920 RECETTES COOKEO

VIANDES 35
A 35
AGNEAU 35
Agneau aux légumes verts 35
Agneau aux légumes de printemps 36
VOLAILLES 37
Aiguillettes de poulet à l'orange 37
Aiguillettes de poulet au munster 37
Aiguillettes de canard au miel 38
Aiguillettes de poulet aux légumes 39
Aiguillettes de poulet aux mangues caramélisées 39
Alouettes 40
PORC 41
Andouille camembert pommes de terre 41
Andouillettes pommes de terre 42
Andouillettes aux légumes 42
B 43
VOLAILLES 43
Blanc de poulet sauce à l'orange 43
Blanc de poulet à l'estragon 44
Blanc de poulet sauce boursin 44
Blancs de poulet et pommes de terre 45
Blanquette de dinde poireaux 45
Blésotto aux champignons et poulet 46

www.cookeojbh.fr

Blésotto aux courgettes et poulet 47
Bouchée à la reine 48
VEAU 48
Axoa de veau 48
Blanquette de veau à la menthe 49
Blanquette de veau à ma façon 49
Blanquette de veau carottes pommes de terre 50
Boulettes de veau 51
Blanquette de veau à l'ancienne 52
AGNEAU 52
Blanquette d'agneau à la menthe 52
BOEUF 53
Boeuf à la catalane 53
Boeuf au caramel 53
Boeuf carottes 54
Boeuf braisé à la guinness 55
Boeuf aux olives 56
Boeuf bourguignon revisité 56
Boeuf bourguignon à la moutarde 57
Boeuf bourguignon à ma façon 57
Boeuf bourguignon 58

www.cookeojbh.fr

Boeuf carottes maison➳➳➳

Cookeo

Boeuf carottes maison au cookeo

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
600 g de viande à bourguignon
100 g d'oignons congelés
200 g de carottes congelées
25 cl d'eau
25 cl de vin rouge
1 cube de bouillon de bœuf
2 cuillères à café de concentré de tomates
Poivre
Sel

Préparation
Rendez-vous dans la rubrique des recettes préprogrammées et choisissez bœuf bourguignon.
Sélectionnez 4 personnes et démarrez la recette.
Versez de l'huile dans la cuve et faites dorer les oignons puis ajoutez la viande.
Ajoutez les carottes dans la cuve et versez le verre d'eau et le verre de vin rouge. Poivrez et salez. Emiettez le cube de bouillon de bœuf.
Arrêtez la fonction dorer et démarrer la cuisson (le temps s'affiche automatiquement.
Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez. Servez chaud.

..... 59
Boeuf carottes 59
Boeuf carottes pommes de terre 60
Boeuf riz légumes 60
Boeuf Strogonoff 61
Boeuf tomate au riz 62
Boeuf bourguignon à ma façon 63
Boeuf bourguignon moutarde 63
Boeuf tomate 64
BOULETTES BOEUF 64
Boulettes basquaise 64
Boulettes sauce tomate et carottes 65
Boulettes à la provençale 66
Boulettes de boeuf courgettes 66
Boulettes de bœuf aux champignons➳➳➳ 67
Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons➳➳➳ 67
Boulettes de boeuf paprika et riz➳➳➳ 68
Boulettes de boeuf marocaine 68
Boulettes de boeuf façon ragoût 69
Boulettes pommes de terre tomates 69

www.cookeojbh.fr

Boulets à la liégoise 70
Boulettes sauce tomate et carottes 70
Boulettes sauce tomate 71
PORC 72
Boudins noirs natures 72
Blé aux lardons et légumes 72
Blé au chorizo 73
Boudins blancs à la provencale 74
Boudins blancs aux pommes 75
Boucané aux pommes de terre 75
Boulettes de viande au chorizo 77
Boulettes et merguez façon tajine 77
c 79
AGNEAU 79
Cotelettes d'agneau 79
PLATS COMPLETS 80
Cassoulet 80
Cassoulet 80
Cassoulet pas cher 80
Cassoulet à ma façon 81
Cassoulet 81
Cassoulet franc Comtois 82
Chili revisité 82
Chili à ma façon 83
Chili con pollo 83
Choucroute alsacienne 84
Choucroute 84
Couscous boulettes 85
Couscous de cailles aux raisins 85
Couscous express aux légumes 86
Couscous express 86
Couscous agneau 87
Couscous poulet merguez 87
Couscous 88
Couscous Poulet merguez 88
PORC 89

www.cookeojbh.fr

Carry de porc 89
Chair à saucisses aux légumes 89
Chipolatas à la tomate 90
Chipolatas et gnocchis 90
Chou rouge au lard 91
Choux verts et saucisses 92
Colombo de porc à la banane 93
Colombo de sauté de porc 94
Coquillettes à la vache qui rit 94
Coquillettes knacki tomates 94
Côtes de porc poêlée maraîchère 95
Côtes de porc à la moutarde 96
Côtes de porc roquefort 96
Côtes de porc sauce charcutière 97
Côtes de porc à la potée de légumes 97
Côtes de porc aux pruneaux 98
Côtes de porc en bonne compagnie 98
Côtes de porc poêlée maraîchère 99
Côtes de porc pommes de terre 99
Courgettes riz lardons 100
Crépinettes au porto 100
Crépinettes sauce curry 101
Crépinettes à la sauce provençale 101
Crépinettes porc tomate 102
Côtes de porc à la tomate 104
Côtes de porc au boursin 104
Courgettes chèvre lardons 105
Crépinettes de porc à la tomate 106
BOEUF 108
Carbonnade 108
Carbonnade de boeuf 108
Coquillettes aux boulettes de boeuf 109
Courgettes vache qui rit viande hachée 109
Courgettes rondes farcies 110

www.cookeojbh.fr

VOLAILLES/GIBIERS 112
Carry ailes de poulet 112
Cari de poulet 112
Cailles aux pommes de terre 113
Cailles au vin blanc 114
Canette miel romarin 115
Canette aux olives 115
Canard à l'orange 116
Cailles au miel 117
Choux fleur tomate escalope 117
Colombo de poulet 118
Colombo de poulet Antillais 118
Colombo de poulet à l'antillaise 119
Coq au vin 120
Coquillettes aux aiguillettes de poulet 121
Coq au vin 121
Coquelets en barbouille 122
Curry de poulet 123
Curry de poulet pommes de terre 123
Curry de poulet à l'ananas 124
Cuisses de dinde aux pommes de terre 124
Cuisse de pintade et choux fleur 125
Cuisse de dinde forestière 125
Cuisse de dinde à la moutarde 126
Cuisses de dinde et petits légumes 126
Cuisses de dinde au quinoa 127
COQUILLETTES 127
Coquillettes aiguillette de poulet 127
Coquillettes steaks hachés fromage 128
Coquillettes poulet chou-fleur 128
Coquillettes knacki tomates 129
CUISSES CANARD 130
Cuisses de canard aux carottes et courgettes 130
Cuisses de canard au miel 131
Cuisses de canard à l'orange 131

www.cookeojbh.fr

CUISSES DE POULET 132
Cuisses de poulet à la moutarde 132
Cuisses de poulet aux endives 132
Cuisses de poulet aux champignons➽➽➽ 133
Cuisses de poulet au gingembre 133
Cuisses de poulet façon vapeur 134
Cuisses de poulet et riz 134
Cuisses de pintade au riz 135
Cuisses de pintade au chou 135
Cuisses de poulet et pommes de terre 136
Cuisses de poulet aux champignons 136
Cuisses de poulet aux endives 137
Cuisses de poulet méridionale 137
Cuisses de poulet champignons courges 138
Cuisses de poulet vapeur 138
Cuisses de poulet tomates et câpres 139
D 140
BOEUF 140
Daube de boeuf 140
Daube provençale 141
VOLAILLES/GIBIERS 141
Dinde à la crème fraîche➽➽➽ 141
Dinde à la moutarde 142
Dinde à l'indienne 142
Dinde crème chorizo 143
Dés de poulet courgettes au Boursin 143
E 147
BOEUF 147
Ebly bolognaise 147
Endives et petites boulettes 148
Emincés de boeuf en sauce 148
PORC 149
Endives au jambon 149
Endives à la concoillotte 150
Endives au Boursin 150

www.cookeojbh.fr

VEAU 151
Escalopes à la viennoise 151
Escalopes de veau en papillote 152
VOLAILLES/ GIBIERS 153
ENDIVES CUISINEES 153
Endives à la concoillotte 153
Endives au jambon pommes de terre 154
Endives au jambon 154
Endives et champignons 155
Endives et petites boulettes 155
Endives et émincés de dinde 156
Endives farcies 156
EMINCES 157
Emincés de dinde aux poivrons 157
Emincés de dinde 3 couleurs 157
Emincés de dinde au curry 158
Emincés de dinde aux endives 158
Emincés de dinde tomates et haricots blanc 159
Emincés de dinde aux cotes de blette 159
Emincés de poulet à la moutarde 160
Emincés de poulet spéculoos 160
Emincés de poulet au safran 161
Emincés de poulet petis pois 161
Emincés de poulet à la mexicaine 162
Emincés de poulet à la tomate ww 162
Emincés de poulet sauce crème 163
ESCALOPES 163
Escalopes à la tomate 163
Escalopes sauce poivron 164
Escalopes de dinde crème champignons 164
Escalopes de dinde aux haricots verts 165
Escalopes de dinde veau à la crème 165
Escalopes à la tomate 165
Escalopes de poulet basquaise 167
Escalopes de poulet aux petits pois 167

