisse de morteau)
- 1 feuille de laurier
- 500 ml d'eau

Préparation

Découper et laver le choux,le couper en morceaux et le placer dans la cuve avec juste un peu d'eau (10 ml) et l 'oignon et feuille de laurier,passer en mode dorer et laisser réduire un peu le choux pendant à peu prêt 10 min(sinon vous n'aurez pas assez de place pour tout mettre).
Poser l'échine fumée dessus,avec les carottes coupées en gros tronçons,les saucisses et les pommes de terre au dessus(sinon elles risquent de partir en purée).
Fermer et passer en mode cuisson rapide pour 25 min.

www.cookeojbh.fr

filet de poisson à l'orange

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

pour 1 personne

1 filet de poisson blanc

60g de riz

1/2 citron

1 Orange

1 échalote

15cl de bouillon de volaille

1 c.a.s. de floraline et de miel

5cl de crème fraîche

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le riz dans la cuve

Ajouter le miel, le jus d'orange et le jus de citron, le bouillon de volaille

Poivrer

Ajouter l'échalote émincée et le filet de poisson

Mettre le cookeo en mode rapide 6min

Faire un mélange de floraline et de crème fraîche avant de le mettre dans la cuve une fois les 6min fini

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc aux abricots

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 500gr de sauté de porc
- 15 abricots secs
- 1 oignon émincé
- 2 c.a.c. de fond de veau
- 1 petite c.a.c. de paprika
- 1 petite c.a.c. de cumin
- 1/2 c.a.c. de cannelle
- 1/2 c.a.c. de muscade
- 1 c.a.s. de miel
- 3 c.a.s. de farine
- 400ml d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode dorer

Faire revenir la viande et l'oignon

Mettre tous les autres ingrédients

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 15min

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Filets de Poulet au Fromage Frais

Sonia Bommersbach

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 5 personnes environ

- ✓ 5 filets de poulet
- ✓ 6 St Moret light soit 90 gr
- ✓ 500 gr de courgettes
- ✓ 300 gr de carottes
- ✓ 500 gr de champignons frais
- ✓ 550 gr de pommes de terre
- ✓ 1 bouillon cube de volaille
- ✓ 4 c à s de crème liquide à 15 % de mg
- ✓ 1 c à c de maïzena
- ✓ sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre en mode dorer.

Eplucher les légumes, les couper en rondelles ou en cubes et les mettre dans la cuve.

Emietter le bouillon cube et le rajouter aux légumes.

Dans un bol écraser le St Moret à la fourchette, rajouter la crème liquide et mélanger. Verser ce mélange dans la cuve. (Ne rajouter pas d'eau, les légumes vont rendre de l'eau et ça suffira).

Saler, poivrer. Mélanger.

Poser les filets de poulet sur les légumes, saler, poivrer.

Stopper le mode dorer et lancer une cuisson rapide pour 12 minutes.

Si la sauce est trop liquide, sortir le poulet et réserver au chaud. Prélever un peu de liquide, y diluer la maïzena, mélanger et verser dans la cuve.

Faire épaissir en mode dorer tout en remuant.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Poulet tandoori

Melanie Seco

Ingrédients :

2/4personnes
4 blancs de poulet
1brique et demi de crème fraîche semi épaisse
1 citron pressé
1 a 2 cuillère a soupe d épices tandoori (selon si on aime bien épicé ou moins)
1/2 c a café de coriandre (pas obligatoire)
Sel
Poivre

Faire mariner ces blancs de poulet dans la préparation au moins 3h au frais
Mettre dans le cookeo en cuisson rapide 8min

Dégustez

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

POULET AU CIDRE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 morceaux de poulet
1 pomme acide
2 oignons
2 échalotes
1/2 bouteille de cidre brut
20cl de creme fraiche
1 bouquet garni
40gr de beurre
2 càs d huile d olive
sel/poivre

Procédure:

Préparation :

pelez oignons et échalotes émincées épluchez la pomme puis coupez en des
dans la cuve faites dorer les morceaux de poulet avec huile et le beurre retirer et remplacer par les oignons et échalotes et la pomme faite les dorer rapidement puis remettre le poulet
ajouter le bouquet garni , le cidre, salez poivrez cuisson 15 mn,
en fin de cuisson filtrer le jus ajouter de la sauceline pour épaissir légèrement versez sur le poulet
.

www.cookeojbh.fr

SAUTÉ DE BOEUF AU MUNSTER

DE MOONSTONE JEWEL SPHYNX

(5 À 6 PERSONNES)

800G DE SAUTÉ D'AGNEAU
1.5 OIGNONS +
1 GOUSSE D'AIL
500G DE POMMES DE TERRE COUPÉES EN DÉS (ENVIRON 6 PATATES)
1,5 PETITE BOITE DE CHAMPIGNONS EN CONSERVE
250 ML DE FOND DE VEAU (250ML D EAU+ 2C.5 DE FOND DE VEAU)
350G DE MUNSTER
1 POT DE CREME FRAICHE ENTIERE
1 GRANDE BOITE DE PETITS POIS

MODE DORER
MORCEAUX DE SAUTÉ DE VEAU (800G) + OIGNON (1,5 OIGNON)
QUAND C DORÉ, AJOUTER LES INGREDIENTS SUIVANTS DANS COOKEO
500G DE POMMES DE TERRE COUPÉES EN DÉS (ENVIRON 6 PATATES)
1,5 PETITE BOITE DE CHAMPIGNONS EN CONSERVE
250 ML DE FOND DE VEAU (250ML D EAU+2C.5 DE FOND DE VEAU)
350G DE MUNSTER
CUISSON RAPIDE + FERMER COOKEO
PROGRAMMER 20MN
RAJOUTER LA CREME FRAICHE À LA FIN DE LA CUISSON RAPIDE, ET LES PETITS POIS.
LAISSER REDUIRE LA SAUCE 5MN EN MODE DORER,
SERVIR EN EGOUTTANT LE PLAT ET EN METTANT LA SAUCE DANS UN BOL

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Rôti de saumon farci aux St Jacques , sauce champagne avec ses champignons

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

* 1 rôti de saumon farci aux St Jacques
* 300ml de champagne
* 400gr de champignon
* 100ml de fumet de poisson
* 2 oignons
* 2 échalotes
* sel et poivre
* persils haché
* 2 gros oignons
* 1 CAS de farine
* 25cl de crème fraîche épaisse

* émincer les oignons , échalotes
* en mode doré faites revenir les oignons , les échalotes avec du persils
* 1 fois le tout doré ,verser la farine dessus afin de faire 1 roux
* metter le champagne , sel et poivre, laisser mijoter 5min
* poser le panier vapeur avec le saumon dedans sur la préparation
* mettre en cuisson rapide 10min
* ouvrer et rajouter la crème fraîche
* rajouter de la sauceline si vous voulez épaissir plus et laisser 2min en maintient au chaud

www.cookeojbh.fr

Crevettes au porto

Recette de Sonia manuel
Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (6 personnes)

1 kg de crevettes
2 oignons
4 tomates
1/2 verre de porto
1 feuille de laurier
Quelques brin de persil
4 cas d'huile d'olive
Sel, poivre

Procédure:

Couper la tête des crevettes, les décortiquer en laissant la queue. Peler et émincé les oignons. Peler et épépiné et concasser les tomates. En mode dorer faire chauffer l'huile d'olive. Y faire revenir les oignons pendant 5 min puis ajouter les tomates, le laurier et le persil haché. Verser le porto et laisser mijoter en mode dorer pendant 5 minutes. Puis ajouter les crevettes , le sel et poivre et mettre en mode rapide pendant 5 minutes. Servir chaud.

www.cookeojbh.fr

cookeo
www.cookeojbh.fr

Spaghettis rigolos

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 250g de spaghettis crus coupés en 2
- 1 paquet de saucisses genres knakis coupés en morceaux de 5 cm
- sel

Transpercer de part en part les saucisses avec les spaghettis encore crus.
Tout mettre dans le cookeo.
Recouvrir d'eau
Mettre en cuisson rapide 10 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Bœuf au vin

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Bœuf façon chinoise

Recette de Murielle voituron

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (3 personnes)

1 gros oignon émince
600 gr bœuf en cube
Pousse de soja 270 gr égouttés
100 gr riz
1 poivron
100ml de sauce soja
200ml d'eau

Procédure:

Bien dorer les oignons ensuite ajouter le bœuf coupé en cube (j avais un reste de fondue) laisser dorer un peu.

Ensuite ajouter germes de soja, laisser dorer en tournant régulièrement. Ajouter le poivron couper en petit morceaux, le riz, le liquide puis cuisson sous pression 10 mn. (possible pour 3 ou 2 bon mangeur)

Un délice, bon appétit

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Sot l'y laisse de dinde

aux pommes de terre et chou fleur

Marie-paule Faverie-vauclin

Ingrédients :

Pour 2 à 3 pers :
- 6 sot l'y laisse de dinde
-150mlde bouillon de volaille
-4 pommes de terre crue (coupées en dés)
-6 tête de choux fleur surgelé
-oignon surgelé
- 2 carottes coupées en rondelles
-2à3 cas de maizena
- un peu de vin
-une boite de champignon

mettre le cookeo en mode dorer

faire revenir les oignons la viande coupé en dés
ajouter les champignons et les carottes
faire dorer le tout 8 min
ajouter un peu de vin blanc
mouillé avec le bouillon
ajouter les pommes de terre et le chou fleur
fermer le cookeo mettre en cuisson rapide 10 min
en fin de cuisson prendre le jus le laisser refroidir
un peu l'epaissir avec la maizena selon votre gout
puis le remettre dans le cookeo
c'est pret bon appetit

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Saucisses de strasbourg petit pois pommes de terre

Lyla Nantes

Ingrédients :

- 6 saucisses de Strasbourg
- une dizaine de petites patates
- Un gros oignon
- 125 ml d eau ac cube de volaille
- une tête briquette de crème fraîche liquide
- beurre
- 1 boîte moyenne de petit pois
- 3 tranche de cheddar

Faire dorer les oignons ajouter tous les ingrédients, mélanger fermer, 10 minutes sous pression

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de veau pommes de terre carottes vache qui rit

Béné Btn

Ingrédients :

- 1 roti de veau
- 1 oignon
- 150 ml de fond de veau.
- 100 ml de crème semi épaisse (
- 5 morceaux de vache qui rit.
- 2 carottes et 2 pommes de terre

Fariner le roti puis le faire dorer au cookeo (en mode dorer) 5 min de chaque côté avec l' oignon
Puis vous ajouter le fond de veau. Relancer la cuisson durant 15 min en cuisson rapide.
Ensuite ajouter 100 ml de crème semi épaisse (moi j'ai mis de la légère à 4%) dans laquelle vous aurez fait fondre 5 morceaux de vache qui rit.
Ajouter les rondelles de 2 carottes et 2 pommes de terre coupés en cube (les miennes étaient déjà cuites à la vapeur d'un repas précédent) et remettre le tout en cuisson rapide 5 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pâtes au saumon

proposée par cuisinesab

Ingrédients

pour 4 personnes :

450g de pâtes (mini tortelinni)

200g de saumon fumé

150 ml de crème fraîche

250 ml d'eau

1 cuillère à soupe de parmesan

sel et poivre

1 cuillère à soupe de persil haché

1 /2 cuillère à soupe de citronnelle

Faire cuire sous la recette tortelinni au jambon

mettre tous dans le cookéo sauf le saumon fumé

bien mélanger

(2 minutes de cuisson)

à la fin de la cuisson, ajouter le saumon coupé en morceaux

résultat : tous simplement délicieux on peut remplacer le saumon par du jambon je l'ai fait et c'est très bon

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Côtes de porc à la moutarde

Sandra Cadiou Batais

Ingrédients :

5 oignons sauciers ou 1 gros oignon.
4 côtes de porc,environ 1KG.
Beurre
1 CAS d'huile d'olive.
2 gousses d'ail
25 cl de vin blanc
1/2 verre d'eau
1 petite boite de concentré de tomate, 70 g
1 CAS de moutarde

Mode manuel>dorer

Faire revenir les côtes, dans le beurre et l'huile, puis les enlever.

Faire revenir l'ail et l'oignon, remettre les côtes, et tout le reste des ingrédients.

Cuisson, ingrédients : porc,morceaux/os (1 kg

cuisson pendant 16 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

ROUELLE DE PORC AU LAIT DE COCO

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1 kg de rouelle de porc
2/3 oignons rouges émincés
2/3 gousses d'ail dégermée et hachée
30/40 g de gingembre frais râpé
1 cuillère à soupe de miel
1 cube Ail/Persil
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de curry
150 ml d'eau
200 ml de lait de coco
Sel et poivre

Procédure:

En mode « dorer »
Verser l'huile dans la cuve, y faire revenir la rouelle quelques minutes de chaque coté
Retirer la rouelle de la cuve
Faire revenir quelques minutes les oignons, puis ajouter l'ail, le gingembre, le miel et le cube ail/persil bien mélanger le tout
Ajouter 150 ml d'eau
Démarrer la cuisson pendant 10 minutes en mode « sous pression » ou « cuisson rapide »
Ajouter dans la cuve le lait de coco (qui ne doit pas bouillir)
En mode « mijoter »
Laisser le tout mijoter pendant 5 minutes

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauté de porc au miel revisité

Lilou Moultipass

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 4 côtes de porc désossées et coupées en morceaux ou 600 gr de sauté de porc
- 1 oignon émincé
- 1 barquette de lardons natures
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 75 ml de vin rouge
- 75 ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de sauce sucrée japonaise (celle qu'on utilise pour les sushis)
- 1 cuillère à soupe de crème fraiche épaisse
- 2 cuillères à soupe rases de Maïzena diluée dans un peu d'eau froide
- huile
- sel, poivre
- farine

En mode dorer, faire revenir les morceaux de porc dans l'huile, en les saupoudrant d'un peu de farine. Bien remuer pendant 1 minute. Ajouter ensuite l'oignon et les lardons, remuer pendant 1 minute également (la viande farinée a tendance à vite coller au fond de la cuve si on ne remue pas, même avec l'ajout de matière grasse). Arrêter le mode dorer.
Ajouter le miel et bien mélanger le tout.
Verser l'eau mélangée avec le vin, le sel et le poivre et cuisson rapide 12 minutes.
En fin de cuisson, ajouter la cuillère à soupe de sauce sucrée japonaise, la cuillère à soupe de crème fraîche épaisse, ainsi que la Maïzena diluée dans l'eau froide. Bien mélanger et remettre en cuisson rapide 5 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc cuit dans le lait avec ses légumes

Lydie Serrano

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 rôti de 1kg,
- 1 litre de lait,
- une petite boite de concentré de tomates,
- une boite de champignons,
- un sachet de mélange de légumes ratatouilles (poivrons rouges et verts, carottes etc),
- oignons, huile d'olive,
- sel, poivre, épices

Faire revenir les oignons dans un fond d'huile d'olive, mettre le rôti de porc et mettre en position "dorer", lorsque le rôti a pris une jolie couleur ainsi que les oignons, ajouter le lait, le concentré de tomates, les champignons, le mélange de légumes, sel, poivre et épices (marocaine) et mettre en cuisson rapide pendant 10 min.

A accompagner de riz ou pâtes selon les envies

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Cabillaud aux petites crevettes

proposée par Mimi Titi

Ingrédients

4 cabillaud

200G de petites crevettes décortiquées surgelées

200G de crème légère liquide

Bisque de homard

1 petite boîte de champignons

Sel/poivre

Suivre la recette programmée "merlu aux crevettes"

Un délice et prêt en 3 minutes

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Légumes secs gourmands aux poireaux et gambas

Marie-Michèle Payet

Nombre de personnes : 6 personnes

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 17 min

Ingrédients

une boite de Légumes Secs gourmands (Tipiak) 330 g
800 g de gambas (avant d'enlever les têtes)
500 g de blanc de poireaux coupés en rondelles
100 ml de vin blanc
1 brique de crème liquide (20 cl)
300 ml d'eau
1 filet d'huile d'olive
1 Kub'or aux herbes de provences
un peu d'ail en poudre

Préparation

Cuire les poireaux à la vapeur avec le programme ingrédients - légumes - poireaux, 8 min. réserver, vider l'eau de la cuve, mettre en mode dorer, faire chauffer l'huile et faire revenir les gambas jusqu'à ce qu'elles deviennent roses, déglacer avec le verre de vin blanc, ajouter les poireaux, les 2 sachets de légumes secs (Lentilles.Blé.Poids cassés), Verser l'eau après y avoir délayé les cubes et la crème liquide, mettre un peu d'ail, bien mélanger, et passer en cuisson rapide pour 4 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saucisses curry

proposée par Angelique Wagner

Ingrédients

Des saucisses

3 poivrons

1 oignon

1 bouillon

2 verre d'eau

3 cuilleres a soupe de curry

1 coulis de tomate

2 sucres

salé/poivré

Faites griller vos saucisses a la poele

dans le cookeo en mode manuel > dorer

mettre un filet d'huile et faire revenir l'oignon, +les

poivrons , ajouter le coulis de tomates , le bouillon ,

l'eau , le curry , le sucre , salé poivré et

cuisson rapide 12 mn

plus qu'a rajouter les saucisses grillees. bon appetit

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Ratatouille à sa façon

proposée par cuisinesab

Ingrédients

pour 4 personnes :

1 aubergine

2 courgettes

1 poivron

1 oignon

1 boite de tomate concassée

150ml de bouillon ail-persil

sel et poivre

1 cuillère à café de fénugrec

laver et éplucher les légumes

émincer l'oignon et le poivron

faire des boules de courgettes et d'aubergine avec une cuillère parisienne

mettre dans la cuve du cookéo tous les légumes

ajouter le sel, le poivre le fénugrec

ajouter le bouillon

faire cuire 5 minutes au cookéo

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Gnocchi au chevre

Christèle Pupuce OuiOui

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- gnocchis : 600 gr
- 1 buche de chèvre
- lardons : 250gr
- crème fraiche : 4CS
- eau : 200 ml
- sel, poivre

1/ Mettre le cookéo en mode "dorer" et y mettre les lardons (sans attendre que le préchauffage soit fini).
2/ Pendant ce temps préparer les ingrédients : couper la buche de chèvre en gros carré.
3/ Une fois que les lardons sont bien dorés, mettre le cookéo en mode "recette" puis sélectionner "gnocchis au safran" puis "04 pers" et mettre les tous ingrédients dans la cuve et mélanger.
4/ La cuisson va durer 5 minutes.
je n'ai pas mis de sel car les ingrédients le sont déjà pas mal....

www.cookeojbh.fr

Choux de Bruxelles paysans

Recette de Ixo Joy

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (4 personnes)

1 oignon
1 poireau
100 gramme de lardons
2 saucisses a cuire
100 gramme de riz
1 kg de choux de Bruxelles
300 ml eau un cube de poule
Poivre et sel

Procédure:

Faire dorer l'oignon, le poireau, les lardons et les saucisses pendant 5 min.
Ensuite, verser le riz, les choux, l'eau et le cube de poule. Mélanger bien.
Cuisson rapide 10 min.