www.cookeojbh.fr

Escalopes de poulet aux légumes 168
F 168
VEAU 168
Filet mignon de veau au Saint Agur 168
Fajitas garniture 169
Farfalles à la carbonara 170
VOLAILLES 170
Faisan ou canard au lard 170
Filets de poulet à la concaillote 172
Filets de poulet endives 173
Foie gras 174
Fondue de poireaux vache qui rit 174
Fricassée de poulet aux olives 175
AGNEAU 176
Filet mignon d'agneau au roquefort 176
PORC 176
FILETS MIGNON DE PORC 177
Filet mignon aux légumes 177
Filet mignon à la crème de moutarde 177
Filet mignon Maroilles 178
Filet mignon de porc aux oignons 178
Filet mignon au Boursin 179
Filet mignon au camembert 180
Filet mignon en sauce 180
Filet mignon au roquefort 181
Filet mignon à la crème 182
Filet mignon de porc abricots secs 183
Filet mignon aux cerises 184
Filet mignon porc curry miel 184
Farfalles aux artichauts 185
Fondue de poireaux vache qui rit 187
G 187
VOLAILLES/GIBIERS 188
Gésiers de volaille aux petits pois 188
Gnocchis tartare poulet 189
PORC 190

www.cookeojbh.fr

Gratin dauphinois au jambon 190
Gratin de pommes de terre saucisses 190
BOEUF 192
Goulash de boeuf 192
H 193
BOEUF 193
Haché riz légumes 193
Goulash 194
Hachis carmarguais 194
Hachis parmentier de boeuf 195
Hachis parmentier de patates douces 195
J 196
PORC 196
Jambon au Chablis 196
Jambon à poêler façon rustique 197
Jardinière de légumes au lard fumé 197
Jarret de porc et mojettes 199
Jarret de porc fumé aux lentilles 199
BOEUF 200
Jarret de boeuf au vin rouge 200
Jarret de boeuf à la tomate 202
Joue de boeuf aux carottes 202
L 203
LAPIN 203
Lapin causette 203
Lapin marengo 204
Lapin à la moutarde 204
Lapin à la moutarde 204
Lapin aux olives 205
Lapin Riesling et girolles 206
Lapin gibelotte 206
Lapin à la bière 207
Lapin gibelote 207
Lapin pommes de terre abricots secs 208
Lapin chasseur 209

www.cookeojbh.fr

Lapin au vinaigre miel et pruneaux 210
Lapin au Boursin 210
Lapin aux poivrons 211
Lapin aux pruneaux 211
Lapin tomates basilic 212
AGNEAU 212
Langues d'agneau aux câpres 212
BOEUF 213
Langues de boeuf et légumes 213
PORC 214
Lentilles saucisses 214
Lentilles saucisses Tonton Marc 214
Longe de porc et pommes de terre 215
Longe de porc à la moutarde 215
Longe de porc à la tomate 216
Longe de porc au curry 216
Longe façon bourguignon 217
Longe de porc et pommes de terre 217
M 218
BOEUF 218
Mafé de boeuf 218
Moussaka 219
VOLAILLES/GIBIERS 220
Magret de canard à l'orange 220
Magret de canard au miel 220
Magrets de canard aux pêches 221
Magret de canard pommes poires 221
Magrets de canard 223
Magret de canard cerise porto 223
Marmite espagnole weight watchers 225
Marmite espagnole 226
PORC 227
Merguez façon couscous 227
Merguez pommes de terre 227

www.cookeojbh.fr

Mincerettes de porc à la tomate➽➽➽ 228
Mincerettes au petits pois et pommes de terre➽➽➽ 228
Mini choux farcis 229
VEAU 230
Mijoté de veau miel et cumin 230
Mignon de veau à la normande 231
N 232
BOEUF 232
Nouilles chinoises au boeuf 232
Nouilles chinoises au boeuf 233
VEAU 233
Noix de veau aux légumes 233
VOLAILLES/GIBIERS 234
Nouilles au poulet 234
O 234
Os à moëlle 236
Osso bucco de dinde à la bière 237
Osso bucco de dinde à la bretonne 237
Osso bucco de dinde à la paysanne 238
Osso bucco milanaise 238
Osso bucco aux panais 239
P 239
PATES ET VIANDES 240
Pâtes aux boulettes de veau 240
Pâtes carbonara au curry 241
Pâtes carbonara 241
Pâtes carbonara express 242
Pâtes crème basilic au cookeo 242
Pâtes à la vodka 243
Pâtes pennes aux saucisses de Diots 243
Pâtes penne bolognaise 244
Pâtes au chorizo 244
Pâtes serpentini à l'italienne 245
Pâtes grecques merguez 245
Pâtes poulet vache qui rit 246

www.cookeojbh.fr

Pâtes à l'espagnole 246
Pâtes aux boulettes 247
Pennes crème fraîche et lardons 247
Pennes 4 fromages 248
Perles au jambon et à la tomate 249
PAUPIETTES 250
Paupiettes de dinde aux pruneaux 250
Paupiettes de dinde et pommes de terre 250
Paupiettes délices du verger 251
Paupiettes de dinde 251
Paupiettes de dinde au riz 252
Paupiettes dinde et légumes 252
Paupiettes de dinde façon carbonade 253
Paupiettes pommes de terre champignons 253
Paupiettes de poulet sucré salé 254
Paupiettes de veau au bacon 254
Paupiettes de veau 255
Paupiettes de veau sauce crème champignons 256
Paupiettes de porc à la tomate 257
Paupiettes de porc au vin rouge 258
Paupiettes de porc à la tomate 259
Paupiettes de porc à l'ananas 260
Paupiettes de volaille 260
Paupiettes de porc 261
Paupiettes de veau champignons et riz 261
VOLAILLES / GIBIERS 263
Pigeonneaux comme dans les landes 264
Pilons de poulet moutarde 265
Pilons de poulet forestiers 266
Pintade aux raisins 266
Piperade 267
Pilons de poulet au reblochon 267
Pilons de poulet tomates crème fraîche 268
Pilons de poulet aux épices et raisins 268
Poêlée pommes de terre chorizo 270

www.cookeojbh.fr

Poêlée d'été 271
Poêlée poulet pommes de terre 272
Poivrons farcis 273
POMMES DE TERRE ET VIANDES 274
Pommes de terre au lard 274
Pommes de terre corned beef 274
Pommes de terre bacon 275
Pommes de terre au viandox 277
Pommes de terre aux 2 jambons 278
Pommes de terre aux endives 278
Pommes de terre vin blanc franc comtoise 279
Pommes de terre paprika et bacon 281
Pommes de terre sauce cheddar 281
Potée portugaise 282
POULET ET POULE 283
Poule à ma façon 283
Poulet à l'orange 283
Poulet courges sauce mascarpone 284
Poulet colombo olive 284
Poulet au curry 285
Poule au riz 285
Poule au blanc 286
Poulet paprika 286
Poulet paprika et pommes de terre➽➽➽ 287
Poulet piperade 287
Poulet au comté 288
Poulet à l'oignon 289
Poulet refougado 289
Poulet poivron pommes de terre 290
Poulet aux poivrons 290
Poulet à la bruxelloise 291
Poulet à la crème 291
Poulet à l'indienne 292
Poulet à l'ananas frais 292
Poulet basquaise à Liloute 293

www.cookeojbh.fr

Poulet coco 294
Poulet basquaise 294
Poulet Biryani 295
Poulet gourgonzola 295
Poulet de Bahia 296
Poulet et Brocolis 296
Poulet entier 297
Poulet aux champignons 297
Poulet curry coco 298
Poulet coco et riz 298
Poulet épinards coco 299
Poulet façon créole 299
Poulet à ma façon 300
Poulet laotien 300
Poulet légumes et sauce crémeuse 301
Poulet tandoori 302
Poulet riz cantonais 302
Poulet au riz 303
Poulet au riz Tika Massala 304
Poulet au vinaigre 304
Poulet façon méridionale 305
Poulet sauté aux olives 305
Poulet Massalé 306
Poulet mangue coco 306
Poulet sauce aigre douce 307
Poulet Thym tomates 308
Poulet façon marocaine 308
Poulet Yassa 309
Poulet yaourt curry 309
Poulet vapeur anis 310
POTEE/POT AU FEU 311
Pot au feu maison 311
Pot au feu 311
PORC 312
Porc à l'aigre doux 313

www.cookeojbh.fr

Porc curry ➽➽➽ 313
Porc aux aubergines 314
Patates à la riojana 315
Petit salé aux lentilles 315
Petit salé aux lentilles 316
Pieds et paquets marseillais 317
Piperade 317
Q 319
Quasi de veau mirabelles 319
Queue de boeuf mijotée 319
Queue de lotte au whisky 320
Quenelles aux champignons 321
Quenelles sauce tomate 321
Quinoa vache qui rit 322
Quinoa sauce thai 322
Quinoa carottes colin 323
R 323
Raclette revisitée 323
Raclette 324
Ragoût 324
Ragoût de veau 325
Ramequin de courgettes 325
Rata de singe 326
Ratatouille poulet 326
Ratatouille express aux dès de jambon 327
Ratatouille merguez 327
Ribs de porc 329
RISOTTO 329
Risotto porc au curry➽➽➽ 329
Rissoto chorizo 330
Risotto aux blettes 331
Risotto boudins blancs et champignons 332
Risotto courgettes lardons 332
Risotto aux 2 poivrons et poulet 333
Risotto gourmand 333

www.cookeojbh.fr

Risotto bacon Boursin 334
Risotto champignons lard fumé 335
Risotto champignons et lard fumé 335
Risotto lardons champignons poireaux 336
Risotto lardons poivron 337
Risotto épinards lardons 337
Risotto poulet poireaux 338
Risotto mexicain 339
Risotto merguez 339
Risotto petits pois jambon 340
Risotto escargots 341
Risotto pleurotes et lardons fumés 341
Risotto de porc moutarde 342
Risotto boeuf tomate 342
Risotto poireaux et boulettes de boeuf 343
Risotto saucisses merguez 343
Risotto tomates 344
Risotto saucisses aux herbes 344
Risotto au chorizo 345
Risotto au foie gras 345
Risotto lardons et champignons 346
RIZ ET VIANDES 347
Riz à la bolognaise 347
Riz cantonais 2 347
Riz au knackis 348
Riz aux boulettes 348
ROGNONS 349
Rognons au vin rouge 349
Rognons à la tomate 349
Rognons boeuf champignons 350
Rognons de porc 350
Rognons au vin rouge 351
Rognons de veau au porto et à la moutarde 351
ROTIS 353

www.cookeojbh.fr

Roti de boeuf moutarde ➽➽➽ 353
Rôti de filet de dinde à la crème 353
Rôti de canard 354
Rôti de dinde à la tomate et basilic 354
Rôti de dindonneau à la mandarine 355
Rôti de porc au cidre 355
Rôti de porc au curry 357
Rôti de porc barbecue et pommes de terre 358
Rôti de porc pommes de terre 358
Roti de porc moutarde 359
Rôti de porc au 3 moutardes 359
Rôti de porc Orloff 361
Rôti de porc porto 361
Rôti de porc aux pruneaux 362
Rôti de porc à la bière et au miel 362
Rôti de porc à la moutarde ➽➽➽ 363
Rôti de porc au cidre ➽➽➽ 363
Rôti de porc moutarde miel 364
Rôti de dinde 4 épices 364
Rôti de sanglier à l'hypocras 365
Rôti de veau au vin rouge ➽➽➽ 365
Roti de veau farci 366
Roti de veau Orloff 366
ROUELLE 368
Rouelle de porc tomates 368
Rouelle de porc à la bière 369
Rouelle 369
Rouelle de porc à la moutarde ancienne 370
Rouelle de porc au cidre 370
Rougail saucisses 371
Roulé de dinde orloff 371
Roulé de dinde pommes de terre carottes 372
S 372
Sauce tomate bolognaise 373

www.cookeojbh.fr

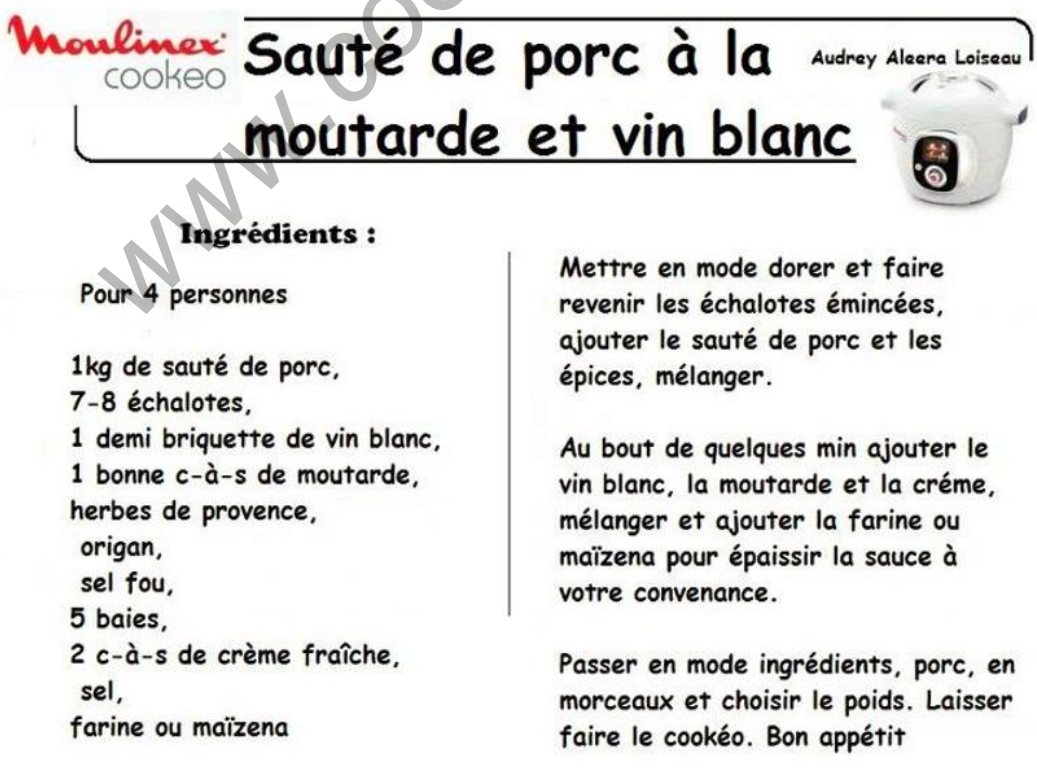
Sauce Bolognaise 373
LES SAUTES 374
Sauté de boeuf au Munster 374
Saute de dinde coco 375
Sauté de porc asiatique 375
Saute de porc à la tomate 376
Saute de porc au miel 376
Sauté de porc aux poivrons 377
Sauté de porc aux légumes 377
Sauté de porc au caramel 378
Sauté de porc à la tomate 378
Sauté de porc au roquefort et pommes de terre 379
Sauté de veau à ma façon 379
Sauté de veau aux champignons 380
Sauté de veau de Lisbonne 380
Sauté de veau au chorizo 381
Sauté de veau aux olives 381
Sauté de dinde 382
Sauté de porc Basquaise 382
Sauté de porc à l'italienne 383
Sauté de porc au cidre 384

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc au curry et coco

..... 385

Sauté de porc moutarde



..... 385

Saute de veau façon Saria 386

Sauté de porc aux abricots 386
Sauté de veau au chorizo 387
Sauté de dinde 387
Sauté de porc Basquaise 388
Sauté de porc à l'italienne 389
SAUCISSES ET SAUCISSONS 391
Saucisses chou-fleur 391
Saucisses aux pommes 392
Saucisses de morteau au vin blanc 392
Saucisses fumées pdt tomates 393
Saucisses de Montbéliard pommes de terre 393
Saucisses lentilles de Toulouse 394
Saucisses fumées pommes de terre 394
Saucisson pommes de terre 395
Saucisson genevoise 395
Saucisses Diots et chou blanc 396
Saucisses lentilles au cookeo 397
Saucisses au curry 397
Saucisses et flageolets 398
SPAGHETTIS 400
Spaghettis steaks hachés moutarde 400
Spaghettis bolognaise maison➽➽➽ 401
Spaghettis rigolo 402
Spaghettis fantaisie 402
Spaghettis bolognaise 403
Souris d'agneau à ma façon 403
Sot l'y laisse de dinde aux carottes 404
Sot l'y laisse de dinde 405
STEAKS HACHES 405
Steaks hachés pommes de terre 405
Steaks hachés courgettes 406
Steaks hachés pommes de terre 406
Steaks hachés aubergines courgettes 407
Stoemp chou vert 408
T 408

www.cookeojbh.fr

Tartiflette 409
TAJINE 410
Tajine d'agneau 410
Tajine de kefta pommes de terre et poivrons 410
Tajine au poulet et aux pruneaux 411
Tajine de lapin au safran 411
Tajine boulettes de boeuf et blé 412
Tajine de boulettes petits pois courgettes 412
Tajine de poulet au citron confit 413
Tajine poulet merguez 414
Tajine agneau abricots 414
Tajine de veau 415
Tajine agneau poulet 416
Tajine aux merguez 417
Tajine agneau merguez 417
Tagliatelles aux légumes 418
Tortellini à la tomate et au bacon 418
TOMATES FARCIES 419
Tomates farcies jambon vache qui rit 419
Tomates farcie 2 420
Tomates farcies 420
Tomates farcies 421
Tendrons de veau sauce tomate 421
Tripes 422
V 423
Veau aux carottes et oignons confits 423
Veau perles de blé 424
Veau Roquefort 424
Veau marengo 425
Veau marengo 425
POISSONS 426
A 426
Aïoli provencal 426
B 427
Blanquette de poissons 427