Bon appétit !!!!

www.cookeojbh.fr

Filet mignon au poire et roquefort

Recettbet de laetitia quintin

Coorbo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (4 personnes)

Filet mignon ou rôti de porc
250g de roquefort
4 belles poires à chaire ferme si possible
6 oignons
4 gousses d'ail
40g de gingembre de 5 cm si possible
3 cs d'huile d'olive
sel poivre

Procédure:

Eplucher les poires et les couper en quartier, les faire revenir position dorer avec un peu de sucre pour bien caraméliser le tout. Retirer de la cuve et réserver.
émincer oignon ail et gingembre, faire blanchir les oignons dans la cuve avec un peu d 'huile
émietter le roquefort et mélanger avec pas mal de poivre. Après avoir couper le filet mignon en 2 y farcir avec le roquefort .
ajouter ail et gingembre aux oignons et mélanger pendant 1 min, saler.
Déposer le filet mignon farçi. Ajouter un petit verre d'eau. Passer en mode cuisson rapide pour 25 min.
En fin de cuisson ajouter les poires caramélisées et metter maintien au chaud quelques instant juste pour réchauffer les poires.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Risotto au saumon fumé

proposée par Aurélie Garcia

Ingrédients

- 250 gr de riz arborio
- 1 petit oignon
- 150 gr de saumon fumé
- 750 ml de bouillon (légumes ou court bouillon)
- parmesan
- poivre (pas de sel : le saumon et le bouillon salent assez le risotto)

Dans le cookeo mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive puis mettre en fonction Dorage.

Faire revenir l'oignon coupé en tout petits morceaux, dès qu'ils commencent a dorer mettre le riz et dorer encore 3 mn.

Arrêter le dorage, verser le bouillon, mélanger, et mettre en Cuisson Rapide 15mn.

Pendant ce temps couper le saumon fumé en lamelles

Des la fin de la cuisson ouvrez immédiatement le cookeo, passer en maintient au chaud, et rajouter le parmesan . Avec une spatule mélanger énergiquement le riz pendant 2mn. Rajouter le saumon, mélanger 1mn et laisser une minute de plus en maintient au chaud.

Voila c'est prêt vous pouvez déguster ! Miammm

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Batata Bel Kamoun

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 3 personnes environ

- ✓ 6 belles pommes de terre
- ✓ 1 oignon
- ✓ 3 cs de concentré de tomates
- ✓ 1 cc de graines à roussir
- ✓ 2 gousses d'ail écrasées
- ✓ Piment d'Espelette
- ✓ Ciboulette, coriandre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir l'oignon émincé dans de l'huile d'olive.

Ajouter les pommes de terre coupées en fines lamelles, le concentré de tomates et les graines à roussir.

Bien mélanger.

Couvrir d'eau et ajouter le piment et l'ail écrasé.

Fermer le Cookeo et lancer le mode cuisson rapide pour 20min.

Au moment de servir, parsemer de coriandre et de ciboulette

Bon appétit !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

tagliatelles au saint jacques

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Un paquet de 400 gr de st jacques crevettes surgelés

2 oignons émincés

3 gousses d'ail coupés en morceaux

1 paquet de tagliatelles fraîche 350 gr

40 cl de crème fraîche allégée

1 cas d'huile d'olive

200 ml d'eau

curcuma

sel

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode dorer, mettre l'huile, l'oignon et l'ail, st jacques et laissez dorer environ 3 mn.

Arrêter le mode dorer, et ajoutez le reste des ingrédients et bien remuez.

Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression pendant 5 mn.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Mijotée d'épinards au boeuf et à la cannelle(Liban)

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 1 kg d'épinards frais ou 700g surgelés
- 1 à 2 cs de pignons pin
- 200 a 300g de boeuf haché
- 2 oignons moyens
- 1 cs huile olive ou un peu de beurre
- 1/2 ou 1 cc de cannelle
- 1/2 tablette de bouillon de boeuf
- 1/2 cub or ds 150 a 200ml eau

Préparation

les épinards frais ou surgelés dans les 2 cas, enlever l'excédent d'eau en pressant entre vos mains
Dans le cookéo , en mode dorer ,faire bien dorer les pignons, ajouter les oignons émincés en lamelles, faire suer
Puis ajouter la viande hachée. Laisser en mode dorer , 5 à 6 mn
Ajouter alors les épinards, Sel,poivre, cannelle..., Le bouillon
Fermer et mettre en cuisson sous pression 20 mn
Rectifier l'assaisonnement à votre goût
Vous pouvez laisser en maintien chaud sans souci
Servir avec un riz blanc ou plus traditionnellement un riz aux vermicelles

Riz aux vermicelles
Faire dorer une 2 Cs de vermicelles ds un cs d'huile d'olive
(bien dorés presque noirs)
Rajouter le riz , mélanger jusqu'à ce que le riz soit translucide,
Mouiller avec l'eau (2 volumes d'eau pr 1 volume de riz)
Saler
Laisser cuire doucement jusqu'à évaporation complète
N'hésiter pas a rajouter un peu d'eau si ce n'est pas assez cuit

Conseil :
Vous pouvez remplacer la cannelle si vous n'aimez pas ,par de la muscade ou cumin ou un mélange des 2 ou des 3.

www.cookeojbh.fr

Nouilles chinoise aux fruits de mer

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes

250 grs de nouilles chinoise

1 paquet de 300 grs de gambas crues

250 grs de petoncles

1 poivron vert et 1 rouge

1 poignée de tomates mi séchées

1 échalotte 1 ail

Sauce de soja

1 cube "fait tout "de knorr

600 ml d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Decongeler et decortiquer les gambas .

Faire revenir l'échalote ds une goutte d'huile d'olive , ajouter les poivrons coupés en lanières et les tomates fraîches ou demi séchées

Ajouter les nouilles chinoises et 600 ml d'eau et une bonne rasade de sauce de soja , poivre , bien remuer puis ajouter les gambas et les noix de petoncles encore surgelées .... Cuisson rapide ou sous pression 2 mn ..

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

mijotés d'andouillettes et rostis

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 beaux oignons émincés

3 andouillettes couper en morceaux

1 petite barquette de lardons allumettes

1 belle tomate coupée en dès

1 bouillon en cube

3 belles poignées de lanières de poivrons surgelés

200ml d'eau

Un peu de curry

1 c.a.s. de crème

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Mettre les lardons et les oignons à dorer

Ajouter tous les autres ingrédients, sauf la crème

Mélanger

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 3min

A la fin de la cuisson, ajouter la crème

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

cocotte de moules au safran

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

800g de moules décortiquées décongelées

1 gros oignon

Persil

5 galets de crème fraîche

2 tranches de poitrine fumé

1 pincée de pistil de safran

10cl de crème liquide

10cl de vin blanc sec

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "dorer"

Faire fondre les galets avec la crème liquide

Ajouter le safran

Sortir de la cuve et réserver (minimum 15min)

Détailler la poitrine en gros lardon

Dans la cuve propre faire revenir la poitrine, les oignons

Réserver

Déglacer la cuve avec le vin blanc

Laisser réduire de moitié

Ajouter la crème avec le safran

Ajouter les moules et le mélange avec les lardons

Mettre le cookeo en mode "cuisson sous pression" 5min

Parsemer de persil juste avant de servir

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Kefta aux Poivrons

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 300g de bœuf haché
- ✓ 1 œuf
- ✓ Des pignons de pins
- ✓ Des graines de lin
- ✓ 500ml de sauce tomate cuisinée ail/oignon
- ✓ 1 échalote
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 oignon
- ✓ De la coriandre (feuilles hachées)
- ✓ 150ml d'eau
- ✓ 2 cc d'épices yassa
- ✓ Sel à la nepeta
- ✓ Poivre
- ✓ Des poivrons

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mélanger la viande hachée avec l'œuf, les pignons de pin, les graines de lin,, l'échalote et l'ail hachés et les épices.

Saler, poivrer.

Former des boulettes.

Dans la cuve du Cookeo dorer l'oignon émincé et les poivrons.

Y ajouter les boulettes et les dorer sur toutes les faces.

Ajouter la sauce tomate et l'eau.

Fermer et lancer la cuisson rapide pendant 5 min.

Servir avec du blé.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet Pommes de Terre Carottes au Camembert

Emmanuelle Dauchel

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 1 personnes environ

- ✓ 1 Filet de Poulet
- ✓ 2 Carottes
- ✓ 3 Petites Pommes de Terre
- ✓ 90 gr de Camembert sans la croûte
- ✓ 100 ml de Vin blanc sec
- ✓ 100 ml d'Eau
- ✓ 1 c à c de Fond de veau
- ✓ 1 c à c de Maïzena
- ✓ Sel et Poivre.

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Emincer le filet de poulet.

Eplucher et couper les carottes en rondelles.

Eplucher et couper en dés les pommes de terre.

Mélanger le fond de veau et la maïzena à l'eau.

Déposer tous les ingrédients dans la cuve, mélanger et cuire 6 mn sous pression (cuisson rapide).

Mélanger après cuisson et servir.

Bon appétit.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

rouelle de porc au cidre

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 rouelle de porc de 1kg

1 oignon émincé

500ml de cidre doux

1 grosse c.a.s. de moutarde

2 feuilles de laurier et de thym

2 c.a.s. d'huile

25g de beurre salé

20g de farine

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode dorer

Piquer la rouelle avec l'ail

Faire revenir la rouelle et l'oignon dans l'huile

Ajouter le cidre, le thym et le laurier

Passer en mode cuisson sous pression

35min

Pendant la cuisson, dans une casserole, faire fondre le beurre et y mélanger la farine

A la fin de la cuisson de la rouelle, verser son jus dans le mélange beurre/farine

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Gigot d'agneau à l'ail et au thym

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

1 gigot 1kg 800
2 ou 3 gousses d'ail
Thym
Huile d'olive
Sel/poivre
200 ml d'eau

Préparation

Si votre gigot a l'os , il vs faudra le raccourcir (pr entrer ds le cookéo)
Préparez ds un bol 2 cs huile d'olive les gousses d'ail écrasées
Persil haché
Thym (ou romarin ou herbes de provences)
Sel/poivre
Entaillez (petites entailles) votre gigot
Et massez-le bien avec votre préparation (qu'il soit bien assaisonné))
Filmez et laissez reposer au frais 4 ou 5h minimum(je mets le soir pr le lendemain)
Sortez le du frigo 1/2 avant (c important de ne pas cuisiner tout de suite une pièce de viande qui sort du frigo)
Faites bien dorer votre gigot sur
Tous les côtés
Ajoutez 200 ml d'eau
Cuisson sous pression 20 mn (pour un gigot saignant)
Si vous ne le trouvez pas assez cuit
Remettez le , par tranche de 5 mn
(c vraiment une question de goût)
Servez avec le légume de votre choix

Conseils : dorez bien votre gigot. Cela fera une petite croûte et la viande sera moelleuse à et parfumée
Si vs devez tarder à servir et que vous estimez la cuisson bonne, sortez votre gigot et enveloppez-le dans un papier alu

www.cookeojbh.fr

rouelle de porc au lait de coco

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 kg de rouelle de porc

2/3 oignons rouges émincés

2/3 gousses d'ail dégermée et hachée

30/40 g de gingembre frais râpé

1 cuillère à soupe de miel

1 cube Ail/Persil

1 cuillère à soupe d'huile végétale

1 cuillère à café de curry

150 ml d'eau

200 ml de lait de coco

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode « dorer »

Verser l'huile dans la cuve, y faire revenir la rouelle quelques minutes de chaque coté

Retirer la rouelle de la cuve

Faire revenir quelques minutes les oignons, puis ajouter l'ail, le gingembre, le miel et le cube ail/persil bien mélanger le tout

A jouter 150 ml d'eau

Démarrer la cuisson pendant 10 minutes en mode « sous pression » ou « cuisson rapide »

A jouter dans la cuve le lait de coco (qui ne doit pas bouillir)

En mode « mijoter »

Laisser le tout mijoter pendant 5 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

choux farcis sur lit de champignon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

125 g de lardons

1 oignon ,1 échalote

5oo g de champignons

Jus de citron

1 cuillère de maizena

1 verre de vin blanc

Procédure :

Emincez oignon et échalote.

En position dorer faites revenir oignon et échalote, ajoutez lardons et laissez revenir oignon5 min.

Ajoutez les champignons le vin blanc,le jus de citron saupoudrer avec 1 cuillère de maizena .

Sel ,poivre.

Bien mélanger .

Posez dessus les choux et passez en mode cuisson pendant 15min

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

La paella de Charlottine

Charlottine Cuisine

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation :15 minutes

Temps de cuisson :10 minutes

Ingrédients

-60g de poivrons
-2 carottes
-50g de petit pois
-200g de riz
- 100g de chorizo
-15 crevettes
-100g de moules
-1 filet de poulet
-épices à paëlla
-un cube de volaille
-500ml d'eau

Préparation

1/ Préparer tous les ingrédients dans des petits récipients : les poivrons en lamelles, les carottes en cube, les petits pois, le chorizo en tranches, décortiquer les crevettes, les moules, couper le poulet en morceaux.

2/ Allumer le Cookeo et faire revenir le chorizo et le poulet dans un peu de beurre. Une fois la viande saisie, ajouter les crevettes, les moules, les carottes, les poivrons et les petit pois.

3/ Toujours en mode "dorer" ajouter le riz puis l'eau et bien mélanger, ajouter une cuillère ou deux d'épices à paëlla puis le cube de volaille émietté.

4/Programme en cuisson rapide 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Paupiettes de poulet aux champignons sauce moutardée

Annie Ponceblanc

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes de poulet (toutes prêtes) ,
- 1 petite boite de champignons (200 gr) ,
- 15 cl de vin blanc
- 5 cl du jus des champignons,
- 1 cs de fond de veau,
- 3 cc d'huile d'olive,
- 1 cc de thym,
- 2 oignons (émincés),
- 1 grosse gousse d'ail (émincée),
- 1 cs rase de farine,
- 10 cl de crème à 20% mg. ,
- 1 cc de moutarde,
- 1 cc de moutarde à l'ancienne

En mode dorer, faire revenir les paupiettes sur toutes leurs faces, ajouter les oignons et l'ail et poursuivre le dorage pendant quelques minutes.
Saupoudrer de farine et de fond de veau, mouiller avec le vin et le jus des champignons.
Incorporer le thym, les champignons, saler, poivrer à votre convenance. Passer en cuisson rapide pendant 15 minutes.
En fin de cuisson ajouter la crème et les moutardes, bien mélanger
Servir accompagné de riz basmati ou de pâtes fraîches ou pommes de terre vapeur (personnellement j'ai accompagné de petits pois)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Spaghettis bolognaise

Francine Devie

Ingrédients :

6 personnes

1kg de viande haché bolognaise
20cl de vin blanc
1 pot de sauce bolognaise (380gr)
2 oignons
3 gousses d ail
500gr de spaghettis
sel poivre
une pincée piment espelette 1cas de farine

Mettre les spaghettis dans le Cookéo les couvrir d eau cuire en mode riz blanc 4mn,a la fin egoutez et rincez a l eau froide reserver ,

Passer en mode dorer mettre une cas d huile d olive ajouter oignons l'ail et la viande dorer environ 5mn

Ajoutez la sauce bolognaise la cuillere a soupe de farine et le vin blanc ,fermez passez en cuisson rapide 4mn .
et voila bon app

www.cookeojbh.fr

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

steacks hachés/courgettes

-3 steacks hachés
-2 courgettes crues
-1/2 petite boîte de concentré de tomate
-1 oignon
-1 petite boîte de champignons
Sel, poivre, ail en poudre,curcuma

Faire revenir les oignons émincés et les courgettes coupées.
Ajouter les steacks et les champignons, env. 8 mins.
Ajouter l'eau, le concentré de tomates et les aromates, cuisson rapide 2 mins.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauce aux légumes pour spaghettis

Bruno Misonne

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- 300g de carottes fraiches coupées en rondelles
- 600g de brocoli frais
- 5 c à s de persil moulu
- 30cl de bouillon de legumes
- 20 cl de crème legere
- sel, poivre

Mettre le bouillon de legumes dans la cuve, mettre le panier vapeur avec les carottes.
En mode manuel, cuire pendant 4 min.
Ouvrir et ajouter les brocoli, puis cuisson de nouveau 4 min.

Mettre les legumes avec l'eau de cuisson et la creme, réduire en purée.
Ajuster la texture avec un peu d'eau et l'assaisonnement si necessaire.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pavés de saumon à l'oseille

Céline Lucas Ménard

Ingrédients :

- 4 pavés de saumon,
- 450gr d'oseille surgelée
- 200gr de sauce beurre blanc surgelé,
- 1 verre d'eau,
- sel et poivre.

Mettre l'oseille, l'eau et la sauce dans le cookeo.

Poser les pavés de saumon sur l'oseille et assaisonner.

Mettre en fonction cuisson rapide 12mn.

Pour ceux qui le souhaite on peut ajouter des pommes de terre coupées en cube avec l'oseille.

Bon appetit !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tomates farcies chèvre moutarde

Ingrédients :

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 !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet Riz Cantonais

proposé par MoulinexFR·Abdel Alaoui

Ingrédients

Ingrédients pour 2 personnes :

- Riz basmati : 150 g
- Poulet : 400 g
- Petits pois
- Omelette en morceau
- Ciboulette ou coriandre

recette en vidéo

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rôti de filet de dinde à la crême

Lydie Lucas

Ingrédients :

Pour 4 pers
1 roti filet de dinde 800g,
2 gousses d'ail coupées en deux,
4 grosses échalottes coupées en 4,
sel, poivre,
150 ml d'eau avec 1càc de fond de veau
2 bonnes cuillerées à soupe de crême fraîche allégée 15% épaisse.

J'ai piqué deux gousses d'ail dans mon roti puis en mode manuel j'ai fait dorer le roti sur toutes ses faces avec de la margarine+sel et poivre ensuite j'ai ajouté mes quatres grosses échalotes coupées en 4 et les ai laisser prendre de la couleur, puis j'ai ajouté 150ml d'eau additionné d'1càc de fond de veau et je passe en cuisson rapide 20mn.

Après ouverture du cookéo prélevez dans une petite casserole 2 petites louches de sauce avec surtout les échalottes, ajoutez 2 bonnes cuillérées de crême fraiche épaisse allégée à 15% et faîtes chauffer. Trancher le roti, servir avec des frites et napper avec la bonne sauce . Hum !!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Langue de boeuf & légumes

proposée par Francine Devie

Ingrédients

pour 6pers

-une langue de boeuf 1k100

-légumes pot au feu (barquette de pot au feu toute prete en magasin)

-6 pomme de terre

-sel ,poivre , bouquet garni , oignons ails , 1 cube pot au feu

-pour la sauce !! 20gr de margarine ,1cas de farine bien bondé , 1cas de concentré de tomate ,

10 cornichons coupés en petite rondelle ,et un peu de jus des cornichons .

-Dans le Cookéo metre la langue sel poivre bouquet garni cube pot au feu couvrir d'eau

-metre en cuisson rapide pendant 1h .

-entre temps épeluchez vos légumes et les laver ,

-au bout d'1 heure ouvrir le Cookéo retirer la peau de la langue , et remetre a cuire avec les légumes pendant 20mn .

a la fin de cuisson sortir le tout conserver le bouillon pour la sauce ,

dans une casserolle faire fondre la margarine ajouter la farine et la sausse tomate melanger,

ajouter les cornichons et leurs jus ,mouiller avec le bouillon de cuisson pour faire votre sausse epaisse .

Bon app !!!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tagliatelles de courgettes

Ludiwine Vota

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 ou 2 courgettes selon la taille
-2 tomates
-tranches de magret d canard ou jambon cru
-copeaux parmesan
-20 gr pignons de pin
-basilic
-huile d'olive
-sel, poivre

Peler les courgettes puis les tailler en Tagliatelles avec un économe.
Faire dorer les pignons a sec puis les retirer.
Mettre un peu d'huile d'olive puis faire revenir les Tagliatelles de courgettes 5 min..Ajouter les tomates, le basilic, le parmesan, sel, poivre, le magret et les pignons.
Cuisson rapide 5 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Rouelle aux Haricots

Cindy Riedinger

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 1 Rouelle (la mienne faisait presque 1,9kg)
- ✓ 2 oignons émincés
- ✓ 1 Boite de 400 g de tomates concassées fines
- ✓ 2 oites de haricots façon cassoulet de Bonduelle
- ✓ 200 ml d eau
- ✓ Une marmite de volaille
- ✓ Thym et laurier

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire dorer la rouelle avec de l huile d'olive.

Enlever la et faire dorer les oignons.

Rajouter les tomates concassées, l'eau, la marmite, le thym et le laurier.

Mettre en cuisson rapide pendant 30 minutes.

Au bout des 30 minutes enlever la viande.

Mettre les deux boites de haricots dans la sauce et mélanger.

Remettre la viande.

Prolonger la cuisson rapide de 15 minutes.

Couper la viande en gros morceaux et enlever le gras avant de servir

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Pâtes aux boulettes

proposée par Nathalie Remond

Ingrédients

pour 4 personnes :

400 g de coquillette
480 g de mini boulette apéro
200 ml de sauce tomate
850 ml d'eau
sel et poivre

Mettre tous dans le cookéo sauf les boulettes

· bien mélanger

· faire cuire sous la recette tortellini au jambon (2 minutes de cuisson)

à la fin de la cuisson, ajouter les boulettes qui ont été cuite a l avance au micro onde

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo Paupiettes de poulet sucré/salé

Agnes Souty

Ingrédients :

pour 4 personnes
4 paupiettes de poulet,
5 courgettes (petite),
2 navets,
2 pomme de terre de taille moyenne,
2 pommes
lauriers(en poudre),
sel,poivre,
estragon(en poudre),
coriandre
2 oignons
j'ai mis presque 1 cuillère a soupe de tous les epices sauf pour la coriandre ou j'ai mis 1/2 cuillère a café.

faire revenir les paupiettes dans un peu de beurre et d'huile d'olive...réserver..faites revenir tous les legumes(en mode dorer)je les ai laisser pendant 12min tout en remuant de temps en temps...rajouter la viande puis passer en mode cuisson rapide pendant 10 min...et voilà c'est prêt...et trop bon...

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Gnocchi façon tartiflette

Berni Cwy

Ingrédients :

Temps de préparation: 5min
Cuisson: 5min

Pour 2,3 personnes :

-400g de gnocchi
- 2 échalottes émincées
- 30cl de crême liquide
- 20cl d'eau
- 200g de lardons fumés
- 1 reblochon

Emincer les échalottes et les faire revenir en mode doré avec les lardons pendant 2,3 minutes.
Couper le reblochon en petits dés.
Ensuite tout mettre dans la cuve
Enfin arréter le mode doré et passer en recette programmée gnocchi au safran.
Saler, poivrer

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Perles au jambon et à la tomate

proposée par cuisinesab

Ingrédients

pour 4 personnes :

300g de perles spéciales potages (cuisson 6 minutes)

200g d'allumettes de jambon

sel poivre

200g de coulis de tomates

600ml d'eau

2 cuillères à café de yassa

1 cuillère à soupe de persil

4 cuillères à café de parmesan

mettre dans la cuve du cookéo tous les ingrédients

sauf le parmesan

bien mélanger le tout

faire cuire sur la recette "tortellini au jambon"

au moment de servir , soupoudrez de parmesan

résultat : délicieux , d'utiliser les perles à potages cela

changent des pâtes classiques même le goût

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Cuisses de poulet & pommes de terre

proposée par Sandra Descloitres Tabari

Ingrédients

Pour 4 personnes

4 cuisses de poulet

6 pommes de terre (grosse)

1 oignon

1 verre de vin blanc

500 ml de bouillon de volaille (ou d'eau)

1 boite de concentré de tomates

lardons

huile d'olive

persil, ail, thym

sel, poivre

crème fraiche (facultatif)

J'ai choisi programme, ingrédients, viande, volaille, puis le poids,
faite dorer avec l'huile d'olive les cuisses de poulet, puis quand c'était bien doré, rajoutez l'oignon, les lardons, laissez dorer,
ajouter le verre de vin, laissez mijoter un peu,
puis rajoutez le bouillon, les patates coupées en morceaux, le concentré de tomates et les épices.
cuisson conseillé, 19 mn, mais j'ai mis 9 car les patates ce seraient transformées en purée, et vu le tant de dorage et de mijotage ^^ c'est suffisant. Les patates sont fondantes et la viande assez cuite ^^
vous pouvez rajouter de la crème fraiche en fin de cuisson. (même la lier)

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Lapin au Riesling & aux girolles

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

1 lapin
2 bottes d'oignons nouveaux
500g de girolles
150g de poitrine fumée
30cl de Riesling
20cl de crème liquide
3 cuillères à soupe d'huile
sel

Pour la marinade :
50 cl de vin blanc
1 branche de thym
1/2 c. à café de poivre noir en grains

Mettez les morceaux de lapin dans un plat creux. Arrosez-les de vin blanc, parsemez de thym, ajoutez le poivre en grain concassé et laissez mariner deux heures.

Pendant ce temps, épluchez les oignons, coupez la poitrine fumée en lardons et nettoyez les girolles dans un linge propre sans les passer sous l'eau.
Mettre le cookeo en manuel et dorer.
Faites chauffer l'huile.
Mettez-y les morceaux de lapin à dorer avec les lardons.
Mouillez avec le vin blanc, ajoutez les oignons, salez.
Mettre en mode cuisson rapide 30 minutes.
Ajoutez les girolles et la crème.
Mélangez et prolongez la cuisson pendant 15 minutes.

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

PÂTES MARGUARITA

RECETTE DE CHRISTOPHE

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4/6 personnes)

400gr de pâtes
125gr de lardons ou dés de bacon
12 champignons frais de Paris
250gr de tomates cerise
2 boules de mozzarella
1 branche de basilic frais
50gr de parmesan
Sel et poivre

Procédure:

En mode dorer faire revenir les lardons à sec, puis ajoutez les champignons émincés et enfin les tomates cerise coupées en 2.

Rajouter les pâtes, mélanger et couvrir d'eau.

Cuisson rapide: diviser le temps de cuisson indiqué sur le paquet par 2.

Une fois la cuisson terminer (égoutter en cas d'excédant d'eau), rajouter la mozzarella coupées en morceaux , mélanger et laisser fondre 2/3 mn couvercle fermé. Mettre à la fin le basilic ciselé et le parmesan, remuer et server.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poisson blanc & ses petits légumes

proposée par Emilie Riviere

Ingrédients

Pour 4 personnes

2 poireaux

3 carottes

Dos de cabillaud ou filet

3 cuilleres a café de fumé de poisson

1/2 verre de vin blanc

Fonction dorer du cookeo

J ai fait revenir 2 poireaux et 3 carottes coupés en rondelles : saler et poivrer

Recouvrir d eau

Cuisson rapide : 10 min

Ajouter ensuite du dos de cabillaud pour 4 ou filets de cabillaud + 3 cuillères à café de fumé de poisson et un demi verre de vin blanc

Cuisson rapide : 7 min

C est prêt et excellent !! Accompagner de riz ou pomme de terre vapeur fait au cookeo

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tchi han français à ma facon

Empyrette Goin

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 500 g de riz blanc
- 6 courgettes
- 5 tranches de jambon
- 1 sachet de gruyere rape
- 3 cuillères a cafe de fond de veau
- 40 cl d eau
- 1 petit pot de creme epaisse

Faire cuire en amont du riz blanc, le reserver de côté
Laver la cuve
Passer en mode doré
Faire dorer les courgette coupées en petites rondelles pendant 2 ou 3 min en remuant
Arreter le mode doré
Mettre les 40cl d eau et le fond de veau
Passer en cuisson rapide 5 min
Ensuite rajouter la creme
Ajouter le jambon couper en petits morceaux
Puis le riz
Tout mélanger et mettre la moitié du sachet de gruyere rape et remuer a nouveau
Mettre le tout dans.un.plat
Remettre gruyere au dessus
Puis faire gratiner au four

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Risotto au foie gras

Corinne Croisille

Ingrédients :

pour 6 personnes :

1 foie gras de 400g environ
3 poireaux
100g de petit pois
50g de beurre
300g riz
1,5l de bouillon de volaille
persil
1 bouquet garni
farine
noix de muscade rapée
huile d'olive
sel et poivre

Coupez le foie gras en cubes, farinez-le, salez et poivrez.

Mettre le cookeo en manuel et dorer.

Mettre l'huile d'olive et faites-y revenir les blancs de poireaux et le foie gras pendant 3 minutes.
Ajoutez le riz.

Dès que le riz est translucide, versez le bouillon puis ajoutez 1 pincée de noix de muscade, le poivre et le bouquet garni.
Rajoutez les petits pois.

Passez en mode cuisson rapide 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

Boudins blanc à la moutarde

Recette de Christine Dodré

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (3 personnes)

3 boudins blancs
3 échalotes (ou moins)
3 cuillères à soupe de moutarde (ou moins)
1 brique de crème liquide
Une lichette de vin blanc (en option)
Sel, poivre

Procédure:

Faire revenir les échalotes en mode dorer.
Rajouter la crème liquide, la moutarde et bien mélanger.
Mettre les boudins piqués, sel et poivre.
Cuisson rapide 4 minutes.

www.cookeojbh.fr

GOULASH A LA HONGROISE

Recette de Séverine Sirin
Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients Ingrédients pour 2, 4 ou 6

(600 g) (800 g) (1 kg) Bœuf coupé en cubes de 25g
- (1) (2) (3) c.à soupe de Paprika
- (1) (2) (2) c.à soupe de Poudre de cumin
- (15 cl) (15 cl) (15 cl) Fond de veau
- (15 cl) (15 cl) (15 cl) Eau
- (1) (2) (2) poivrons rouge émincé
- (2) (2) (2) oignons émincés
- Sel et poivre

Procédure:

Après le préchauffage, faites dorer les morceaux de bœuf dans le cookéo resté ouvert.
Une fois cuit à votre goût, ajouter le paprika, la poudre de cumin, le sel et le poivre et faites revenir le tout.
Ajouter ensuite l'eau et le fond de veau et laisser cuire 35 mn en cuisson rapide .
Voilà c'est prêt!

Pour améliorer cette recette je vous conseille d'ajouter quelques pommes de terre avec la viande en mode dorée .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet Colombo olives

Proposée par Francine Devie

Ingrédients

Pour 2 personnes

2 cuisse de poulet

1 oignon

Champignons

olives

épice : Colombo

1 cuillere a soupe de farine

En mode manuel > dorer

Faire revenir les cuisses jusqu'a coloration

ajoutez l'oignon + sel poivre +champignons

laisser dorer le tout 5/10mn

ajout du colombo(pour moi une c a s mais trop épicé) il faut en mettre moins

ajoutez les olives vertse et une c a s farine

couvrir d eau

et cuire 20mn mode cuisson rapide .

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Sauce tomate maison

-3,5kg de tomates (moitié tomates pelées/moitié tomates naturelles)
-1/2 oignon
-2 gousses d'ail
-Romarin, basilic
-Sel et poivre
-6 morceaux de sucre
-Huile d'olive

Mettre la moitié des tomates dans 50cl d'eau, cuisson rapide 5 mins. Transvaser dans l'eau froide, enlever la peau.
Pour les autres tomates, les couper en 2. Les faire revenir avec l'oignon.
Mettre tous les ingrédients, cuisson rapide 5 mins.Mixer.

www.cookeojbh.fr

Soupe fenouil/carottes

Roman Martin Corinne

Ingrédients

3 personnes

3 carottes
2 fenouils
2 oignons
Sel
Poivre
2 cubes de bouillon
2càs de crème fraîche

Laver puis couper les fenouils en deux.
Éplucher et couper les carottes en rondelles.
Mettre le tout dans la cuve du Cookéo puis couvrir d'un litre d'eau.
Ajoutez les cubes, le sel, le poivre.
Cuisson rapide 10 minutes.
Mixer la préparation.
Ajouter 2 càs de crème fraîche et éventuellement quelques graines de cumin.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Riz mexicain

Bogé Marie

Ingrédients :

Pour 5/6 personnes :
- 6 merguez coupées en morceaux de 3 cm
- 10 saucisses herta en morceaux de 3 cm
- oignon ou échalotte
- 1 gousse d'ail
- 1/2 poivron vert et 1/2 poivron rouge
- 500g de riz
- 1 c à s de curry rase
- 1 c à s de paprika rase
- sel, poivre, thym
- 1 boite de sauce tomate fraiche

Faire dorer 5 min merguez, saucisse, ail et oignon
Ensuite ajouter les poivrons coupés en dès, le riz, le curry, le paprika, sel, poivre et thym.
Recouvrir d'eau
Cuisson rapide 10 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Pomme de terre boulangere aux 2 jambons

Karine Lauriane Timéo

Ingrédients :

Pour 4 personnes

500g pommes de terre
4 tranche jambon cuit
4 tranche jambon de savoie
3 oignon
2 gousses d ail
1 branche de thym
5cl de vin blanc
25cl de bouillon de legume
1 trait d huile
sel poivre

Eplucher oignons ,ails et pdt
couper les pdt en rondelles.