www.cookeojbh.fr

Brandade de morue 427
c 428
Cabillaud aux petites crevettes 428
Cabillaud et jardinière de légumes 428
Calamars à la provençale 429
Cari de crevettes et riz 430
Cari de langoustes façon réunionnais 432
Cassollettes fruits de mer 433
Choucroute de la mer 433
Chou chinois aux Saint Jacques 434
Coeur de filets de merlu provençal 435
Cocotte de moules au lard et safran 437
Colin à la provençale 438
Colin crevettes curry 438
Colombo de sole 439
Coquillages du midi 440
Coquillettes aux médaillons de saumon 440
Courgettes et morue au miel 442
Crevettes au riz 445
Crevettes cocktail de fruits de mer 445
Coktail 3 fruits de mer et riz 446
Crevettes sur fondue de poireaux 447
Curry de limande 448
D 449
Darnes de thon aux légumes 449
Dorades aux légumes 450
Dos de cabillaud du jardin 450
Dos de cabillaud provencale 451
Dos de cabillaud à la provencale 451
Dos de cabillaud au champagne 452
Dos de cabillaud à l'orientale 452
E 455
Encornets à la tomate et aux poivrons 455
Encornets et pommes de terre 456

www.cookeojbh.fr

Encornets sauce tomate 457
Encornets tomate 457
Epinards crème fraîche poisson 458
F 459
Filet de cabillaud à la moutarde 460
Filets de julienne et brumoise de légumes 462
Filets de lieu noir moutarde 463
Filets de poissons sauce orange 463
Filets de saumon poireaux 463
Filets de plie aux légumes 464
Filets de sole aux fruits de mer 465
G 466
Gambas à l'armoricaine 466
H 467
J 467
L 468
Langoustines fraîches 469
Lentilles à la marocaine 470
Lotte à l'américaine 470
M 470
Maquereaux moutarde vin blanc 471
Marmite moules riz 472
Marmite de la mer 472
Morue tomates fraîches 474
Morue au beurre 474
Moules au poireaux 475
Moules marinières 475
Moules à la tomate 476
Moules au Boursin 476
Moules au roquefort 477
Moules au chorizo 477
Moules à la crème et au curry 478
N 478
Noix de Saint Jacques et riz 479

www.cookeojbh.fr

O 479
P 481
Paella au poulet et fruits de mer 481
Pad Thai poulet crevettes 482
Parmentier de poisson 483
Pâtes aux boulettes de saumon 484
Pavé de colin et macédoine 485
Pâtes au saumon 485
Pavés de saumon au curry et épinards 486
Pavés de saumon à l'oseille 486
Pâtes au saumon 489
Pavé de saumon au miel 491
Pavé de saumon et fondue de poireaux 491
Poêlee nouilles chinoises 493
Poêlée poireaux et crevettes 494
Poêlée poireaux et surimi 495
Poêlée de brocolis et Saint Jacques 495
Poisson blanc aux légumes 497
Pommes de terre morue 498
Poisson cuisiné minute 503
Q 504
Queue de lotte au whisky 504
Quenelles sauce tomate 505
Quinoa sauce thai 506
Quinoa carottes colin 506
R 507
Risotto filets de sole 509
Risotto aux moules 510
Risotto fruits de mer 512
Risotto gambas 512
Risotto de colin à la crème fraîche 513
Risotto crevettes champignons 514
Risotto lait de coco crevettes 514
Risotto de saumon poireaux 516
Risotto saumon fumé 516

www.cookeojbh.fr

Riz calamars saveur du sud 517
Riz cantonais 518
Riz à la créme safran et pétoncles 518
Riz au curry

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!

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

..... 519
Roulades de saumon fumé aux asperges 522
S 523
Saint Jacques aux poireaux➽➽➽ 523
Saint Jacques et fondu de poireaux 524
Saumon et riz 525
Saumon et moules à la crème fraîche 526
Saumon sauce champagne 526
Seiche riz tomates 528
Seiches à la sétoise 530
Soupe de moules en croûte 531
Steaks de thon ail et tomates 532
T 533
Tajine saumon 535
Tagliatelles aux fruits de mer 535
Tagliatelles de courgettes 536
Tagliatelles saumon épinards 536

www.cookeojbh.fr

Tian de légumes sur lit de poissons 537

Thon à la tomate➽➽➽

Cookeo

Thon à la tomate

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de steaks de thon
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
500 ml d'eau
Sel poivre
100 g d'oignons congelés
1 petite boite de tomates concassées

Placez tous les ingrédients dans la cuve : les steaks de thon, les tomates concassées, les oignons. Salez, poivrez selon votre convenance. Plongez un cube de bouillon de bœuf.
Versez 500 ml d'eau.

Cuisson rapide. Temps de cuisson 10 mn.

Quand la cuisson est finie ouvrez votre appareil et ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates. Servez chaud.

..... 538

Thon à la catalane 538

Trio de chou au poisson..... 539

V 539

LEGUMES..... 540

c..... 540

Carottes bolognaise 540

Carottes carbonara version 2..... 541

Carottes carbonara..... 541

Carottes glacées au chorizo..... 542

Carottes aux oignons➽➽➽..... 542

Carottes à la crème 543

Carottes au cumin 544

Champignons oignons crème fraîche..... 545

Choux rouge..... 546

Chou chinois au gingembre 546

Courgettes Roquefort..... 547

Compotée d'endives..... 548

Compotée de légumes..... 549

www.cookeojbh.fr

Courgettes vache qui rit 549
Courgettes au chèvre 550
Courgettes et tomates au Boursin 550
Crème de carottes 551
F 552
Flan courgette carotte 552
Flan de patates douces

..... 553
Frites à l'ail 553
Fondue de poireaux vache qui rit 553
G 555
Gratin dauphinois maison 555
Gnocchis aux 4 fromages 556
Gnocchis au saumon 557
Gnocchis au curry 557
Gnocchis au safran 558
H 559
Haricots blancs et carottes fondantes 559
L 560
Lasagnes d'aubergines 560
Légumes sautés au tofu 561

www.cookeojbh.fr

Lentilles à la marocaine 562
P 563
Pâtes crème basilic au cookeo 563
Petits pois à la parisienne 564
Pennes 4 fromages 565
Petits pois carottes pommes de terre 565
Petits pois à la parisienne 566
Poêlée du jardin 566
Poêlée de légumes 567
Poêlée pommes de terre poireaux 567
Poêlée pommes de terre carottes 568
Poêlée pomme de terre courgettes 568
Pois chiches au curry 569
Poireaux à la moutarde 569
Poireaux à l'orientale 570
Poireaux à la moutarde et à la crème 570
Pommes de terre fondantes 571
Pommes de terre vin blanc 571
Purée de brocolis 572
Purée de pois cassés 573
Q 574
Quinoa vache qui rit 574
R 575
Ramequin de courgettes 575
Ratatouille express 575
Ratatouille à sa façon 576
Risotto aux blettes 577
Risotto aux asperges 578
Risotto chou fleur 579
Risotto champignons et vin blanc 580
Risotto aux poireaux 581
Risotto à la butternut 582
Riz aux courgettes 582
S 583
Sauce Roquefort au cookeo 583

www.cookeojbh.fr

Sauce tomate 584
Sauce légumes spaghettis 585
T 586
Tagliatelles de courgettes 586
Tagliatelles saumon épinards 586
Terrine de courgettes 587
Tortellinis fromage 587
DESSERTS 588
A 588
Ananas aux palets breton 588
B 589
Brioche perdue au pudding 589
c 591
Cerise au sirop 591
Charlotte ménagère 592
Cheesecake citron speculoos 592
Chocolat maison à l'ancienne 593
Clafoutis aux abricots 594
Clafoutis aux cerises 594
Clémentines menthe pignons 595
Coeur coulant au chocolat 595
CONFITURES 596
Confiture de fraises 596
Confiture de fraises express 596
Confiture de fraise à la menthe 597
Confiture abricots vanille 598
Confiture ananas vanille 599
Confiture de lait 600
Confiture de figues 601
Confiture de mirabelles 602
Confiture de mûres 602
COMPOTES 603
Compotes 603
Compote pommes ananas 604
Compote pommes poires 604

www.cookeojbh.fr

Compote de pommes à la canelle 605
Compote pommes ananas 605
Compote pommes banane 606
Compote pommes abricots 606
Compote pommes cerises 607
Compote pommes framboises 607
Compote pommes groseilles 608
Compote pommes nectarine 608
Compote pommes pruneaux 609
Compote pommes raisins 609
Compote pommes rubarbe 610
Compote pommes myrtilles 610
Compote pommes poires 611
Compote pommes pêches 611
Compote pommes mangues 612
Compote pommes kiwis 612
Compote pommes fraises 613
Coulis aux fruits rouges 615
CREMES 615
Crème chocolat ➳➳➳ 615
Crème légère au chocolat➳➳➳ 616
Crème à la clémentine 616
Crème à la fleur d'oranger 617
Crème à la pralinoise 618
Crème à la rose 619
Crème à la pistache 619
Crème à la vanille sans oeuf 620
Crème au beurre salé 620
Crème au carambar 621
Créme au carambar 2 622
Crème au café 622
Crème au caramel 623
Crème au citron 623
Crème au miel 624
Crème aux oeufs 624

www.cookeojbh.fr

Crème au pain d'épices 625
Crème au spéculoos 625
Crème au spéculos 626
Crème brûlée au carambar 626
Crème citron pour tarte 627
Crème chocolat danette 627
Crème chocolat grand Marnier 628
Crème chocolat ou vanille 628
Crème au chocolat yaourt liégois 629
Crème au chocolat lait soja 630
Créme au chocolat blanc 631
Crème noix de coco 631
Crème renversée 632
Crème renversée version Nadine 633
Crème renversée au Nutella 633
Crème Tahitienne 634
Confiture de prunes rouges 635
D 635
Danettes au cappuchino 636
E 639
F 639
Flan 639
Flan au chocolat 640
Flan au lait 641
Flan au lait et noisettes 641
Flan aux oeufs 642
Flan aux oeufs 2 642
Flan Bounty 643
Flan traditionnel portugais 643
Flan d'Autonme 644
Far breton à la crème de marron 644
Fondant au chocolat 645
GATEAUX 648
G 648
Gâteau à l'ananas 649
Gâteau à l'harissa 650

www.cookeojbh.fr

Gâteau au chocolat 651
Gâteau au yaourt 651
Gâteau au chocolat au Banania 652
Gâteau au chocolat Nesquick sans oeuf 652
Gâteau yaourt chocolat 653
Gâteau yaourt Milie 653
Gâteau aux poires 654
Gâteau aux pommes épicées 655
Gâteau pommes cannelle 656
Gâteau choco bounty 656
Gâteau chocolat banane 657
Gâteau de pain perdu 657
Gâteau léger à l'ananas 658
Gâteau moelleux au carambar 658
Gâteau moelleux au chocolat 659
Gâteau moelleux au chocolat 2 659
Gâteau moelleux au chocolat 3 660
Gâteau nature 660
Génoise 661
Gâteau rapide au chocolat 661
M 662
Moelleux aux pommes 662
Moelleux chocolat noix de coco 663
H 663
I 663
Iles flottantes 663
O 665
P 668
Panacotta 669
Pâtes à tartiner 669
Petit gâteau à la banane 670
Petit moelleux à la crème de marron 670
Petite douceur aux pommes 671
Petits pots de crème à la fleur d'oranger 671
Petit pot de crème au Nutella 672
Petit gâteau chocolat et yaourt 672

www.cookeojbh.fr

Poire Belle Hélène 673
Poire Belle Héléne 2 674
Poires au vin et aux épices 674
Q 677
R 677
Riz au lait canelle 681
Riz au lait à la vanille 681
Riz au lait au chocolat 682
Riz au au lait au chocolat 682
Riz au lait au Nutella 683
Riz au lait grenadine 683
Riz au lait vanille coco 684
S 685
Semoule au lait 685
Soupe coco et fruits 686
T 688
Y 688
Yaourt 688

www.cookeojbh.fr

VIANDES

Agneau aux légumes verts

Lopes Tatiana

Ingrédients :

Pour 3 personnes
-3 morceaux d'épaule d'agneau
- 1 oignon émincé
- 3 poignets de petits pois
- 3 poignets de brocoli
- 300gr d haricot vert
- 2 grosses pommes de terre
-1 marmite de bouillon de légumes knorr
-1 cube d ail (acheté chez mon épicier marocain)
- 400 ml d'eau

En 'mode dorage
faire revenir la viande et l 'oignon dans un peu d huile d'olive.
Rajouter les légumes et mettre en mode cuison rapide pendant 15 min .

Bon appetit !

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

VOLAILLES

Aiguillettes de poulet à l'orange

Aiguillettes de poulet au munster

www.cookeojbh.fr

cookeo

Aiguillettes de poulet sauce Munster

Melody Lhote

Ingrédients :

Pour 4/6 personnes :

-500g d'aiguillettes de poulet
-1 munster (moyen)
- 25cl de crème liquide
- Oignons émincés
- Sel poivre persil cube
- Eau 250ml

En mode dorer : dorer le poulet et l'oignon ajouter le sel et le poivre.
Ajouter l'eau et le cube.
Cuisson rapide 12min.
A nouveau en mode doré ajouter la crème liquide le munster couper en morceaux et la ciboulette.
Le plat est prêt lorsque le munster est complètement fondu dans la sauce.

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

cookeo

Aiguillettes de canard au miel

Aiguillettes de canard au miel & carottes

proposée par Carole Chaput

Ingrédients

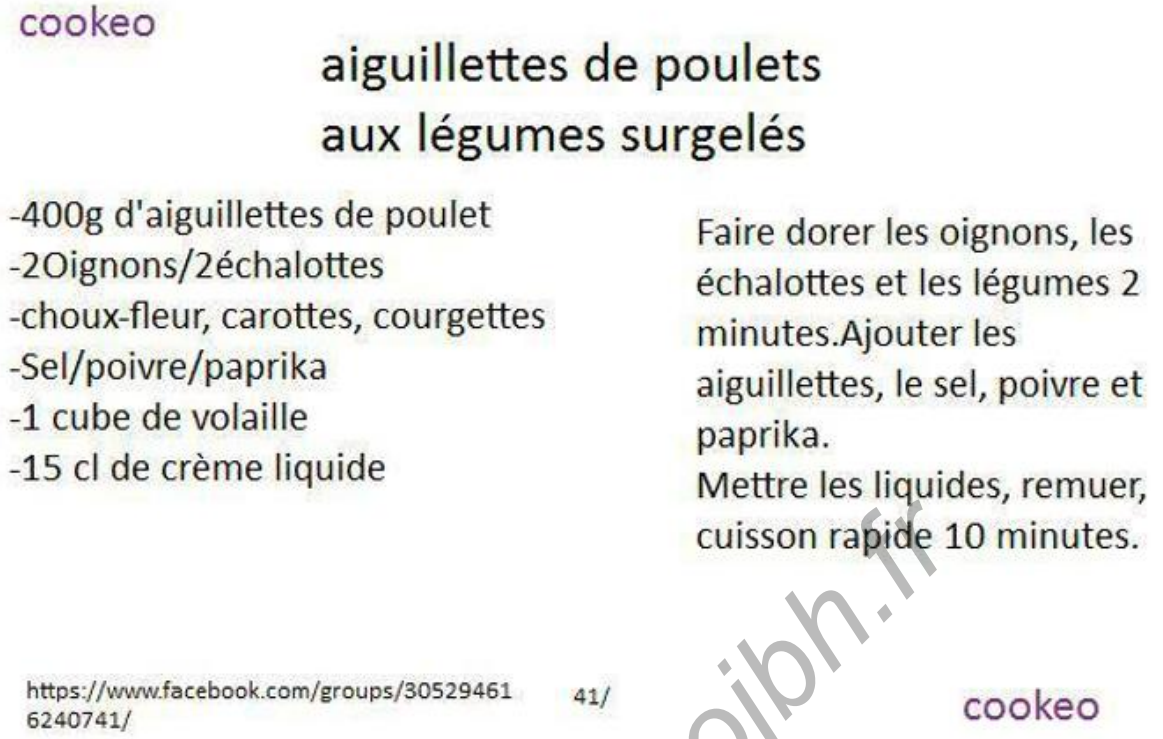
pour 6 pers
- 2 paquets d'aiguillettes de canard sous vide
- 1 oignon
- 2 cuillères de miel
- 10 belles carottes
- une noisette de beurre
- sel, poivre

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.

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

www.cookeojbh.fr

Aiguillettes de poulet aux légumes



Aiguillettes de poulet aux mangues caramélisées

www.cookeojbh.fr

Alouettes

Moulinex cookeo

Alouettes

Kevin Violaine Sottile Stmartin

Ingrédients :

pour 4 personnes :

12 tranches de paleron,
4 tranches de lard,
un bouquet de persil,
deux gousses d'ail,
sel,
200g concentré de tomate,
250ml de vin rouge,
50 ml de fond de veau.

Hacher l'ail très fin, le persil très fin et faire des cubes avec le lard, sel poivre et bien mélanger à la main.

Confectionner les alouettes: pauser une tranche de paleron sur le plan de travail, mettre dessus un petit tas de préparation au lard et la fermer (en boutonnière ou avec de la ficelle ou avec des cures dent! et c'est la le plus difficile!!!)

Faire cuire avec le mode boeuf bourguignon sur le cookéo.

www.cookeojbh.fr

cookeo

Andouille au camembert et pommes fondantes Stephan Bourgeois

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 300 g d'andouille de vire
- 8 pommes de terre
- 1/2 camembert au lait cru
- 20 cl de cidre
- 25g de beurre (de préférence salé)

Eplucher et couper en gros dés les pommes de terre
Faire fondre le beurre dans le cookeo, et les faire revenir.
Mouiller avec 20 cl de cidre et le meme volume d'eau.
10 min de cuisson rapide
Retirer la peau de l'andouille puis la couper en morceaux
Gratter légèrement la croute du camembert et le couper en petits dés.
Quand les pommes de terre sont cuites, ajouter l'andouille et le camembert et cuire encore 3 minutes.
Servir chaud après avoir décoré de quelques brins de ciboulette.

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

cookeo

Andouillettes pommes de terre

cookeo

andouillettes/PDT

-andouillettes coupées
-PDT coupées en 8
-ail/échalottes
-200 ml de vin blanc
-2cas de crème fraîche
-6 tranches de fromage à raclette

Faire dorer les andouillettes, l'ail, l'échalotte et les pdt.
Ajouter le vin blanc, cuisson rapide 5 minutes.
Ouvrir, mettre la crème, et faire fondre le fromage.