Faire dorer l oignon l ail et le thym
avec de l huile verser le vin porter
a ebullition ajouter les pdt et le
bouillon retirer le thym.

Couper le jambon en lamelle puis
mettre dans la cuve avec les pdt
cuire en mode cuisson rapide
10min .

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Hachis parmentier de patates douces

Florence Luvisotto

Ingrédients :

pour 4 personnes :

3 grosses patates douces,

De la viande hachée 600g

Du fromage rapé

Avec le Cookeo j'ai fait cuire 3 grosses patates douces, mode ingrédient patates douces(environ 20mn de cuisson),

ensuite je les ai passées au presse-purée.

Pour la viande hachée j'ai fait la recette enregistrée sur le cookéo du chili con carne pour 2 personnes, c'est nettement suffisant (sans les haricots rouges).

Dans un plat j'ai mis une couche de purée de patates douces / 1 couche de viande hachée / 1 couche de purée de patates douces.

Du fromage rapé pour que cela gratine, un tour au four c'est pret !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Poulet à la bière et au maroille

Marie Fresier Clément

Ingrédients :

Cuisson 14 minutes
Pour 4 personnes :

- 500g de blancs de poulet
- 40g de beurre ou margarine
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail
- 25 cl de bière
- 150g de maroilles
- Sel et Poivre

Couper les blancs de poulet en petits morceaux.
Eplucher puis émincer l'oignon. Ecraser la gousse d'ail.
Faire dorer les blancs de poulet avec le beurre.
Saler légèrement et poivrer.
Ajouter l'oignon et l'ail.
Verser la bière.
Cuisson sous pression 14 min.
En fin de cuisson, déposer le maroilles coupé en tranches.
En mode dorer poursuivre la cuisson pendant 5 min. Servir aussitôt

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Paella Poulet, Fruit de Mer et Chorizo

Christelle Pm

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 6/8 personnes environ

- ✓ 1 oignon
- ✓ 500 g blanc de poulet
- ✓ 1 ou 1/2 poivron rouge
- ✓ 2 gousses d'ail écrasées
- ✓ De l'huile d'olives
- ✓ 2 tasses de riz
- ✓ 2 tasses d'eau
- ✓ 1 cube de volaille
- ✓ 1 carotte coupée en bâtonnet
- ✓ 1 courgette coupée en bâtonnet
- ✓ 1/2 sachet de petits pois surgelés
- ✓ 1 sachet de fruit de mer surgelé (500g)
- ✓ 1 sachet de grosses crevettes surgelées (500g)
- ✓ 1/2 chorizo doux tranché
- ✓ 1 c a s de paprika
- ✓ 1/2 c a c de safran ....la prochaine fois j'essaye curcuma
- ✓ Sel et poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode Dorer.

Ajouter l'huile, faire revenir les oignons, puis ajouter le poulet et faire dorer.

Ajouter ensuite l'eau, le bouillon cube, les petits pois surgelés, carottes, courgettes, l'ail pressé, paprika, safran, sel, poivre et enfin le riz. Bien mélanger.

Cuisson sous pression pendant 7 minutes.

Ouvrir ajouter les fruits de mer et crevettes préalablement décongelés (pour moi 15mn au micro onde).

Ajouter le chorizo tranché.

Cuisson sous pression pendant 3 minutes.

Ouvrir et déguster.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Blé au chorizo

proposée par Nathalie Remond

Ingrédients

pour 6 personnes

500 gr de blé

1 petite boite de champignon entier

2 briques de tomate

250 gr de chorizo

1 litre + 30 cl d eau

1 bouillon de volaille

1 pincée de safran

sel

Mettre tous les ingredient dans le cookeo

Remuez

Sélectionner le programme par ingrédient

choisir blé

et mettre en route

patienter 5 min de cuisson

c est prêt bonne appétit !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet vapeur à l'anis

proposée par Corinne Croisille

Ingrédients

pour 4 personnes

1 cube de bouillon de volaille

4 cuisses de poulet

1 cuillères à café d'anis en poudre

4 grosses carottes

4 endives

1 brocoli

8 cuillères à café de crème fraîche

8 olives noires hachée

Mettre le cookeo en manuel et dorer.

Mettre le cube de bouillon de volaille avec un demi litre d'eau.

Ôter la peau des cuisses de poulet, les couper à la jointure.

Disposer les morceaux dans le panier , saler, poivrer et saupoudrer d'une demi cuillère d'anis.

Faire dorer 5 minutes.

Éplucher les carottes, couper les endives dans la longueur et le brocoli en fleurettes.

Disposer tous les légumes sur le poulet.

Mettre le cookeo en mode cuisson rapide.

Saupoudrer du reste d'anis, ajouter la crème et les olives hachées.

Faire cuire 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Escalope de poulet au petits pois

proposée par Marine Tachet

Ingrédients

Pour 3 .

2 cuillères a soupe d huile d olive

1 gros oignon (coupé)

3 escalopes de poulet coupées en émincés

Une boîte petits pois / carottes

Crème fraîche

(supplément facultatif des petits lardons)

En mode manuel dorer :

Je met l' huile , l oignon

Mon poulet , je fais dorer

Je verse ma boîte petits pois carottes .

Et hop cuisson 3 min

Je maintiens au chaud le temps de rajouter ma crème fraîche !

Sel poivre .

C'est pret !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

TORTIS À LA VIANDE HACHEE

RECETTE FLOFLO PS

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients 4personnes

1 oignon
500 grammes de viande hachée
de l ail
2cuillère a soupe huile d olive
du curry et du basilic
400 ml de coulis de tomate et 1 cuillère à
soupe de concentré.
Eau

Procédure:

Faire revenir dans l huile d olive l'oignon et la viande en mode doré ajouter l ail le basilic haché et le curry ensuite mettre le coulis le concentré et les pâtes couvrir d eau et faire cuire 4 min en cuisson rapide bon appétit

www.cookeojbh.fr

tajine de légumes

-3 courgettes/2 carottes/3poivrons
-1 oignon/1cac d'ail en poudre
-3pdt
-200g de potiron
1 c. à s. d'huile d'olive
-150 g d'olives vertes
-coriandre/cumin/piment doux
-2cas coulis de tomate/canelle
-sel/poivre

Faire dorer oignons et poivrons.
Ajouter les courgettes, les carottes,les pdt et le potiron.
Remuer, mettre 20 à 40cl d'eau, cuisson rapide 4 mins.
Mettre tout le reste, cuisson rapide 6 mins.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

NAGE DE POISSONS

Alb-Th Bcp

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1oignon
- 1 bte tomates concassées pelées au jus
- 200 gr de légumes en mélange
- 1 verre de vin blanc
- 20cl eau
- 1sachet mon poisson au four de Kn...
- 700 grs de poissons coupés en morceaux réguliers(saumon, lieu noir ...)
- 2 càs de crème épaisse

Mettre en mode dorer pendant 10 mn les tomates, l'oignon,le vin blanc, légumes
Ajouter le sachet mon poisson au four,eau et 2càs de crème épaisse. Mélanger
Ajouter les poissons
Mettre en cuisson sous pression 6 mn.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauté de porc

Naphie Bonnin

Ingrédients

- 1kg300 de porc désossé,
- 2 cuillerées a soupe d'huile d'olive,
- 3 gros oignons,
- 4 gousses d'ail écrasées,
- 400ml de bouillon(fond de veau),
- 1 verre de vin blanc,
- 1 bouquet garni,
- gingembre en poudre,
- 1 boite de tomate pelées avec le jus,
- 1 pomme,
- 1 cuillerée a café de curry,
- sel, poivre et piment de cayenne

En mode doré, faire revenir la viande dans l'huile d'olive avec sel, poivre et gingembre. Ajouter les oignons émincés. Arroser avec le bouillon et le vin blanc. Ajouter, l'ail, le curry, le bouquet garni et les tomates, ainsi que la pomme coupée. Un peu de cayenne et fermer le cookéo, 30mn en cuisson rapide.
Accompagner avec des pommes vapeurs, riz ou autre
J'ai lié avec de la sauceline en fin de cuisson

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poulet piquant

Valou Val

Ingrédients :

Pour 7 personnes :

- 7 cuisses de poulet
- Huile d'olive
- 3 gousses d'ail en coques écrasées
- 2 gros oignons
- 1 boite 440g de double concentré de tomates
- 1 C à c de piment fort
- 1 sucre
- 1 bouquet garni
- sel, poivre
- eau

Couper les cuisses de poulet en 2 et les faire dorer pendant 6 min avec l'huile d'olive, sel et poivre puis les réserver.
Continuer en mode doré, ajouter l'oignon et l'ail pendant 10 min, ajouter ensuite le poulet, le concentré de tomate, le piment, le sucre, le bouquet garni et de l'eau jusqu'au maximum de la cuve.
Cuisson rapide 15 min
Enlever le poulet, ajouter 2 verres d'eau et faire reduire la sauce en mode doré pendant 10 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Lentilles saucisses

proposée par Séverine Lobel

Ingrédients

500g de lentilles vertes

rondelles de carotte

6 saucisses fumées coupé en deux

bouquet garni

un kub or

un peu d'huile d'olive

oignon

j'ai commencer par mettre le mode dorer, avec de l'huile d'olive j'ai doré quelques minutes mes saucisses ensuite j'ai mit l'oignon coupé.
puis j'ai tout enlever (reservé)

Passage en mode cuisson rapide 10 mn

mit les lentilles, saucisses, carottes et l'assaisonnement puis ajouter de l'eau (un peu en dessous du niveau max) bon appetit !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tajine d'agneau aux abricots secs et amandes

Lilou Moultipass

Ingrédients :

Pour 4 personnes
- 500g d'épaule d'agneau en cubes
- 1 oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 700 ml de bouillon de veau
- 2 c à s d'huile d'olive
- le jus d'1 orange + zeste rapé
- 200g d'abricots secs
- 1 c à s de miel
- 1 c à s de cannelle en poudre
- 3 c à s de menthe fraiche hachée
- 1 c à s bombée d'épices à tajine
- 25 g d'amandes entières

Mettre en mode doré, mettre l'huile d'olive une trentaine de secondes, ajouter l'agneau. Laisser cuire durant 4 min sans cesser de remuer avec une cuillère en bois. Retirer l'agneua et reserver.
Remettre de l'huile d'olive, ajouter l'oignon, l'ail haché, laisser dorer 2/3 mn sans cesser de remuer. Verser l'equivalent d'une louche de bouillon. Remuer puis ajouter l'agneau, le bouillon, le zeste et le jus d'orange, la canelle, le mile, sel, poivre et les épices à Tajine. Remuer.
Cuisson rapide 25 min.
Ajouter ensuite les abricots, les amandes et la menthe.
Cuisson rapide 5 min

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Roussette accompagné de 3 riz

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 3 personnes :

- oignons, Ail, Persil, Thym
- Poivre .
- 4 à 5 tomates
- 1 cubor
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 200 gr de Riz
- un verre de vin blanc
- 1 roussette
- creme

Mettre en mode dorer y faire revenir selon votre goût oignons . Ail . Persil . Thym . Poivre
Ensuite y ajouter les tomates en dès
Faire réduire 4 à 5 mn, ajouter le cubor, le concentré de tomates
Ensuite y mettre 200 gr de Riz et recouvrir d un verre de vin blanc compléter d eau
Cuisson rapide 5mn ensuite y déposer la roussette dessus et remettre 3mn cuisson rapide et au moment de servir mettre de la creme selon les goûts

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rougail saucisses

proposée par Caro Lyne

Ingrédients

Pour environ 4 personnes.

- Saucisses fumées (je les achète sous vide dans le paquet il y a 5 saucisses)
- 1 boite de tomates concassées.
- 2 oignons
- Thym, romarin (une branche de chaque)
- Une cuillère à soupe de curcuma
- Sel, poivre
- Piment (facultatif)

Dans un premier temps, je pique les saucisses avec une fourchette.

Je les fais bouillir dans une casserole 10 min dans de l'eau (hors cookeo). Cela permet d'enlever le gras de la saucisse.

Une fois cette étape franchit; les couper en rondelle. Réserver.

Couper les oignons finement.

Les mettre dans le cookeo avec tous les autres ingrédients.

Tomates concassées, saucisses, le thym, le romarin, le curcuma, le sel (très peu les saucisses sont déjà salées), le poivre....

Melanger le tout.

Choisisser le mode cuisson rapide, 15 min de cuisson.

Et voilà, vous pouvez l'accompagner de riz ;) !

www.cookeojbh.fr

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

PÂTES CHIPO & BROCO

RECETTE DE CHRISTOPHE

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4/6 personnes)

400gr de pâtes
4 gousses d'ail
250gr de chipolatas
400gr de brocoli ou de courgettes ou de pointes d'asperges.
50gr de parmesan
50gr de chapelure
1 CS d'huile d'olives
Poivre et sel

Procédure:

Détachez les bouquets de brocoli. Pelez et ôtez le germe des gousses d'ail puis émincez-les.

En mode dorer faire revenir dans l'huile d'olives, l'ail, les chipolatas coupées en morceaux et les brocoli tranchés en 2 pendant quelques minutes.

Rajouter les pâtes, mélanger et couvrir d'eau.

Cuisson rapide: diviser le temps de cuisson indiqué sur le paquet par 2.

Une fois la cuisson terminer (égoutter en cas d'excédant d'eau), verser dans un plat et incorporer la chapelure et le parmesan.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tajine de poulet , courgettes , carottes , pommes de terre et semoule

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

* 1kg de sauté de poulet
* 4 moyennes pomme de terre coupées en morceaux
* 4 grosses carottes coupées en troncons puis en 2
* 1 courgette coupée en rondelles
* 5 lamelles de citron confit émincées
* 2 oignons émincés
* 100gr de canneberge séchées et sucrées
* 250 de fond de volaille
* épices a tajine

* émincer les oignons et les citrons confits
* en mode doré faites revenir l'oignon , les canneberges et le sauté de poulet
* 1 fois le tout doré , verser du sucre en poudre dessus afin de caraméliser
* metter les 250ml de fond de volaille , sel et poivre ; et citrons confit émincés
* mette les courgettes carottes et pommes de terre dessus
* mettre en cuisson rapide 10min
* servir avec la semoule que vous aurez préparer à part

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rôti de porc au curry

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 6 personnes
1 rôti d'un kilo,
2 oignons,
2 pommes de terre,
1 petite boite ce concentré de tomates,
1 cac de curry,
1 cube de bouquet garni,
1 cas de farine,
sel, poivre,
300 ml d'eau.

Faire dorer le rôti en mode dorer avec un peu de beurre, ajouter les oignons en rondelles, le sel, le poivre et la farine. Mélanger, ajouter le curry, le bouquet garni, les pommes de terre coupées en 4, la tomate et l'eau. Cuisson rapide 30 mns.

Retirer la viande, verser la sauce dans un saladier et la mixer, découper la viande et servir avec des légumes. Pour les gourmands, on peut ajouter un peu de crème fraiche épaisse à la sauce.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Filets de poulets farcis a ma facon

Isa Nemisa

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4filets de poulet
- 4 1/2 tr de jambon
- gruyere rape
- oignon
- champignons de paris
- creme allegee
- cognac
- 1bouillon de volaille
- 2c cafe maizena

Ouvrir les filets en 2 et les farcir avec jambon et gruyere fermer comne une paupiette
Mettre le cookeo en mode dorer : faire revenir les paupiettes de poulet .
Une fois doré reserver, mettre dans la cuve l'oignon champignons quand tout est bien dore remettre les paupiettes puis en cuisson douce dans un bok melanger 2c soupe de cognac la creme le bouillon et la maizena 1grosse c
faire cuire l'ensemble en cuisdon normale 7mn et ajouter 5 mn en mijotage
bon appettit

www.cookeojbh.fr

CREVETTE AU COURT BOUILLON

Recette de Sonia Manuel

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients pour 4 personnes

Feuilles de laurier
Thym
100 g d'oignons émincés
24 grosses crevettes crues surgelées
5 g de poivre en grains
50 cl d'eau
50 g de carottes tranchées
Sel et poivre

Procédure:

Préparer les ingrédients.
Décortiquer les crevettes.
Emincer les oignons.
Mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Servir froid ou tiède.

www.cookeojbh.fr

GRATIN D'AUBERGINE, RIZ AU BŒUF

Recette de Emmanuelle Dauchel
Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients 2 personnes

1 aubergine (350 gr)
- 200 gr de steak haché
- 2 gousses d'ail
- 50 gr de ricotta
- 1 boite de 400 gr de pulpe de tomate
- 100 de riz (basmati-sauvage-noir pour moi)
- 15 gr de parmesan.
- sel, poivre, thym.

Procédure:

Laver et couper l'aubergine en fines rondelles et les mettre dans le panier vapeur.
Déposer le riz dans la cuve, et verser 300 ml d'eau, et déposer le panier par dessus le panier vapeur. Cuire 6 mn en cuisson sous pression (cuisson rapide).
Pendant ce temps éplucher les gousses d'ail, ôter les germes et couper en tout petits morceaux
Chauffer le four à 200°
Mélanger le bœuf haché, l'ail, le thym, sel et poivre. (2ème photo)
Egoutter le riz, et le mélanger à la ricotta.
Dans 2 plats passant au four, déposer : (3ème photo)
- le bœuf haché
- 1/4 de la pulpe de tomate
- le riz à la ricotta
- les rondelles d'aubergine
- le reste de la pulpe de tomate
- le parmesan.

Cuire 15 mn au four.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Pâtes Serpentini à l'italienne

Stéphanie Zamprogna

Ingrédients :

pour 4 personnes:

350g de pâtes serpentini,
6 tranches de jambon de pays,
3 gousses d'ail,
200g de tomates séchées,
250g de tomates cerises,
1/2 bouquet de basilic,
100g de copeaux de parmesan,
huile d'olive.

Faire cuire les pâtes en mode "ingrédients", "riz blanc" et suivre les instructions. les égoutter.

Passer en mode "dorer" et faire revenir le jambon et l'ail dans un peu d'huile d'olive. ajoutez les tomates séchées (tout ça environ 2 mn).

Passer en mode "cuisson rapide" et ajouter les tomates cerises. laisser cuire 3 mn. rajouter les pates, le parmesan et le basilic et bien mélanger! c 'est pret!

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Sauté de porc a la cancoillotte et pomme de terre vapeur

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 750gr de sauté de porc
- 1kg de pommes de terre
- 1/2 verre de vin blanc
- 1 pot de cancoillotte
- du persil
- sel et poivre
- 2 gros oignons

* émincer les oignons
* en mode doré faites revenir l'oignon , et le sauté de porc
* 1 fois le tout doré , deglacer avec le vin blanc
* ajouter la cancoillotte , le sel et poivre ainsi qu'1 peu de persil
* mettre les pomme de terre coupée en morceaux dans le panier vapeur
et le poser sur la preparation
* mettre en cuisson rapide 10min

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Rôti de porc aux pommes, moutarde à l'ancienne et pommes de terre

Marie Lelièvre

Ingrédients :

- Un rôti de porc d'environ 850gr
- Un oignon
- Une échalote
- Un ou deux verres de vin blanc selon les goûts
- 3 pommes royal gala
- 5 ou 6 pommes de terre assez grosses
- Une grosse cuillère a soupe de moutarde a l'ancienne
- Une marmite de jus de rôti
- Sel et poivre.

Ajouter le rôti et le faire dorer sur toutes les faces. Remettre un peu de vin blanc pour humidifier. Saler et poivrer.
Éplucher les pommes et les couper en 4. Les mettre dans la cuve autour du rôti et arroser avec 100 a 150ml d'eau (a ajuster en fonction de la quantité de vin mise précédemment) plus la marmite de jus de rôti.
Prendre une cuillère a soupe de moutarde a l'ancienne et badigeonner le dessus du rôti avec.
Mettre 25mn en cuisson rapide.
Ouvrir, mettre les pommes de terre épluchées et coupées en deux, et remettre en cuisson rapide 15mn.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/ www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Lapin à la Façon de mes ancêtres d' Enza

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 barquette de lardons
- 1 gros oignon
- 1 carotte
- 1 poignée de poireau surgelée pour moi
- 1 cube OR
- 1 bouteille de 25 cl de vin blanc de cuisine
- 250 grs de champignons frais ou surgelés
- 1 pte boite de salsifis
- 250 grs de chair à saucisses

- patates douces

Faire des boulettes de chair à saucisse , les enrouler dans la farine .
Faire revenir les cuisses de lapin puis les boulettes de chair à saucisses .Réservez .
Mettre l'oignon émincé , puis la carotte en petits dés,ajouter ensuite les lardons
Émietter le cube OR , sel ,poivre , thym , laurier
Déglacer avec le vin blanc , remettre les viandes et la poignée de poireau et les salsifis .
Remettre un petit verre d'eau .
15 mn de cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo .

Purée de patates douces :
10 mn dans le panier vapeur et ensuite écrasé avec sel , poivre et un peu de crème fraiche .

www.cookeojbh.fr

POULET COLOMBO AUX RAISINS SECS, MIEL ET PATATES DOUCE

RECETTE DE SONIA MANUEL
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 escalopes de poulet
1 oignon
4 cc d'épice à colombo
Raisins secs
Patates douce
Miel
Lait de coco

Procédure:

En mode dorer, faire revenir un oignon avec les 4 escalopes de poulet coupées en dé.

Ajouter ensuite 4 cuillères à café d'épices colombo puis les raisins secs. Ajouter les patates douces , le miel, et du lait de coco. Mettre en cuisson rapide 10 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

CHAT À LA MOUTARDE

RECETTE DE COOKÉO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4/6 personnes)

1 chat découpé
1 oignon
8 cuillères à soupe de moutarde
1 échalote
1 gousse d'ail
1/2 l de vin blanc
300 g de champignons de Paris
50 g de farine
1 bouquet garni
Sel, poivre
Persil

Procédure:

Salez, poivrez et badigeonnez les morceaux de chat avec de la moutarde forte (n'hésitez pas sur la quantité, la moutarde perd de sa force avec la cuisson) puis farinez les morceaux.
En mode dorer faites revenir le chat dans un peu d'huile, puis réserver. Toujours en mode dorer faites suer les échalote, oignon et persil en décollant les sucs de cuisson du chat. Remettez les morceaux de chat (sauf le foie) et mouillez avec 1/2 l de vin blanc sec. Salez et poivrez. Cuisson rapide 20mn. Une fois la cuisson terminée, rajouter les champignons coupés en quartier et le foie du chat puis relancer 5mn.
Pour finir... J'utilise le même vin à table que pour la cuisson. Ce plat est encore meilleur réchauffé le lendemain. Servez-le avec des tagliatelles fraîches.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Cuisses de poulet sur couverture blanche reposant dans un lit d'ananas

Erv Eric Villey Poemes

Nombre de personnes : 3

Temps de préparation :

Temps de cuisson : Mode doré + 10 min

Ingrédients

- Trois cuisses de poulet
- une petite boite de morceaux d'ananas
- un yaourt nature
- moutarde
- sel
- poivre
- herbes
- eau
- un filet d'huile d'olive

Préparation

Preparez la sauce...un yaourt nature
une petite cuillere de moutarde
sel
poivre
herbes aromatiques
Préparez tous vos ingrédients
En mode dorer :deposez les cuisses sur un petit filet d'huile d'olive au fond de la cuve
retourner les qu'elles soient bien dorées partout
-Cuisson : une fois le mode dorer terminé, deposez les ingredients ,ananas eau à peine un demi verre et sauce sur les cuisses de poulet 10mn en mode cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

Risotto queues d'écrevisses, champignons et petits pois

Recettebt de severine sirin

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (4 personnes)

300 gr de riz (Camarguais pour moi)
2 c. à soupe d'huile d'olive
1/2 Oignons
60 ml de bouillon (2 kub or + 1/2 Kub Duo+ herbes du marchés)
5 cl de vin blanc
150 gr de queues d'écrevisses cru décortiquées surgelées
150 gr de champignons surgelés
100 gr de petits pois surgelés
Curry, sel & poivre

Procédure:

Épluchez l' oignon et l'émincez en fines lamelles. En mode dorer faire revenir les lamelles d'oignon dans l'huile d'olive, ajoutez le riz et remuez jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez les queues d'écrevisses. Remuez.
Ajoutez l'eau, le vin blanc, les Kubs, les champignons ,les petits pois et assaisonner. Passez en mode cuisson rapide pendant 10 mn. En fin de cuisson ,servir avec le parmesan.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tambouille de légumes

Gaelle le Diascorn

Ingrédients :

4 courgette
5 carottes
4 pommes de terre
Lardons
1 oignons
1 bouillion de bouquet garni
300 ml de fond de veau

Couper tous les légumes en lamelles
En mode doere faire revenir l'oignon avec les lardons ajouter les légumes le bouillon et fond de veau .
cuisson rapide 20 minutes et c'est prêt!!!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

AIGUILLETTES DE CANARD AU MIEL

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1 sachet sous vide d aiguillettes de canard
350g
10 belles carottes
2 bonne cuillères de miel
Sel poivre

Procédure:

Préparation :

Faites revenir rapidement les aiguillettes dans une noisette de beurre position dorer
Ajouter le miel et mélanger
Ajouter les carottes coupées en rondelles
Ajouter 1 verre d eau et passer mode cuisson rapide pour 8 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Côtes de porc au boursin

proposée par Stéphanie Zamprogna

Ingrédients

Pour 4 pers.

4 cotes de porc;

1 barquette de lardons;

1 petite boite de champignons émincés;

10cl de vin blanc;

1 cube de maggi;

20 cl d'éau;

1/2 boite de boursin ail et fines herbes

En mode Manuel > Dorer

j'ai fait dorer les cotes de porc, puis les lardons et les champignons. j'ai rajouté tous les ingrédients et ensuite j'ai mis en mode cuisson rapide 10mn. avec du riz blanc; c'est un régal!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

LENTILLES AU LARD FUMÉ

RECETTE DE SÉSÉ MAM'S

COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

500G gramme de lentilles
4 belles pommes de terre
4 belles carottes
1 paquet de 4 tranches de lard fumé

Procédure:

Rincer les lentilles, éplucher, laver et couper les pommes de terre et les carottes. Mettre tout les ingrédient dans la cuve, recouvrir d'eau (2/3 cm au dessus) saler et lancer cuisson sous pression pendant 15 min voir 17min si vous trouvé que les lentilles ne sont pas assez cuite.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauce tomate bolognaise

proposée par Muriel Sicchia

Ingrédients

Pour 3 pers.

1 oignon

3 petites cotes de porc

1kg de hachis (viande hachée)

2 bouteilles de pulpe de tomates

sel / poivre / laurier / girofle

Faire revenir des petites cotes de porc (3) avec un oignon

Les ôter et faire revenir 1kg de hachis mélangé ou viande à farce (mode dorer)

Remettre les cotes avec le hachis et recouvrir de deux bouteilles de pulpe de tomates (3cm avant le niveau Max chez moi !)

Sel poivre suivant le goût ou autres épices habituels (clou girofle, laurier...)

15 mn en mode rapide

Et voilà !!!! Ce sont les vrais italiennes qui ne vont pas être contentes car ça ne mijote pas assez longtemps !!!! Lol

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Saumonette pomme de terre

Veronique Carcennac

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 400 g à 500g de saumonette;
- 2 oignons,
- 1 poivron,1 tomate,
- vin blanc,
- petite bouteille de jus de tomate,
- 4 patates coupées en cube,
- sel, poivre, aneth.

Faire revenir oignon en mode dorer.
Ajouter les légumes, le poisson et le reste des ingrédients.
Cuisson rapide 6 mns.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Jessika Beyrand

Saucisses & Flageolets

Ingrédients :

4 personnes

4 saucisses de Toulouse,
4 verres de flageolets,
1 échalotte,
1 gousse d'ail,
2 carottes,
sel et poivre -

Mettre à tremper les flageolets durant toute une nuit,

En mode dorer faire revenir les saucisses pendant 3/4 minutes, les retirer, Ensuite faire revenir la gousse d'ail, l'échalotte, les carottes et les flageolets en mode Dorer pendant 3/4 minutes également, Remettre les saucisses dans le Cookéo puis recouvrir les flageolets d'eau (ce n'est pas grave si les saucisses ne sont pas recouvertes), Cuire en mode ingrédient en sélectionnant les lentilles pour 4 personnes.

Pour ceux qui aiment on peut rajouter 50 cl de coulis de tomates.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Sauté boeuf paprika / cumin et ses legumes

Emeline Leteneur-Ecolan

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

-800g de boeuf a bourguignon
- 4/5 pomme de terre
- 4 carottes (j'en ai mis 6)
- 1 oignon
- 1 botte de persil (pas mise)
- 2 gousses d'ail
- 100grs de crème fraiche
- 50 g de beurre
- 1 c a soupe d'huile
- 1 c à soupe de paprika
- 1 c à café de cumin

Découper la viande en gros morceaux , émincer l'oignon , tailler les carottes en gros tronçons.

Mettre en mode dorer , mettre beurre + huile .
Faire dorer la viande , retirez la !
Mettre à la place les carottes . Bien gratter les sucs.
Ajouter 20cl d'eau , paprika , cumin ail écrase et la viande.
Mélanger , baisser le feu et mettre en cuisson rapide 40 min .
A la fin de celle ci ajouter les pommes de terre .
Cuisson rapide 25 min .
Ensuite verifier si les pommes de terre et la viande sont cuites, si elle est trop dur , prolonger la cuisson .
Ajouter la creme en fin de cuisson.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Poulet et courgettes sauce au mascarpone

Stef Fany

Ingrédients :

Pour 4 personnes
800g de filets de poulet
3 courgettes
du curry,
de l'ail en poudre
une pincée de gingembre.
Un peu d'echalotte séchée.
Sel et poivre.
un petit pot de mascarpone

Faire dorer le poulet coupé en morceau avec du curry, de l'ail en poudre et une pincée de gingembre. Un peu d'echalotte séchée. Sel et poivre. Ajouter les courgettes coupées fines.

Cuisson poulet en morceaux 12Mn. (j'ai mis un ptit peu d'eau a la cuisson). Les courgettes fondent a la cuisson . A la fin y a ajouter un petit pot de mascarpone . Rectifier l'assaisonnement.

www.cookeojbh.fr

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

ROULES DE DINDE AU PESTO

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

4 escalopes de dinde (prenez bien soin de les aplatir)
du pesto
du gruyère râpé
1 c à soupe de fond de volaille
200 ml d'eau
1 oignon

Procédure:

Peler un oignon le mettre à dorer dans votre cookéo
mettre sur vos escalopes une cuillère de pesto et le gruyère, les rouler et les faire tenir avec un cure dent.

mettre vos roulés à dorer... mettre le liquide avec le fond de volaille.

faire cuire en cuisson rapide 10 mn.
En fin de cuisson j'ai rajouté de la crème fraîche semi-épaisse en laissant un peu en mode dorer

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tartare de légumes et riz avec saumon

Sylvie Méziane Belouis

Ingrédients :

Pour 2 personnes

3 carottes
poivron jaune ou orange
une belle courgette
une gousse d ail
un oignon
un sachet de riz
pavé de saumon

Eplucher les légumes en petit morceau et faire dorer 1 mn
Mettre en cuisson rapide 3 mn
Mettre les légumes dans une assiette avec l'emporte pièce
ensuite mettre les pavés de saumon en mode doré pendant 2mn chaque côtés.
Mettre sur l'assiette
Faire cuire 2 verres de riz à la vapeur avec 200ml d'eau et ajouter un court bouillon
Déguster

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Parmentier de poisson

Danamaso Danamaso

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- Julienne de légumes surgelée
- Pommes de terre
- 4 tranches de loup de mer

Cuire les pommes de terre coupées en petits dès à la vapeur , 10 mn
Mettre la julienne de légumes , 10 mn à la vapeur (j'ai posé le poisson dessus)
Dans un plat à gratin , mélanger la moitié de la julienne avec les patates , faire un écrasé
Effilocher le poisson , puis faire , 1 couche de patates , 1 couche de poisson et pour finir le mélange patates julienne .
Parsemer de comté râpé et 15 mn au four .... un pur delice pour finir les restes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tortellini à la tomate et au bacon

Céline Pouchin

Ingrédients :

Pour 4 personnes
250 g de tortellini SECS
1 boîte de tomate concassée
10 tranches de bacon
1 tablette de bouillon de légumes diluée dans 250 ml d'eau
Epices au choix (italiennes, basilic...)
Sel poivre.

Faire revenir les tranches de bacon entières en mode dorer quelques minutes. Rajouter les reste des ingrédients et passer en mode cuisson rapide pour 8 minutes.

A décliner selon les envies, moi j'ai rajouté du parmesan dans mon assiette, excellent et très rapide. L'avantage avec les pâtes sèches, c'est qu'on en a toujours un paquet dans le placard !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

Les plats 2

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Rôti de veau st Morêt, tomates à ma façon

Odile Martin

Ingrédients :

Pour 4 personnes : environ 700g de rôti
1 Rôti de veau
1 oignon
fond de veau
farine
quelques tomates
st Morêt
feuilles de laurier ou thym
maïzena éventuellement.