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

cookeo

Andouillettes aux légumes

Andouillettes et ses petits legumes

proposée par Barbara Lnn

Ingrédients

4 carottes coupées en rondelles

10 pommes de terre coupées en morceaux moyens

Fond de veau (1 cac bombé dans 100ml d'eau tiède)
Crème fraiche épaisse (1 brique 200ml)

En mode manuel

Faire dorer 10 à 12 min les andouillettes
Une fois fois dorage fini ajouter le reste des ingrédients passer en cuisson rapide 12min

Et hop c'est prêt deguster

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

www.cookeojbh.fr

B

VOLAILLES

Blanc de poulet sauce à l'orange

www.cookeojbh.fr

Blanc de poulet à l'estragon

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.

Blanc de poulet sauce boursin

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

Blancs de poulet et pommes de terre

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

Blanquette de dinde poireaux

Blanquette de dinde poireaux & carottes

proposée par Marion Pecoraro

Ingrédients

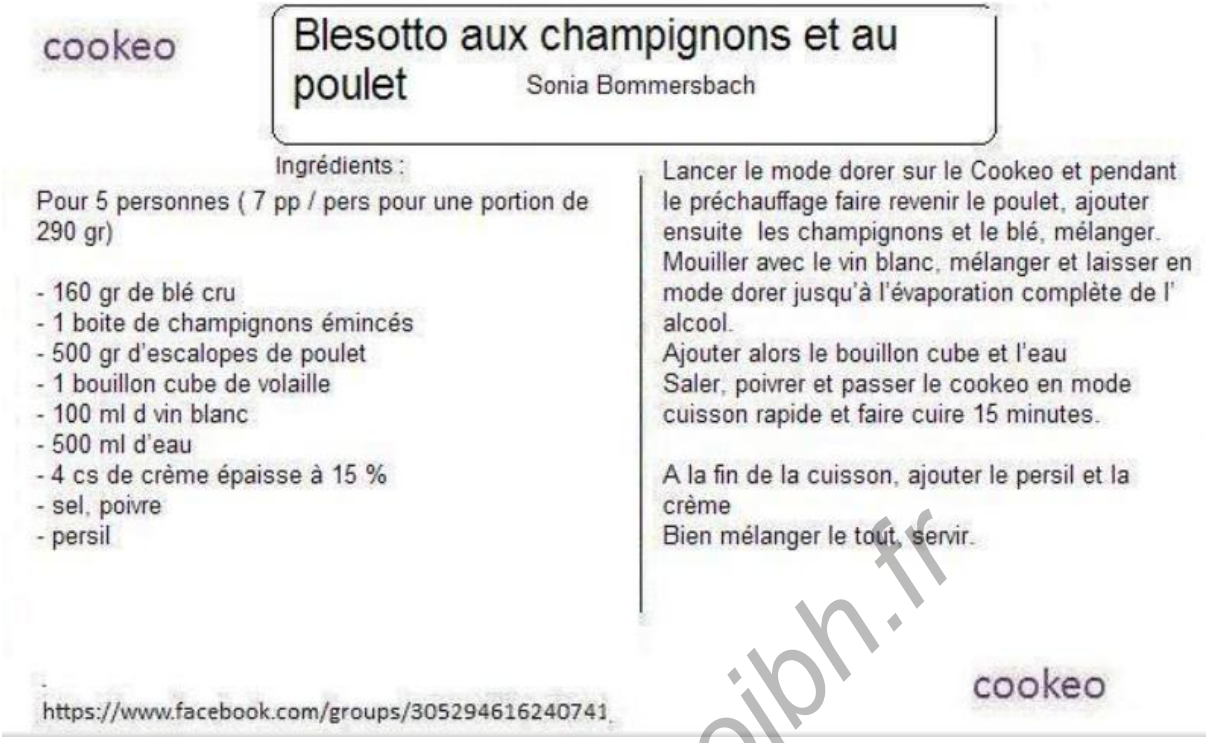
pour 2 personnes :

- 2 ou 3 pilons de dinde ou 500g de dinde
- 100 g de poireaux
- 3 carottes
- 2 oignons
- 1/2 litre d'eau mélanger à 25 g de bouillon de volaille
- 4 cuillères à soupe de crème fraiche
- 2 cuillères à soupe de maïzena

Faire revenir en fonction dorée les oignon et la dinde pendant le Temp de préchauffage + 3 minute et ajouter les carottes et le poireaux pour 2 min de +.
Mouiller avec le bouillon de volaille (préparer avec 1/2 litre d'eau plus le cube de bouillon)
Faire cuire en cuisson rapide pendant 8 min
Délayer la maïzena avec un peut de bouillon et ajouter la crème.
versez le tout à la préparation et remettre sur fonction doré jusqu'à que sa boue ensuite mettre en fonction "maintient aux chaud"
Servir avec du riz, pâte ou du blé
bon appetit

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

Blésotto aux champignons et poulet



cookeo

Blesotto aux champignons et au poulet

Sonia Bommersbach

Ingrédients :

Pour 5 personnes (7 pp / pers pour une portion de 290 gr)

- 160 gr de blé cru
- 1 boite de champignons émincés
- 500 gr d'escalopes de poulet
- 1 bouillon cube de volaille
- 100 ml d vin blanc
- 500 ml d'eau
- 4 cs de crème épaisse à 15 %
- sel, poivre
- persil

Lancer le mode dorer sur le Cookeo et pendant le préchauffage faire revenir le poulet, ajouter ensuite les champignons et le blé, mélanger.
Mouiller avec le vin blanc, mélanger et laisser en mode dorer jusqu'à l'évaporation complète de l' alcool.
Ajouter alors le bouillon cube et l'eau
Saler, poivrer et passer le cookeo en mode cuisson rapide et faire cuire 15 minutes.

A la fin de la cuisson, ajouter le persil et la crème
Bien mélanger le tout, servir.

cookeo

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

cookeo

Blesotto aux courgettes et au poulet

Sonia Bommersbach

Ingrédients :

- 160 gr de blé cru
- 1 boite de champignons émincés
- 500 gr d'escalopes de poulet
- 1 bouillon cube de volaille
- 100 ml d vin blanc
- 500 ml d'eau
- 4 cs de crème épaisse à 15 %
- sel, poivre
- persil

En mode dorer sur le Cookeo et pendan le préchauffage faire revenir le poulet, ajouter ensuite les champignons et le ble mélanger.
Mouiller avec le vin blanc, mélanger et laisser en mode dorer jusqu'à l' évaporation complète de l'alcool.
Ajouter alors le bouillon cube et l'eau
Saler, poivrer et passer le cookeo en mode cuisson rapide et faire cuire 15 minutes.
A la fin de la cuisson, ajouter le persil et la crème.
Bien mélanger le tout, servir.

cookeo

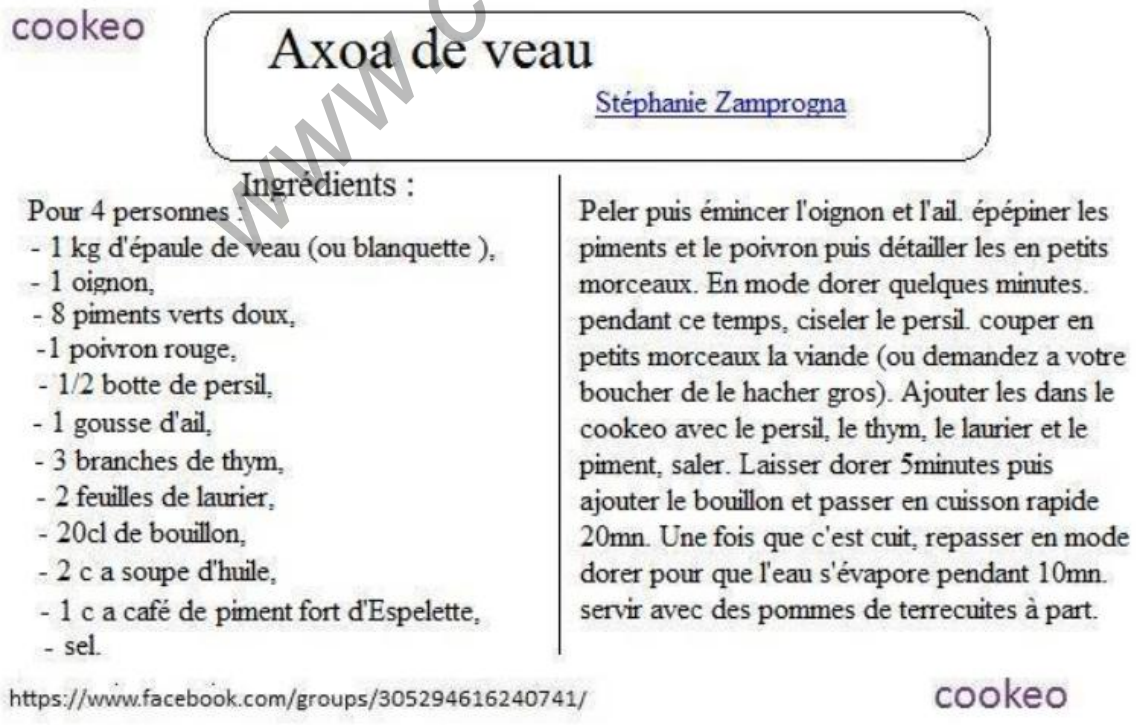
https://www.facebook.com/groups/305294616240741