Faire rissoler le rôti avec les oignons en mode dorer, puis quand cela est bien doré, saupoudrer de farine et bien remuer en même temps, ensuite ajouter les tomates, un peu de fond de veau, 3 à 4 c de st Morêt , sel, poivre, 2 feuilles de laurier.
Suivre le mode rôti de veau et mettre poids, Mettre 18 min si cuisson un peu juste remettre 10 min.
Sortir le rôti et le couper puis le remettre dans la cuve, après avoir fait épaissir la sauce avec de la maïzena (si sauce liquide)
Mettre en mode mijotage jusqu'à ce que l'on soit prêt à manger.
Je l'ai accompagné de flageolets cuisinés.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Cailles en écailles d'abricots secs roties en crépine

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 cailles dodues
- 200 grs d'abricots secs moelleux
- 1 crépine de porc
- 50 grs de beurre clarifié
- sel, poivre

Faire tremper la crépine dans de l'eau glacée
Couper les abricots en deux dans l'épaisseur
Saler ,poivrer les cailles
Essorer la crépine , la déplier au maximum et la couper en 4 carrés de 20 à 25 cm de coté
Recouvrir les cailles de demi abricots les uns aux autres , afin de former une coque d'écailles . Envelopper de crépine afin de maintenir les abricots en place durant la cuisson . on peut faire cette préparation la veille .
Mettre les cailles à rotir de tous cotés dans du beurre clarifié (perso beurre de cuisine liquide ,Planta fin)en mode DORER quelques minutes , ajouter 15cl de liquide (vin blanc ou eau +cube or) 15 mn en mode cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo 1 ou USB
D'autre part , j'avais fait cuire quelques petits légumes dans le panier vapeur ,que j'ai rechauffé au micro ondes

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Tagliatelles à la carbonara

Ludiwine Vota

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 150 gr de pâtes
- 300 gr de lardons
-1 échalote
-20 cl crème
-parmesan
-poivre
-basilic
-2 jaunes d'oeufs
-300 ml d'eau

En mode dorer, faire revenir l'échalote et les lardons. Une fois dorés, égoutter pour enlever la graisse.
Remettre dans la cuve avec la crème, le poivre, le basilic et mélanger. Mettre les pâtes et l'eau puis mélanger à nouveau. Faire cuire 2 minutes en cuisson rapide. A la fin ajouter le parmesan et les jaunes d'oeufs. Mélanger et servir.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

thon à la catalane

Pour 4 pers.
-1 oignon havhé
-3 ou 4 poivrons rouges et verts
-Darnes de thon surgelées
-1 boite de tomates concassées
-sel/poivre

En mode dorer, faire revenir l'oignon haché et les petits poivrons rouges et verts. Rajouter les darnes de thon , mettre une boite de tomates concassées ,saler et poivrer et programmer 10 minutes en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

JOUE DE PORC

Valérie Gicquel

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 10 minutes en mode dorer et 30 minutes en cuisson rapide

Ingrédients

1kg de joue de porc
2 grosses carottes
400 g de champignons de paris
2 cs d'huile d'olive,
Sel/Poivre
2 cs de farine
300ml d'eau
1 verre de vin blanc

Préparation

Je fais revenir les morceaux de joue de porc en mode dorer
Ajouter les carottes, saler et poivrer, ajouter la farine, remuer. Ajouter l'eau et le vin blanc, remuer et ajouter les champignons. Un dernier coup de cuillère et on arrête le mode dorer.
Se mettre en mode cuisson rapide pour 30 minutes.
Accompagné avec du riz basmati cuit à part.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rôti de dinde à la tomate et basilic

Céline Lucas Ménard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 rôti de dinde de 600 gr,
1 oignon,
une boite de tomate pelée,
une boite de concentre de tomate,
du basilic lyophilise,
une cuillere de fond de volaille dans 100ml d'eau,
huile d'olive et beurre,
sel, poivre

Je mets le cookeo en fonction dorer. Je fais revenir mon oignon dans le beurre et l'huile, je fais dorer mon rôti. Je sale et je poivre.

Je mets le reste des ingrédients et je passe en cuisson rapide 20min. J'ai servi accompagné de pâte.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

CHEVRIFLETTE

RECETTE DE MARION MARION
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1 oignon
3 courgettes
12 pomme de terre
10 tranches de jambon crue
50 cl crème fraîche
1 buche de chèvre
Gruyère râpé

Procédure:

Éplucher et couper les légumes (taille moyenne) mettre à cuire 20 min dans la cuve avec 400 ml d'eau. Une fois la cuisson fini égoutter et remettre 5 min cuisson rapide en ajoutant la crème et le chèvre.

Une fois cuit déposer dans un plat ajouter les tranches de jambon cru le gruyère et gratiner au four .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Purée de brocolis aux amandes

Proposée par Brigitte Guillot

Ingrédients

Brocoli frais

Beurre

Poudre d'amande

Persil haché

Eau

Sel poivre

c'est simple prendre la recette du cookeo entrée brocoli aux amandes

et a la fin de cuisson mixer comme une puré et rajouter du lait!

Trop bon !

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Cassoulet

proposée par Francine Devie

Ingrédients

pour 4 personnes

2 saucisses a cuire

2 cuisses de canard confie

8 rondelles de saucisson a l ail

1cas de graisse d'oie ,

50cl de jus de tomate ,

1 cas de concentré de tomate

oignons, ail ,sel ,poivre ,

une pincée piment d espelette ,

2cas de chapelure

250 g d haricot blanc a faire tremper la veille

En mode manuel >dorer ,

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

une fois roti selon votre gout retirer la viande metre les oignons et l'ail a dorer un peu ,

arreter de dorer metre les haricots , le concentré de tomate le jus tomates les épices poser la viande sur les haricots

ajoutez 2cas chapelure au dessus et fermer cuire en mode rapide 30 mn .

bon app !!!

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Marmite espagnole

proposée par Agnès Lambolez

Ingrédients

pour 6 personnes

- 150 gr de lardons
- 1 chorizo doux couper en rondelles
- 500 gr de filet de poulet en dés
- 1 poivrons rouge émincés
- 2 oignons émincées ou surgelés
- 1 C a café de cumin
- 1 c a café de paprik
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 200 gr riz
- 300 ml de bouillon de volaille

Mettre tous dans la cuve, mélanger et mettre en mode manuel cuisson rapide 10 min.

Bon appétit un vrai régal.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Tagliatelles de courgettes aux pignons de pins

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

Pour 4 personnes

4 courgettes
50 gr de pignons de pins
huile d'olive
thym
sel et poivre

Tu émines les courgettes en fines lamelles, à l'aide d'un économe,

faire chauffer l'huile dans le cookéo fonction manuel "dorer".

Ajoutez les courgettes et le thym. Salez et faites cuire 5 min.

Ajoutez les pignons et poursuivez la cuisson quelques minutes, jusqu'à ce les courgettes soient tendres !)

C'est tout bêtes mais c'est tout bon !Tu peux accompagner ce plat avec des tartines de chèvres chaud au miel !!!

www.cookeojbh.fr

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

Filets de colin d'Alaska et julienne de légumes sauce blanche

Marie-Michèle Payet

Nombre de personnes : 6 à 8
Temps de préparation : 2 min
Temps de cuisson : 14 min

Ingrédients

800 g de filets de colins d'alaska surgelés
600 g de julienne de légumes surgelée
1 CAS d'huile d'olive
1 CAS de moutarde
1 briquette de crème liquide 20 cl
200 ml de vin blanc
100 ml d'eau
sel
poivre

Préparation

En mode manuel dorer, faire dorer les filets de colin sur chaque face sans décongélation préalable dans l'huile d'olive (j'en avais 8, je les ai fais 2 par 2 sur 10 min.), verser le vin blanc dessus, puis la CAS de moutarde, et la crème, rajouter les légumes surgelés et verser le petit verre d'eau par dessus, salez, poivrez à votre convenance. Mettre en cuisson rapide 4 min. Servir avec du riz blanc !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Filets de sole aux fruits de mer

Nathalie Gauthier

Ingrédients :

pour 6 personnes

-6 filets de sole congelées
-2 poignées de cocktail de fruits de mer congelée
-1 sachet de sauce homardine de knorr (dilué dans 250 ml d'eau chaude)
- 200 ml de crème fraiche liquide
- sel, du poivre,
-une demi cuillère de sauce maggi et du secret d' arômes "plein sud" de knorr

Mettre tous les ingrédients dans la cuve et mélanger le tout.
Faire cuire 15 mns en cuisson rapide

Accompagner de pommes de terre épluchées,coupées en 4 dans le sens de la longueur et cuites à l'eau ou au cookéo avant la cuisson du poisson.
Lorsque elles sont cuites et encore brulantes mettre du beurre, du sel et du secret d'arômes plein sud : un régal !

www.cookeojbh.fr

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

veau/perles de blé

-perles de blé
- un oignon
-2poivrons coupés en lamelles
-500g de veau haché
-1càc de piment d'espelette
-2càs de fonc de veau
-10cl de vin blanc
10cl d'eau
-1càs de concentré de tomates
-Ail écrasé/sel

Faire revenir l'oignon et les poivron. Ajouter 500g de veau haché et faire revenir 5 mins.Saupoudrer de piment d'Espelette et de fond de veau, ensuite ajouter le vin blanc, attendre l'évaporation,mettre l'eau,le concentré de tomate,l'ail et le sel.Cuisson rapide 15/20mins.

Pour les perles de blé, 6mins dans l'eau frémissante.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tagliatelles aux courgettes allumettes bacon mozarella

Claudine Revault

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 2 courgettes
- 500g de tagliatelles fraiches
- 100g allumettes bacon
- 1 boule de mozarella
- 500ml d'eau avec un cube de légume
- parmesan ou gruyére
- sel poivre

Eplucher les courgettes et les couper en dés en mode dorer mettre un peu d'huile, les cougettes. Les faire revenir meme pendant le préchauffage ensuite dés que le préchauffage est fini ajouter le bacon, bien remuer et ajouter tous les autres ingrédients remuer et mettre en mode cuison rapide pendant 3mn

www.cookeojbh.fr

Tajine aux boulettes de boeuf et au blé

400g de boulettes de boeuf

2 oignons

150g de blé

1 boite de tajine du soleil

850 ml d'eau

Faire dorer les boulettes en mode manuel.
Ajouter les 2 oignons.
Mettre ensuite la boite de tajine, le blé et l'eau.
Mettre le tout à cuire dans le mode ingrédients / blé pendant 5 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Poulet au yaourt et curry

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

6 cuisses de poulet
2 gousses d'ail
3 cuillères à café de gingembre
2 citrons verts
3 yaourts nature
3 cuillères à café de curry
½ cuillère à café de curcuma
½ cuillère à café de cumin
450g de riz
1 cuillère à café de coriandre
3 ciboules
sel et poivre

Pelez les gousses d'ail, retirez les germes et hachez-les finement.
Pressez les citrons.

Mettre le cookéo en manuel et dorer.
Mettre de l'huile d'olive et faites dorer le poulet.
Ajoutez le riz.

Une fois que le riz est transparent, ajoutez le yaourt, sel, poivre, l'ail, le gingembre, les épices et le jus de citron.
Mélangez.

Emincez les ciboules et ajoutez-les.
Mettre en cuisson rapide 12 minutes.

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Cocktail de 3 fruits de mer et riz

Marc Reveur

Ingrédients :

pour 4 personnes

- 2 cas huile d olive
- 1 oignon
- 4 tomates
- 1 sachet coktail de 3 fruits de mer surgelés picard (500 grs)
- sel poivre,
- 1.5 cas curry,
- thym ou laurier
- riz blanc 300 grs
- eau 15cl

En mode DORER
Mettre 2 cas d'huile d'olive
Faire revenir les oignons et les tomates découpées en petits cubes.
les tomates doivent fondre...

Ajouter sel poivre thym et curry
puis le sachet cocktail de fruits de mer surgelés
Remuer

Quand c'est bien décongelé
Ajouter le riz et 15 cl d'eau
Mettre cuisson rapide 9 minutes

Bon appétit

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Saumonette sauce mousseux, tomates champignons

Marie Nowaczyk Dernoncourt

Ingrédients

- 3 saumonettes (900 gr environ)
- deux oignons,
- une boite moyenne de concentré de tomate,
- trois quart d'une bouteille de mousseux,
- une boite de champignons,
- sel et poivre

En mode dorer, faire roussir les oignons, y ajouter la boite de concentré de tomate, ça va former une pate, y ajouter les saumonettes, puis de suite le mousseux...tourner avec une cuiellere en bois autour de la cuve pour ne pas abimer le poisson, et 10 minutes en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Filet Mignon Exotique

Catherine Fruitier-Hespel

Ingrédients :

Temps de préparation : 10mn - Cuisson : 20 mn
Pour 4 personnes :
- 2 gousses d'ail
-1 oignon
- un petit morceau de gingembre frais
- 1 poivron
- 600 gr de filet mignon
- 1 petite boite de tomates pelées
- 100gr d'ananas en boite au naturel
- 50ml de sauce soja salé
- 1cc cumin(+ou-selon goût)
- 1cc cannelle
- sel poivre
- 1 goutte de tabasco

Peler l'ail, l'oignon, et le gingembre et les hâcher finement (5s/vit5 thermomix) faire revenir en mode manuel, le filet mignon, coupé en tranches d'environ 1cm avec un peu d'huile, y ajouter l'ail, l'oignon et le gingembre hâchés, quand la viande est dorée, arrêter le mode doré
Ajouter la boite de tomates pelées, le poivron coupé en lanières, l'ananas, les épices, sel, poivre, la sauce soja, bien mélanger, et lancer la cuisson rapide 15mn.
Servir avec du riz basmati

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saucisson aux pommes de terre

proposée par Blandine Lombard-gras

Ingrédients

2 saucissons de Lyon a cuire

une 10 aine de P de T

3 briquettes de crème liquide

sel poivre et piment d'espelette

2 capsules de bouillons "légumes du soleil de maggi"

2 gousses d'ail couper en ti morceaux

mettre les 2 saucissons dans la cuve couvrir avec les Pde T en rondelles

sel poivre et piment d'espelette et ail+ 2 capsules de bouillon maggi "legumes du soleil"

ajouter les briquettes de crème liq et en position manuel, j'ai régler sur cuisson rapide pendant 10mn

Régalez vous!!!!!! ensuite j'ai utiliser le maintien au chaud

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Filet Mignon / Pommes De Terre, Carottes

Sonia Bommersbach

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 5 personnes environ

- ✓ 2 filets mignons de porc
- ✓ 600 gr de pommes de terre
- ✓ 600 gr de carottes
- ✓ 1 petit oignon
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 100 ml d'eau
- ✓ 100 ml de vin blanc
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille
- ✓ sel, poivre
- ✓ persil

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Lancer le Cookeo en mode « dorer »

Couper les filets mignons en tranches et le faire dorer avec l'oignon émincé et l'ail pressée.

Rajouter les liquides et le bouillon cube.

Lancer une cuisson rapide pour 20 minutes.

Pendant ce temps éplucher les carottes et les couper en rondelles, éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers.

A la fin de la cuisson ouvrir le Cookeo, rajouter les légumes, saler, poivrer et parsemer de persil.

Lancer à nouveau une cuisson rapide pour 10 minutes.

C'est prêt

www.cookeojbh.fr

Poulet aux poivrons et champignons

Béatrice Geffroy

Nombre de personnes : 2 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 15mn

Ingrédients

2 cuisses + hauts de cuisse de poulet
1 poivron rouge
1 poivron jaune
1 petite boite de champignons
1 barquette de lardons allégés
1 oignon
aïl
persil
herbes de Provence
sel
poivre
piment de cayenne
1 cs de concentré de tomates

Préparation

Préparer les ingrédients : Enlever la peau du poulet et le plus de gras possible. Couper les poivrons en petits cubes. Emincer l'oignon. Enlever le gras des lardons si trop de gras.
En mode Dorer : Faire dorer le poulet, les lardons et l'oignon. Ajouter tous les autres ingrédients. Bien remuer. Continuer en mode Dorer pendant 2 mn.
Passer en mode Cuisson sous pression : Faire cuire 15 mn. (Vérifier la cuisson du poulet qui peut varier selon la grosseur des cuisses).

www.cookeojbh.fr

CHICONS BRAISEES

RECETTE DE REGIS MOENAERT
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)
1 kg d'endives prêtes (épluchées et entailler en croix le trognons ainsi plus facile a cuire)
l'huile d'olive
un oignons émincé
200ml de bouillon de poule
une gousse d'ail finement coupée
Sel , poivre
un beau bouquet garni

Procédure:

faire revenir dans de l'huile d'olive un oignons émincé , ensuite ajouter les endive faire bien revenir tout cela sur DORER
ENSUITE mouiller avec 200ml de bouillon de poule
une gousse d'ail finement coupée
Sel , poivre
un beau bouquet garni
Cuisson RAPIDE 10MN

www.cookeojbh.fr

ROTI DE PORC A LA MOUTARDE

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1 kg de rôti de porc
100 gr de carottes
100 gr d'oignons
200 gr de champignons de paris émincés
80 gr de lardons allumettes
4 petites pommes de terre entières
2 dl de vin blanc
1 dl de fond de veau
1 bonne cuil à soupe de moutarde (suivant goût)
2 cuil à soupe de crème fraiche pour la fin de cuisson

Procédure:

Faire dorer le rôti sur toutes les faces avec les oignons puis les lardons.
Ajouter le vin blanc, le fond de veau et la moutarde.
Incorporez les carottes, les champignons, les pommes de terre.

Cuisson rapide 40 minutes et à la fin de la cuisson, ajouter la crème fraiche et la maïzena.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Soupe de légumes printannière

Sophie Lobet

1 tranche de filet de poisson
2 carottes
2 navets
100g de haricots verts
1/2 poivron rouge
1/2 courgette
1 echalotte
1 gousse d'ail
1 bouillon de volaille dégraissé

Couper tous les ingrédients et les faire revenir en mode dorer avec 1 cuillère à soupe d'huile.
Ajouter le bouillon de volaille et 200 ml d'eau.
Déposer une tranche de filet de poisson au choix (par exemple : filet d'alaska)
Passer en mode cuisson rapide pendant 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/ www.cookeojbh.fr cookeo

www.cookeojbh.fr

Foie gras

Celine Guillermin

Ingrédients :

pour 3 "boudins"
-1 lobe de foie
-porto rosé et rouge ou rouge (pas que du rosé car trop sucré) quantité selon les goûts
--sel/poivre

Dénerver le foie Mélanger les portos Salez poivrez Mettre le foie dans le porto Laissez macérer 24 heures

Faire des boudins (pas trop gros) en enroulant dans plusieurs couches de papier cuisson bien serrées

Faire cuire en cuisson rapide avec 200 ml d'eau le temps de cuisson dépend du diametre du boudin prévoir le diamètre du boudin -1 (soit par exemple 4minutes de cuisson pour un boudin de 5 cm de diametre)
Trempez immédiatement le foie gras dans de l'eau froide et le placer au frais pendant au moins 12 h avant de le déguster!!
Bon appétit

www.cookeojbh.fr
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

POTÉE À L'ANCIENNE

RECETTE DE COOKÉO

COOKÉO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1 petit choux frisé
6 pommes de terre
4 carottes
1 oignon piqué d'un clou de girofle
1 bon morceau de lard ou échine de porc fumé
1 saucisse de Morteau
1 feuille de laurier
400ml d'eau

Procédure:

Blanchir le chou feuille par feuille pendant 2mn dans le cookéo en mode traditionnel comme un fait tout.