www.cookeojbh.fr

Bouchée à la reine

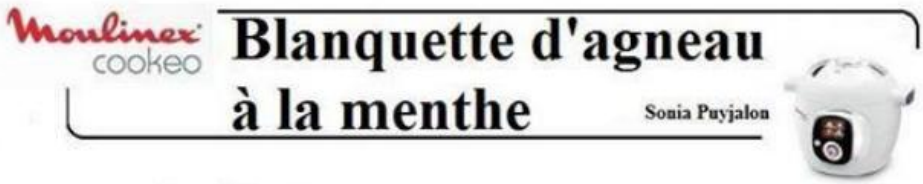
VEAU

Axoa de veau



www.cookeojbh.fr

Blanquette de veau à la menthe



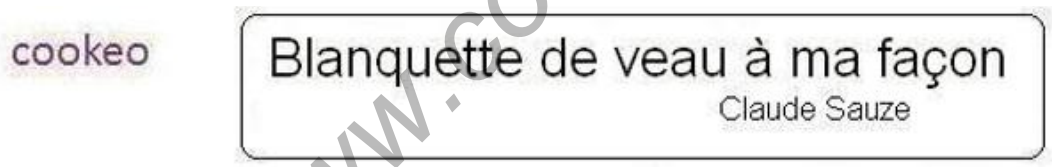
Ingrédients :

1 gigot agneau,
carotte (1 ou 2)
1 oignon,
menthe(une petite branche)
vin blanc(25cl)
eau (25cl)
sel et poivre,
1/2citron
crème fraîche

Couper des petits morceaux d'agneau mettre dans le cookeo et tout les ingredients cuisson rapide 10mn
quand c'est cuit rajouter le jus d'un 1/2citron et une tasse de crème fraîche et remuer.

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

Blanquette de veau à ma façon



Ingrédients :

Pour 6 personnes

- 1.2 kg de blanquette
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 petites boite de champignons
- sel, poivre
- 200 ml de creme
- 200 ml d'eau
- 150 ml de vin blanc

Faire revenir en mode doré la blanquette 5 min
Mettre les autres ingrédients
Cuisson rapide 20 min
Rajouter 3 à 4 c à s de sauceline environ 1 min en mode doré.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Blanquette de veau carottes pommes de terre

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

cookeo

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.

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

Blanquette de veau à l'ancienne

cookeo

blanquette de veau à l'ancienne

Pour 6 pers.
800g de veau
3 carottes,1 poireau, 1 oignons
champignons, 1 oeuf
25cl de vin blanc,
2 cas de farine
150 ml de fond de veau
25 cl de crème fraîche épaisse

Faire revenir oignon, carottes, poireau et champignons,ajouter la viande. Ajouter la farine et remuer. Ajouter le vin blanc et le fond de veau.Cuisson rapide 16 minutes. Après cuisson, mettre dans un bol la crème, le jaune d'oeuf et une louche de bouillon, remuer. Remettre le contenu du bol dans la cuve.

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

AGNEAU

Blanquette d'agneau à la menthe

Moulinex cookeo

Blanquette d'agneau à la menthe

Sonia Puyjalon

Ingrédients :

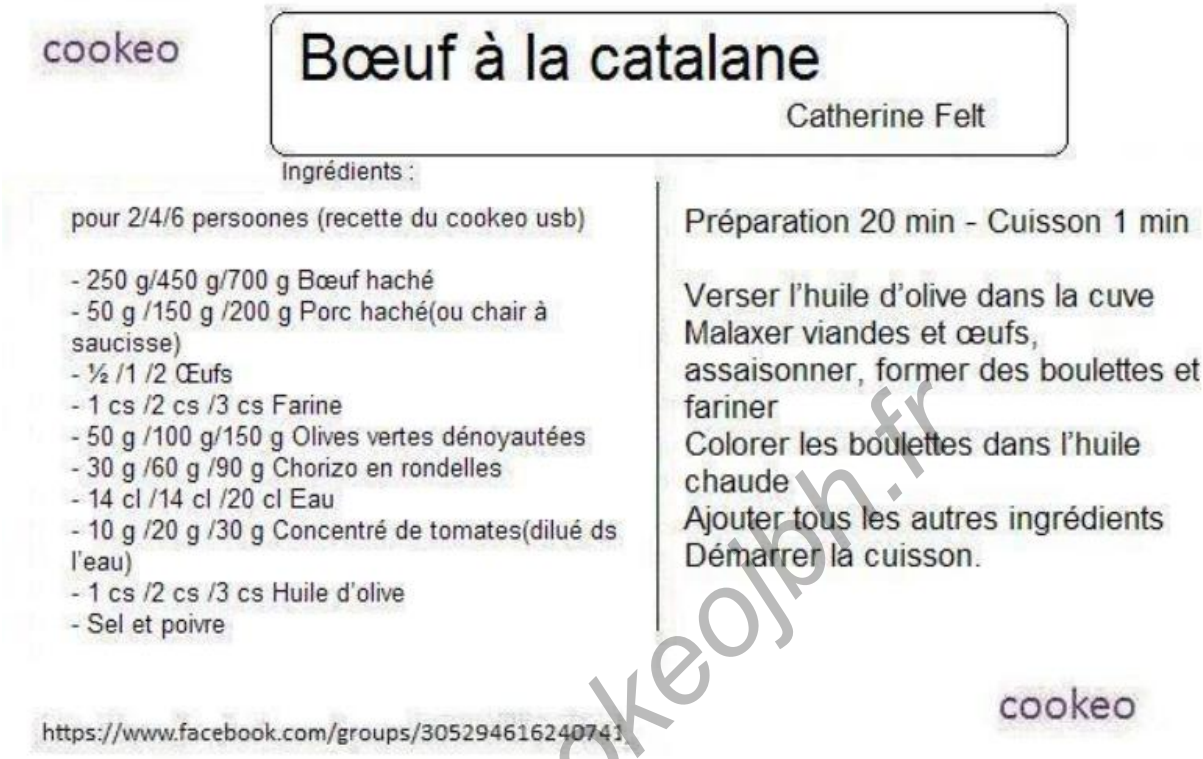
1 gigot agneau,
carotte (1 ou 2)
1 oignon,
menthe(une petite branche)
vin blanc(25cl)
eau (25cl)
sel et poivre,
1/2citron
crème fraîche

Couper des petits morceaux d'agneau mettre dans le cookeo et tout les ingredients cuisson rapide 10mn
quand c'est cuit rajouter le jus d'un 1/2citron et une tasse de crème fraîche et remuer.

www.cookeojbh.fr

BOEUF

Boeuf à la catalane


cookeo

Bœuf à la catalane

Catherine Felt

Ingrédients :

pour 2/4/6 persoones (recette du cookeo usb)

- 250 g/450 g/700 g Bœuf haché
- 50 g /150 g /200 g Porc haché(ou chair à saucisse)
- ½ /1 /2 Œufs
- 1 cs /2 cs /3 cs Farine
- 50 g /100 g/150 g Olives vertes dénoyautées
- 30 g /60 g /90 g Chorizo en rondelles
- 14 cl /14 cl /20 cl Eau
- 10 g /20 g /30 g Concentré de tomates(dilué ds l'eau)
- 1 cs /2 cs /3 cs Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation 20 min - Cuisson 1 min

Verser l'huile d'olive dans la cuve
Malaxer viandes et œufs, assaisonner, former des boulettes et fariner
Colorer les boulettes dans l'huile chaude
Ajouter tous les autres ingrédients
Démarrer la cuisson.

cookeo

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

www.cookeojbh.fr

Boeuf au caramel

cookeo

Bœuf au caramel - nouilles sautées au soja

Ana-l 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.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Boeuf carottes

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

Boeuf braisé à la guinness

Moulinex cookeo

Boeuf braisé à la guinness

Virginie Mary

Ingrédients :

Pour 6 personnes

- 1 kg paleron de boeuf
- 25 cl de guinness
- 4 à 5 carottes
- 200 gr de lardons
- champignons de paris
- sel poivre
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 25 cl bouillon de boeuf
- beurre huile maizena

Sur le mode dorer, y mettre huile et beurre et faire dorer la viande que vous aurez découper en cubes

Retirer la viande et y mettre les oignons émincés ainsi que les lardons

Faire bien dorer, ajouter les carottes en rondelles et l'ail émincé. Y redéposer la viande , le bouillon et la bière - sel poivre

- choisir la recette boeuf bourguignon
en fin de cuisson, ajouter les champignons de paris coupés en morceaux ainsi qu'un peu de maizena si vous voulez une sauce plus épaisse . c'est à tomber ....