En mode dorer, remettre le chou, l'oignon piqué du clou de girofle, les viandes puis verser l'eau.

Cuisson rapide 15mn.

Une fois terminé, ajouter les carottes coupées en biseaux et les pommes de terre en morceaux. Selon la taille recuire pendant 7mn.

www.cookeojbh.fr

Filet mignon à l'espagnole

Recette de valérie francois

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (1 personnes)

1 CS d'huile d'olive (9gr)
1/2 oignon jaune émincé (20gr)
1 morceau de chorizo coupé en dés (56gr)
Filet mignon coupé en gros dés (121gr)
1 carotte (56gr)
1/2 verre de vin blanc (40gr)
4 CS de coulis de tomate (71gr)
50gr de riz blanc + 150gr d'eau
1/2 CC de fond de veau
Sel, poivre, paprika fumé

Procédure:

En mode dorer, verser l'huile, l'oignon, le chorizo et le filet mignon. Faire colorer entre 5 à 10mn. Ajouter la carotte. Mélanger. Déglacer au vin blanc, puis ajouter le restant des ingrédients et l'assaisonnement. Fermer et programmer 10mn en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc aux pruneaux

proposée par Gala Lucillo

Ingrédients

*Un rôti de porc de 500 g environ
*75 g de pruneaux (à la convenance de chacun)
*100 g d'oignons (surgelés)
*4 petites pommes de terre (ou des grosses coupées) et 1 boite de haricots (à la convenance de chacun), je pense que ça marche aussi avec des haricots frais
*1 petite boite de champignons
*25 cl d'eau
*2 cubes de kub'or
*25 cl de crème fraiche
*Huile d'olive
un verre de vin blanc

Sous la recette "roti de bœuf à la moutarde" faire dorer les oignons, les champignons et le rôti
Pendant ce temps dans une petite casserole faites fondre les deux cubes dans 25cl d'eau
Au bout des 8 minutes de dorage, ajouter le reste des ingrédients: l
Les pruneaux, le mélange eau/kubor, le vin blanc, la crème fraiche les pommes de terre et les haricots lancer la cuisson.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

POULET AUX POIRES CARAMELISEES

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (6 personnes)

6 escalopes de poulet coupées en morceaux
5 poires comices coupées en quartiers
40 g de beurre
2 càs de miel
2 à 3 càs de sucre
1/2 càc de piment d espelette.
3 échalotes hachés
1 gousse d'ail réduite en purée
150 ml de vin blanc
1 étoile de badiane
20 g de gingembre frais haché
10 pruneaux coupés en morceaux

Procédure:

Préparation :

Commencer par mettre cookéo en position dorer , mettre 20 g de beurre , le miel et le sucre .
Ajouter les quartiers de poires et faire caraméliser au moins 5 bonnes min (au début cela fait beaucoup de jus, attendre que tout soit bien réduit)
Ajouter le piment et mélanger doucement.
Retirer délicatement les poires et réserver.
Toujours en position dorer mettre 20 g de beurre et faire rotir le poulet.
Ajouter ail et échalote, remuer et laisser dorer quelques instants saler.
Verser vin blanc et laisser réduire 5 min.
Mettre ensuite gingembre et badiane , ainsi que les pruneaux mélanger et passer en mode cuisson rapide 5 min.
A la fin de la cuisson , poser délicatement les poires sur le poulet et mettre position maintien au chaud 2 min .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saucisson genevoise

Ingrédients

5 pommes de terre

coupées en fines tranches

1 saucisson a l'ail

1 verre de l'ait

Du gruyere*

J'ai mis 5 pommes de terre coupées en fine tranche dans le cookeo avec un verre de lait et une poignée de gruyère râpé.

J'ai posé par dessus un saucisson à l'ail.

J'ai mis à cuire cuisson rapide 10 minutes.

C'est un vrai régal. Vite fait et super bon

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

veau au roquefort

Pour 6 pers.
-1kg de sauté de veau
-1 boite de champignons emincés
-20cl d'eau
-1 roquefort
-20cl de crème fraîche

Faire revenir la viande dans un peu d'huile.Ajouter les champignons, le roquefort en morceaux, et l'eau.
Cuisson rapide 12 mins.
A la fin, rajouter la crème.

www.cookeojbh.fr

tagliatelles fraîches aux légumes/lardons

-2carottes émincées
-1/2 poivron vert
-1 courgette
-300g de lardons
-250 g de tagliatelles fraîches
-300ml de bouillon

Faire revenir les légumes et les lardons.
Ajouter les tagliatelles et le bouillon.
Cuisson rapide 3 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc au miel

proposée par Céline Lucas Ménard

Ingrédients

Pour 6 personnes:

1kg d'échine de porc en cubes,

100gr de lardons nature,

1oignon,

1cs de farine,

1cs de miel,

1cs d'huile,

150ml de vin rouge et 150ml d'eau,

thym et laurier, sel et poivre.

Je mets mon cookeo en mode dorer et je mets dans la cuve ma viande que je saupoudre de farine.

J'ajoute ensuite lardons et oignon et je laisse revenir.

Je sale et poivre puis j'ajoute le miel.

Je mélange bien et je rajoute l'eau et le vin.

Je passe alors en mode cuisson rapide pour 12minutes.

À servir des la fin de cuisson avec des pommes de terres vapeur c'est génial

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Poulet aux Papillottes Petit Mijoté, façon Paysanne.

- Mettre 4 Cuisses à Dorer avec des oignons.
- Rajouter 2 petites boites de champignons de Paris.
- Ajouter 200ml d'eau et le sachet Papillottes
- Ajouter des Pommes de terres avec la peau, coupées en deux.
- Cuisson Sous pression 8 min ½.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Tajine de canard aux pommes et pruneaux, parfumé à la fleur d'oranger de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 3 ou 4 personnes :

- 2 belles cuisses de canard (c'est équivalent à environ 1 kilo au total)
- 3 pommes pelées, épépinées et coupées en tranches fines
- 12 pruneaux
- 1 oignon émincé finement
- 1 cuillère à café rase de curcuma
- 1 cuillère à café bombée de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café bombée de graines de coriandre (à défaut : 1 cuillère à café rase de coriandre en poudre)
- 1 cuillère à café bombée de cassonade (à défaut : de sucre blanc)
- 30 ml de jus d'orange (j'utilise des cups culinaire, c'est très pratique)
- 7,5 ml de fleur d'oranger liquide (j'utilise des cups culinaire, c'est très pratique)
- 3 cuillère à soupe de miel liquide
- sel et poivre
- 500 ml d'eau

Vous pouvez tout à fait soit laisser vos cuisses de canard entières, soit les couper chacune en deux. Pour ma part, j'ai fait un mix : j'ai coupé chaque cuisse en deux, puis 2 moitié en morceaux. Ainsi, pour la présentation de votre plat, vous pourrez avoir de belles demi-cuisses, ainsi que des morceaux moyens.

Mettre les pruneaux à tremper dans un bol d'eau tiède.
Arroser les pommes avec le jus d'orange, mélanger.

Réserver.

En mode dorer, sans ajout de matière grasse surtout, mettre à dorer généreusement sur toutes leurs faces les cuisses de canard. Rester en mode dorer, réserver le canard, conserver la moitié de la graisse de canard rendue et mettre à dorer 1 minute l'oignon émincé en remuant sans cesse. Ajouter 100 ml d'eau et la cassonade (ou le sucre). Mélanger, laisser chauffer 30 secondes, puis ajouter les épices (curcuma, gingembre, coriandre), puis le miel. Mélanger. Ajouter le canard, les 400 ml d'eau restantes, saler, poivrer et passer en cuisson rapide 15 minutes.

Au bout de ce temps, ajouter les pommes et les pruneaux, ainsi que la cup de fleur d'oranger. Relancer la cuisson rapide 1 minute (sinon, vous aurez de la compote de pommes).

www.cookeojbh.fr

Soupe fenouil/carottes

Roman Martin Corinne

Ingrédients

3 personnes

3 carottes
2 fenouils
2 oignons
Sel
Poivre
2 cubes de bouillon
2càs de crème fraîche

Laver puis couper les fenouils en deux.
Éplucher et couper les carottes en rondelles.
Mettre le tout dans la cuve du Cookéo puis couvrir d'un litre d'eau.
Ajoutez les cubes, le sel, le poivre.
Cuisson rapide 10 minutes.
Mixer la préparation.
Ajouter 2 càs de crème fraîche et éventuellement quelques graines de cumin.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Roti de porc émincé au pommes de terre vapeur , tomate et champignons

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Pour 4-6 personnes :

- 1kg de de roti de porc qu'on aura émincé
- 3 tomates
- 3 gros oignons
- 2 boites de boursin échalotes et fines herbes
- 200ml de fond de veau
- sel et poivre
- 1/2 verre de vin blanc
- 1kg500 de pommes de terre
- 1 grande cuillère de maïzena bombée ou de sauceline

* émincer les oignons
* couper les tomates en morceaux et le roti de porc
* en mode doré faites revenir l'oignon , les morceaus de porc
* 1 fois le tout doré , verser les tomates
* metter le vin blanc , 200ml de fond de veau , sel et poivre et le boursin
* mettre la maïzena ou sauceline
* mélanger le tout
* mettre les pommes de terre coupées en morceaux dans le panier vapeur
* mettre le panier vapeur sur la préparation
* mettre en cuisson rapide 12min
* 1 fois fini laisser 2min en maintient au chaud

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/ www.cookeojbh.fr cookeo

PALETTE ET SES LÉGUMES

RECETTE DE MARION MARION
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients (4 personnes)

1,5 kilo de palette
6 pommes de terre
4 carottes
1 choux
1/2 litre de bière

Procédure:

Éplucher et couper les légumes. Mettre tout les ingrédients dans la cuve recouvrir de bière.

Cuisson rapide 30 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saucisses de montbeliard, pommes de terre et flageolets blanc

Steffany Carlier

Ingrédients :

Pour 4 personnes
- 4 saucisses de montbéliard en rondelles
- 1 boite de flageolets blanc
- 8 pommes de terre moyennes coupées en morceaux
-1 oignon
- 100 ml d'eau
- 100 ml de vin blanc
- 2 c de fond de veau
- sel, poivre

Faire dorer l'oignon et les saucisses
Ajouter les pommes de terre et les flageolets.
Ajouter le fond de veau, le vin blanc et mettre en cuisson rapide 10 min

www.cookeojbh.fr

PETIT SALÉ AUX LENTILLES

RECETTE DE EMMANUELLE DAUCHEL
COOKÉO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

Ingrédients pour 4 personnes

300 gr de lentilles vertes
- 600 gr de plat de côtes demi-sel
- 400 gr de poitrine de porc demi-sel
- 1 oignon
- 2 ou 3 carottes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 50 ml de vin blanc
- eau (de façon à tout recouvrir)

Préparation :

Eplucher et couper les carottes en grosses rondelles.
Eplucher et couper l'oignon en gros morceaux.
Mettre la viande dans un faitout et recouvrir d'eau, et cuire pendant environ 10 mn, égoutter.
Dans la cuve du Cookéo, déposer la viande, ajouter les lentilles, les carottes, l'oignon, le cube de bouillon de volaille, le vin blanc et recouvrir d'eau. Ne pas saler, la viande le fera.
Cuire 37 mn sous pression.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Sauté de Dinde à la Moutarde

Sonia Bommersbach

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 kg de filet de dinde
- ✓ 1 cs de moutarde
- ✓ 1 cs de paprika
- ✓ 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- ✓ 250 ml d'eau
- ✓ 1 petit oignon
- ✓ 1 cc d'huile
- ✓ 1 cc de fond de veau
- ✓ 1 cs de sauceline
- ✓ sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Emincer l'oignon.

Couper le filet de dinde en cubes.

Mettre le Cookeo en mode dorer et faire dorer l'oignon et la viande avec l'huile tout en remuant.

Rajouter l'eau, la moutarde, le paprika, le fond de veau et programmer une cuisson rapide pour 7 minutes.

A la fin de la cuisson rajouter la sauceline et lancer une cuisson rapide pour 2 minutes pour faire épaissir la sauce.

Rajouter ensuite la crème en mode dorer, saler poivrer et mélanger le tout et faire chauffer 1 à 2 minutes.

Parsemer de persil avant de servir.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Anneaux d'encornets au lait de coco et tomates

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 500gr d'encornets (calamar) surgelés
- 20cl de lait de coco
- 40cl de coulis de tomate
- Ail
- Échalote
- Un cub´or
- Mélange huile beurre de Lessieur

Procédure :

Mettre le cookéo en mode dorer, ajouter le mélange huile beurre, l'ail et l'échalote faite dorer un peu. Rajouter les encornets puis le lait de coco le coulis de tomate et le c u b o r .

Fermer et mettre en cuisson mode recette calamar à la tomate. Servir avec un riz blanc.

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

seiches à la sétoise

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 2 gousses d'ail écrasées
- 2 oignons émincés
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 c.a.s. de concentré de tomates
- 3 c.a.s. d'huile
- Laurier
- Thym
- 10cl de vin blanc
- 500g de seiches
- 5 pommes de terre en gros morceaux

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode dorer

Faire revenir les seiches, l'ail et l'oignon 7min

Ajouter le reste des ingrédients avec un peu d'eau

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 10min Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Roti de Porc Cidre et Raisins

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 1 rôti de porc (1,300g)
- ✓ 300 g de raisins
- ✓ 4 pommes
- ✓ 2 oignons
- ✓ 33cl de cidre
- ✓ beurre
- ✓ 1 càs de fond de veau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode Dorer faire revenir le rôti dans du beurre.

Ensuite ajouter les oignons émincés, et les faire également revenir.

Ensuite ajouter le cidre et le fond de veau.

Mettre en mode cuisson rapide pendant 30 minutes.

Ensuite ajouter les pommes en quartier et les raisins.

Mettre en Cuisson rapide pendant 10 minutes.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

porc bringelle

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

4 tranches de côtes d'échines coupées en lamelles

2 oignons émincés

3 gousses d'ail écrasées

1 petit morceau de gingembre

1 tomate en cubes

1 branche de thym

2 pincées de safran ou curcuma

2 à 3 aubergines en morceaux

Sel, poivre

250ml d'eau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Faire revenir la viande avec un peu de sel et du poivre

Ajouter l'oignon

Mixer l'ail et le gingembre avant de l'ajouter à la viande

Ajouter la tomate, le curcuma et la branche de thym

Faire revenir

Ajouter les aubergines

Ajouter l'eau

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 20min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Caldo verde

Ton Méllia Die

Nombre de personnes : 4/6 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

1,5L d'eau
500grs de pommes de terre coupé en dés
1 gros oignon coupé en morceau
300grs de choix vert coupé en julienne
1,5dl d'huile d'olive
1/2 chorizo coupé en rondelle

Préparation

Mettre l'eau dans la cuve et les pommes de terres et cuire en cuisson rapide pendant 10 min ensuite mixer (hors de la cuve) remettre dans la cuve.
Rincer les lanières de choux et les ajouter dans la cuve avec l'huile d'olive cuire 5min en cuisson rapide et y ajouter les chorizo maintenir au chaud 5 min et servir.

www.cookeojbh.fr

Knaki aux pomme de terre sauce cheddar

Kynssia Ricci

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 10mn cuisson rapide

Ingrédients

- knaki
- pommes de terre
- 5 /6 tranche de cheddar
- 1 oignon
- crème fraiche liquide
- Fond de veau dans 150ml d eau

Préparation

Faire dorer oignon et knaki ensemble un fois colorés, incorporer pomme de terre, crème et cheddar plus le fond de veau
Fermer, cuisson rapide 10mn

Idées Recettes Cookeo
www.cookeojbh.fr

Jarret de porc à la bière

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 1 ou 2 jarrets de porc frais
- 400 g de choucroute (cuite)
- 50 cl de bière
- 250 ml eau
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1ou 2 carottes
- 1 navet
- 1 ou 2 clous de girofles
- 4 ou 5 baies de genièvre
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 1 ou 2 cs d'huile d'olive

Préparation

Mettre le jarret à l'eau froide , dans une casserole.
Amener à ébullition , laisser fremir 3 à 4 mn (pour enlever les impuretés)
réserver et jeter l'eau.
Dans une casserole, chauffer la bière jusqu'à ébullition et réserver
Dans la cuve, faire bien dorer le jarret de tous les côtés
Réserver
Faire revenir les légumes détaillés en petits morceaux, ajouter les baies, thym , laurier ,bouillon cub
Remettre le jarret , mouiller avec la bière et l'eau
Saler, poivrer
Mettre en cuisson sous pression pour 45 mn (n'hésitez pas remettre un peu si la viande ne se détache pas de l'os)
Ma choucroute était déjà cuite , je l'ai juste rajoutée en maintien chaud, cela permet de laisser le temps au surplus de jus de s'évaporer
Mais vous pouvez remettre en pression 2 mn (égouttez bien alors votre choux pour servir)

cookeo www.cookeojbh.fr

eminces de poulet au speculoos et ses pdt

- 3 échalotes
- beurre
- 4 escalopes de poulet emincées
-3càs de crème fraiche épaisse+liquide
- eau
- 6 à 8 spéculoos brisés en morceaux
- 2 càc de p$ate de spéculoos
- environ 8 pdt coupées

En mode dorer,mettre le beurre et faire dorer les échalottes et le poulet émincés. Ajouter les pdt en morceaux, la crème fraiche et la crème liquide (environ 20 cl), les spéculoos brisés et la pate de spéculoos . Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Saler et poivrer faire cuire mode cuisson rapide 10 mins.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

cookeo
www.cookeojbh.fr

Filet Mignon Coco / Curry

Mam'Zelle Estelle

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 100 Gr d'oignons surgelé
- 2 c à soupe de Curry
- 1 boite de lait de coco (400 Ml)
- sel / poivre
- 1 cm de gingembre frais
- 2 c à soupe de noix de coco rapé
- 1 banane mur (facultatif)

Mettre au dorer oignons et filet mignon dans un peu d'huile pendant 5 à 10 minutes, pour que les oignons commencent à fondre.
Ajouter le gingembre et le curry. Mélanger.
Poivrer / saler, puis ajouter le lait de coco.
Mettre en cuisson rapide 15 min.
Couper la banane en morceaux en fin de cuisson, rajouter la banane et la noix de coco rapé, prolonger la cuisson de 5 minutes. Servir avec du riz

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/
www.cookeojbh.fr
cookeo

Paupiettes aux courgettes et tomates

Recette de Laetitia Hanvic

Cookeo dans la joie et la bonne humeur

Ingrédients (4 personnes)

4 ou 8 paupiettes (selon les mangeurs)
500gr de courgettes (que j'ai râpé)
500gr de tomates (que j'ai coupé en quartiers)
100ml de fond de veau ou volaille
2 gros oignons émincés
250ml de crème fraiche épaisse

Procédure:

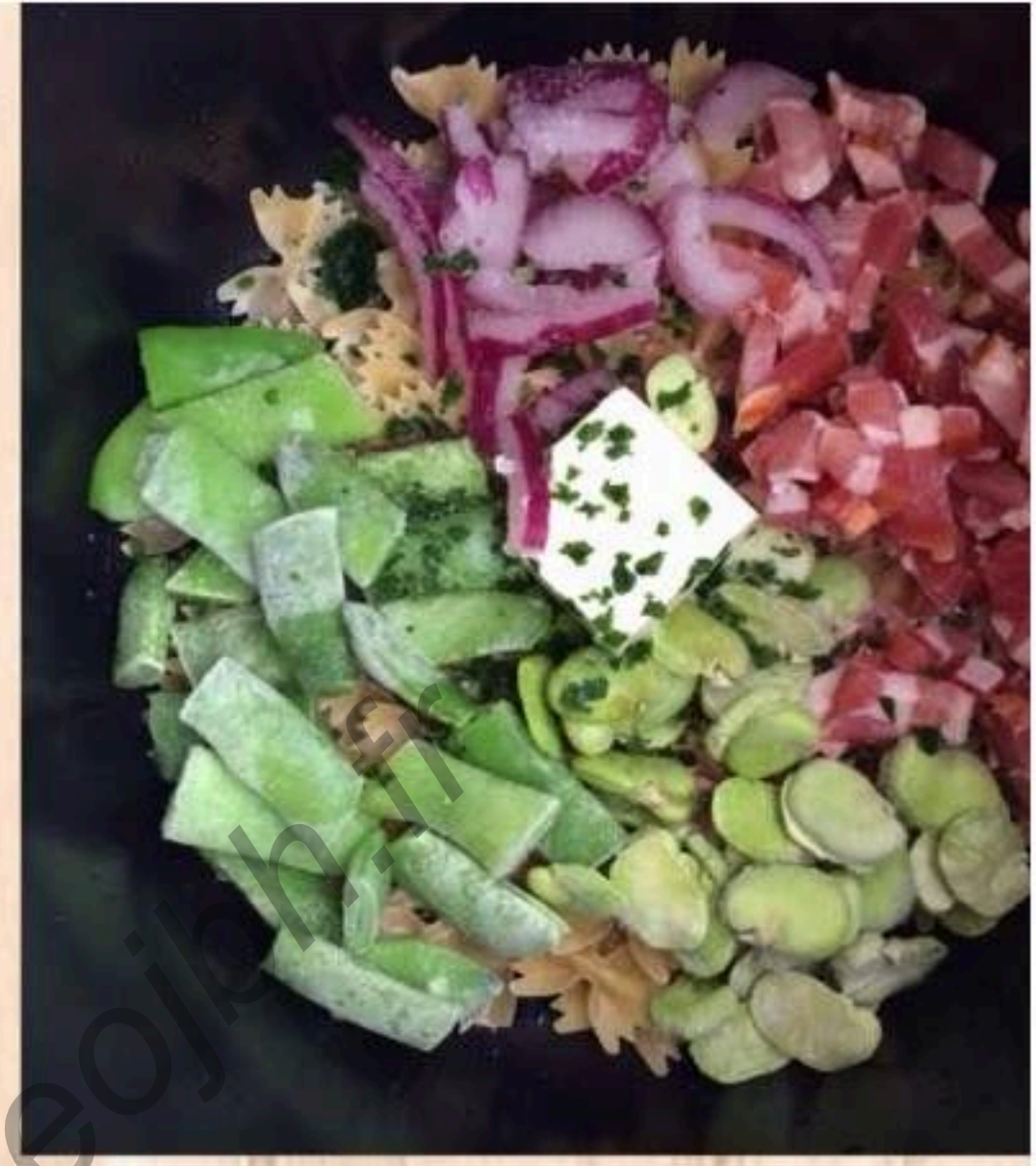
En mode dorer faire revenir les oignons et les paupiettes.
Réserver les paupiettes et faire revenir 5min les courgettes et tomates
Rajouter le fond de veau et y déposer les paupiettes dessus
Mettre 10min en cuisson rapide ou sous pression
Rajouter 25cl de crème fraiche épaisse et lier la sauce si besoin
Laisser 2min en maintient au chaud , j'ai servi avec du riz.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Mon one pot pasta

Pour 1 personne
100g de pâtes .
Eau à niveau,
Cube or, sel & poivre
Lardon et legumes
frais ou surgelés
tout ce qui fait envie
1 kiri pour le fun!
5mn cuisson rapido
En fin de cuisson
on ajoute 1CS de creme
1CS de parmesan
Pas de miracle!



www.cookeojbh.fr

Poulet aux amandes

Stéphanie Guerrero

Nombre de personnes :

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 5 mn

Ingrédients

- 600 gr de filet de poulet
- 5 cl de sauce soja (selon votre goût)
- 100 gr d'amandes entières (en sachet)
- 1oignon.
- 2 c à soupe de maïzena
- 200ml d'eau avec du fond de veau.

Préparation

En mode dorer, mettre le poulet coupé en morceaux, l'oignon haché ainsi que les amandes. Une fois doré passer en mode cuisson rapide rajouter l'eau et le fond de veau, les 5 cl de sauce soja, les 2 c à soupes de maïzena diluées dans un bol d'eau froide.
Cuisson rapide 5 mn et c'est prêt.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Boulettes de boeuf à la marocaine

Nadia Vegh

Ingrédients :

4 personnes

1kg de hache de boeuf,
800 gr de tomates bien mures,
2 oignons,
1 gousse d'ail,
1 bouquet de coriandre,
sel poivre
cumin et coriandre en poudre,
1 oeuf

Mélanger le boeuf avec 1/2 oignon émincé fin ,le bouquet de coriandre ciselé,1/2 cuiller à cafe de cumin,sel poivre et l'oeuf.

Former des boulettes de taille moyenne
Mettre le Cookéo en mode dorer et y déposer les boulettes,les retourner délicatement quand elles sont dorées ajouter l'oignon et demi restant et la gousse d'ail.
Pendant que ca dore couper les tomates en petits morceaux.ajouter 1 c à c de cumin et une c à c de coriandre en poudre sel poivre.Ajouter les tomates ,mettre le Cookéo en mode cuisson 12 min.
Servir avec une semoule aux abricots ou aux raisins.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

risotto a la butternut

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

400gr de riz arborio

1 oignon blanc émincé

500gr de courge butternut épluchée, épépinée et coupée en cube de 1cm

40 gr de beurre

200ml de lait

1 litre de bouillon de légumes

100gr de chèvre frais

Parmesan

1 c.a.c. de curry

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

_Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Dans le beurre, faire revenir les oignons et la courge 3min

Ajouter le riz

Faire dorer 3min de plus

Ajouter le lait, le bouillon, le curry, le sel et le poivre

Mettre le cookeo en cuisson sous pression 15min

A la fin de la cuisson, ajouter le chèvre et le parmesan

Mettre en maintient au chaud 3min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Filet Mignon / Pommes De Terre, Carottes

Sonia Bommersbach

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients : Pour 5 personnes environ

- ✓ 2 filets mignons de porc
- ✓ 600 gr de pommes de terre
- ✓ 600 gr de carottes
- ✓ 1 petit oignon
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 100 ml d'eau
- ✓ 100 ml de vin blanc
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille
- ✓ sel, poivre
- ✓ persil

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Lancer le Cookeo en mode « dorer »

Couper les filets mignons en tranches et le faire dorer avec l'oignon émincé et l'ail pressée.

Rajouter les liquides et le bouillon cube.

Lancer une cuisson rapide pour 20 minutes.

Pendant ce temps éplucher les carottes et les couper en rondelles, éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers.

A la fin de la cuisson ouvrir le Cookeo, rajouter les légumes, saler, poivrer et parsemer de persil.

Lancer à nouveau une cuisson rapide pour 10 minutes.

C'est prêt

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc au fromage et champignons

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

1 Rôti de porc

10 tranches de Fromage à raclette

300 g Champignons

250 ml Bouillon de volailles (eau + 1 cube)

Pomme de terre - à votre convenance

1 Oignon rose

3 gousses d' ail

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire revenir les champignons coupés en morceau avec les oignons et l'ail, en mode doré pendant une dizaine de minutes.

Retirer l'eau dégagée par les champignons.

Pendant ce temps préparer le rôti en le tranchant en partie et en intercalant du fromage.

Poser le rôti dans le Cookeo et mettre les pommes de terre sur le côté.

Mettre le bouillon de volaille, saler et pimenter à votre convenance.

Lancer la cuisson sous pression pour 45 mn. .

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

lasagnes d'aubergines

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 aubergines

3 boules de mozzarella

6 feuilles de pâtes à lasagne

1 oignon

3 gousses d'ail

Romarin

Huile d'olive

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procedure :

Mettre le cookeo en mode "dorer"

Faire revenir les aubergines coupées en tranches

Retirer et réserver

Faire revenir l'oignon et l'ail écrasés dans un peu d'huile

ajouter la tomate, le romarin, le sel, poivre

Tout retirer

Ajouter la mozzarella

Mouiller légèrement les feuilles de pâte

Tapisser le fond de la cuve avec une couche de pâte, une couche d'aubergine, sauce tomates, pâtes, aubergines, sauce tomates...

Finir par une couche épaisse de sauce tomates

Mettre le cookeo en cuissonsous pression 10min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Spaghettis aux Noix de St-Jacques Courgettes et Crevettes

Nadeige Auffinger

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 5 min + 1 min

Ingrédients

- 500g de spaghettis
- 200g de noix de st-jacques
- 200g de crevettes décortiquées
- huile d'olive
- 1 demi-citron
- 2 gousses d'ails
- 1 courgette
- sel poivre
- curry
- 1 boîte de tomates pelées
- 20cl de crème
- persil
- basilic
- 1L de fumet de poisson

Préparation

Faire revenir les st-jacques et les crevettes dans l'huile d'olive ensuite réserver
Déglacer avec le demi-citron, faire revenir les gousses d'ails et la courgette coupée en petit dés saler poivrer rajouter 1 cuillère à café de curry ensuite les tomates pelées persil et basilic mélanger déposer les spaghettis couper en 2 rajouter les noix de St-Jacques et les crevettes le fumet de poisson mélanger
Mettre cuisson rapide 5 min.
A la fin mettre la crème mélanger et remettre cuisson rapide 1 min

Riz pilaf aux épices et crevettes

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 9 mn

Ingrédients

- 200g de riz
- 210 ml d'eau
- 1 petit pot de poivrons grillés (maison pr moi) taillés en lanières
- 350 g de crevettes décortiquées surgelées (à laisser décongeler)
- 1 bel oignon en petits morceaux
- 1 belle gousse d'ail écrasée
- 1 Cc curcuma
- 1/2 cc cumin
- 1/2 cc paprika
- 1 pincée piment d'espelette
- Sel poivre
- 1 à 2 cuillerées d'huile d'olive

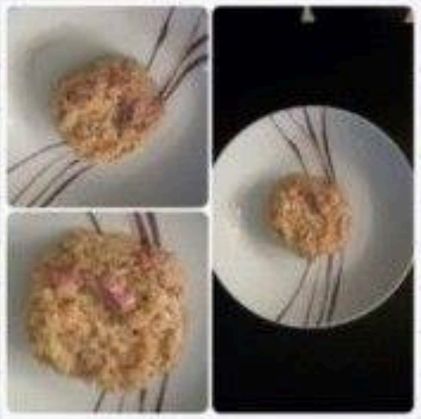
Préparation

Laisser décongeler les crevettes
Mode dorer : Faire revenir l'oignon et l'ail écrasé jusqu'à ce qu'il soit translucide
Réserver
Faire revenir le riz dans 1 càs d'huile d'olive , pour bien enrober tous les grains
Ajouter les oignons, les épices sauf le piment d'espelette, l'eau.Remuer et fermer
En cuisson sous pression pour 9 mn
Pendant la cuisson du riz , j'ai passé les crevettes (bien séchées) à la poêle avec de l'ail et saupoudré de piment d'espelette
A la fin de cuisson du riz , rajouter les poivrons en lanières ou morceaux bien égouttés , les crevettes
Remuer , 2 à 3 mn sur le maintient chaud

Astuce : vous pouvez mettre des poivrons frais , en même temps que l'oignon; la texture sera plus ferme c tout.

www.cookeojbh.fr

Riz à la Crème et Ses Petits Lardons



Gwenn Tolentin

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 200 gr de riz
- ✓ 100 gr de lardon
- ✓ 20 cl de crème
- ✓ 400 ml de fond de veau

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire dorer les lardons.

Ajouter le fond de veau + la crème.

Mettre le riz.

Mélanger.

Mettre en cuisson rapide 8 minutes.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

risotto au steack de thon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

2 oignons émincés

250 g de riz

100 g de potiron coupés en dés

4 steaks de thon surgelés

250 ml d 'eau

50 ml de vin blanc

60 ml de lait de coco

1 cac de safran

sel, poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

en mode dorer faire revenir les oignons quelques instant et ajouter le riz ,le laisser blanchir.

verser le reste des ingrédients sauf le thon et mélanger.

disposer au dessus les steaks de thon fermer et passer mode cuisson rapide 9 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

risotto aux boudins blanc

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

3 boudins blancs

125gr de riz arborio

325ml d'eau avec 1 bouillon cube

1/2 verre de vin blanc

100gr de mélange champignons forestiers

1 oignon haché

Persil

Parmesan

1 filet de crème

Procédure :

Mettre le cookeo en mode "Dorer"

Enlever la peau des boudins et les couper en petit morceaux

Faire dorer dans l'huile l'oignon et le boudin 3min

Ajouter les champignons, le persil, le sel et le poivre

Laisser revenir

Ajouter le riz

Laisser dorer 3min

Mettre le bouillon et le vin

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 15min

A la fin de la cuisson ajouter le parmesan et un peu de crème

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

langue d'agneau aux capres

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

12 petites langues d'agneau

1 oignon émincé

1 gousse d'ail écrasée

1 boîte de tomates concassées

1 petite boîte de champignons

1 petite boîte de câpres

Sel, poivre

1 peu de sucre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire blanchir les langues

Mettre le cookeo en mode "dorer"

Faire revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile

Ajouter les langues, la tomate, les champignons, les câpres

Assaisonner

Passer le cookeo en mode cuisson sous pression 20min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

One pot pasta knacki champignon

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ courgettes jaunes
- ✓ champignons
- ✓ knacki
- ✓ pâtes
- ✓ bouillons de légumes
- ✓ sel
- ✓ crème fraîche
- ✓ gruyère

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Mettre tous les ingrédients dans la cuve (sauf le gruyère et la crème fraiche) un à un.

Recouvrir d eau.

Mettre en cuisson rapide pendant 5 minutes.

En fin de cuisson, mettre un peu de crème fraîche et de gruyère.

Laisser préchauffer 2 minutes..

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Chicken carry

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ filets de poulet
- ✓ 2 briques de lait de coco
- ✓ 2 cas de curry
- ✓ brins de choux fleurs
- ✓ morceaux de carottes
- ✓ huile

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

En mode dorer, faire revenir dans un filet d'huile, les filets de poulet.

Une fois doré, ajouter les 2 briques de lait de coco, le curry, le sel, le poivre, les choux fleurs et les carottes.

Mettre en cuisson rapide pendant 3 minutes.

Accompagner de riz !

www.cookeojbh.fr