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

www.cookeojbh.fr

Boeuf aux olives

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

Boeuf bourguignon revisité

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

Boeuf bourguignon à la moutarde

Moulinex cookeo

Boeuf bourguignon à la moutarde

Magali Moreaux

Ingrédients :

pour 6 pers :
2 gousses d'ail ,
2 oignons ,
150 ml de vin blanc ,
350 ml de bouillon de boeuf ,
2 c à soupe d'huile d'olive ,
1 bouquet garni ,
sel , poivre ,
1 kg de boeuf bourguignon ,
3 c à soupe de moutarde de dijon.

En mode dorer mettre l'huile , les oignons et l'ail. faire dorer la viande de chaque coter , ajouter les carottes. bien mélanger , ensuite ajouter le vin et le bouillon de boeuf. mettre le bouquet garni , sel , poivre et 3 c à soupe de moutarde. mettre en mode cuisson boeuf bourguignon.

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

Boeuf bourguignon à ma façon

cookeo

BŒUF BOURGUIGNON A MA FAÇON

Annie Ponceblanc

Ingrédients

Pour 4 personnes :
- 800 gr de bœuf
- 25 cl de vin rouge
- 15 cl d'eau
- 1 CC bombée de fond de veau
- 100 gr de lardons
- 2 oignons (émincés)
- 2 gousses d'ail (émincées)
- 1 CS d'huile d'olive
- 150 gr champignons Paris (coupés en 4)
- 2 carottes (coupées en rondelles)
- 1 bouquet garni
- 1 CS (bombée) de farine
- Sel, poivre
- 3 carrés chocolat noir (facultatif)

En mode dorer faire revenir la viande dans l' huile, puis ajouter les oignons et l'ail émincés, les lardons, poursuivre le dorage3 à 4 minutes. Ajoutez ensuite les champignons, les carottes mélangez bien le tout, saupoudrez avec le fond de veau et la farine, remuez puis versez le vin et l'eau.
Mélangez bien le tout, salez, poivrez et mettre le bouquet garni.
Passez en mode => recettes => bœuf bourguignon => 4 pers => cuisson 35 mn.
En fin de cuisson incorporez les carrés de chocolat et les laissez fondre en remuant.
(Servir avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes)

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Boeuf bourguignon

Boeuf bourguignon

proposée par clickncook.fr

Ingrédients

Pour 2 personnes :

600 gr de boeuf (j'ai trouvé que ça faisait beaucoup)
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

Préparez vos ingrédients : épluchez les pommes de terre et carottes puis coupez-les en morceaux.

Coupez le boeuf en morceaux de 25 gr environ. Épluchez l'oignon puis émincez-le.

Branchez le Cookeo, choisissez dans le menu la section « recettes » puis « bourguignon » puis « 02 pers » (ou plus si vous êtes plus nombreux).

Ensuite, suivez les instructions de l'appareil : versez l'huile, le boeuf et les oignons dans la cuve, puis faites dorer quelques minutes.

Appuyer sur ok puis mettez tous les autres 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

Boeuf carottes maison

Cookeo

Boeuf carottes maison au cookeo

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
600 g de viande à bourguignon
100 g d'oignons congelés
200 g de carottes congelées
25 cl d'eau
25 cl de vin rouge
1 cube de bouillon de bœuf
2 cuillères à café de concentré de tomates
Poivre
Sel

Préparation
Rendez-vous dans la rubrique des recettes préprogrammées et choisissez bœuf bourguignon.
Sélectionnez 4 personnes et démarrez la recette.
Versez de l'huile dans la cuve et faites dorer les oignons puis ajoutez la viande.
Ajoutez les carottes dans la cuve et versez le verre d'eau et le verre de vin rouge. Poivrez et salez. Emiettez le cube de bouillon de bœuf.
Arrêtez la fonction dorer et démarrer la cuisson (le temps s'affiche automatiquement.
Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez. Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Boeuf carottes

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 !

Boeuf carottes pommes de terre

Boeuf riz légumes

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Boeuf-riz et ses petits legumes

Christine Novat

Ingrédients :

Pour 4 personnes

500g de boeuf bourguignon
un paquet de lardons
1 oignon
un bouquet garni
600ml de vin rouge
fond de veau
500g de champignon surgelé
500g de brocoli surgelé, (ou autre legumes)
2 cas de maezena
1 sachet de riz.

En mode dorer
faire revenir la viande lardon et oignons et bouquet garni

ajouter le vin rouge et le fond de veau 25mn en cuisson rapide

a la fin de la cuisson relancer 10mn en cuisson rapide avec les legumes et le riz un delice !

Boeuf Strogonoff

cookeo

Boeuf strogonoff à ma façon

Brigitte Parra

Ingrédients

Pour 2 personnes

- 1 oignon
- 40g de beurre
- 400grs de boeuf à fondue
- 1 petite boîte de champignon
- 1cuil à soupe et 1/2 de moutarde
- 20cl de crème

En mode doré faire revenir l oignon avec le beurre

Ajouter la viande puis ajouter le reste des ingrédients

Cuisson rapide 5mn

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Boeuf tomate au riz

Moulinex cookeo

Boeuf tomate au riz

Anthony Guyon

Ingrédients :

2/3 pers :
6 gros morceaux de bourguignon
2 petites boites de concentre de tomate
1 cube maggi
huile eau sel
riz

coupez le boeuf en morceaux
mettre de l'huile quand elle est chaude ajouter le boeuf le faire dorer puis ajouter le cube maggi le concentre de tomate de l'eau pour recouvrir la viande du sel

mettre en mode cusson rapide 10 mn verifier et rajouter de l'eau si besoin accompagner avec du riz

www.cookeojbh.fr

Boeuf bourguignon à ma façon

Boeuf bourguignon moutarde

www.cookeojbh.fr

Boeuf tomate

Bœuf a la tomate

Proposée par Lolo Fri

Ingrédients

800g bœuf à bourguignon en morceaux
1 oignon émincé
2 carottes en fines rondelles
Olives vertes et noires en rondelles
Cornichons en rondelles
150ml vin blanc
1 CS d'huile d'olive
1 boite de chair de tomates en dés
1 CS de maïzena saupoudrée sur le reste

Utiliser le programme "bœuf bourguignon" du Cookeo

Je l'ai servi avec de la polenta : trop bon!!!
Miam

www.cookeojbh.fr

BOULETTES BOEUF

Boulettes basquaise

cookeo

Boulettes sauce basquaise

Sophie Pepette

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 500 g de viande hachée en boulettes,
- 7 pommes de terre en morceaux,
- un bol de poivrons surgelés,
- des oignons surgelés,
-un bocal de sauce basquaise,
-sel, poivre et piment.

Faire dorer les boulettes de viande, mettre tous les ingrédients ensembles puis 10 cl d'eau. Mettre en cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

Boulettes sauce tomate et carottes

cookeo

BOULETTE SAUCE TOMATE ET CAROTTE

DE BÉNÉDICTE GAUTHIER VERVA

POUR 2 PERSONNES
300G DE VIANDE (HACHE VEAU ET AGNEAU PAR EXEMPLE CAR PLUS ONCTUEUX)
1 BOITE DE CONCASSE DE TOMATE
2 CAROTTES ANCIENNE (JE TROUVE QU ELLES ONT PLUS DE GOUT) SI VOUS NE VOULEZ PAS FAIRE DE PÂTES EN ACCOMPAGNEMENT IL FAUT METTRE PLUS DE CAROTTE (QUANTITÉ SELON VOTRE APPÉTIT)
1 OIGNON
1 GOUSSE D AIL
1 JAUNE D'OEUF
CHAPELURE
SEL
POIVRE
THYM
NOIX DE MUSCADE

COUPER LES CAROTTES DE DEUX FAÇON, 1 ET 1/2 CAROTTES EN FI BÂTONNET OU RONDELLE ET LA 1/2 CAROTTE RESTANTE EN TOUT PETIT MORCEAU.
COUPER L OIGNON ET L AIL EN TOUT PETIT MORCEAU
EN MODE DORÉE:
GRACE A UN PEU DE MATIÈRE GRASSE (BEURRE + HUILE) FAIRE REVENIR OIGNON, AIL ET LA CAROTTE COUPER EN PETIT MORCEAU.
ENLEVER LE TOUT DE LA CUVE METTRE DANS UN SALADIER.
FAIRE REVENIR LES CAROTTES EN BÂTONNET OU RONDELLE.
LES SORTIR DE LA CUVE ET LES METTRE DE COTER.
DANS LE SALADIER OU VOUS AVEZ MIT L OIGNON, AIL ET CAROTT METTRE L OEUF, LA CHAPELURE, LA VIANDE HACHE, SEL, POIVRE E NOIX DE MUSCADE.
FAIRE DES BOULE DE 4CM DE DIAMÈTRE.
EN MODE DORÉE:
FAIRE DORÉE LES BOULETTES.
UNE FOIS QU ELLES ONT DORÉE SUR 2 FACES,
METTRE LES CAROTTES EN BÂTONNET OU RONDELLE, LE CONCASS DE TOMATE ET LE THYM.
VÉRIFIER L ASSAISONNEMENT.
FERMER LE COOKEO ET METTRE EN MODE CUISSON RAPIDE 15 MIN
SERVIR AUSSITOT.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Boulettes à la provençale

Boulettes à la provençale

cookeo

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 3 courgettes coupées en dés (pas trop petits)
- 1 poivron rouge et
- 1 jaune d'œuf
- 1 vert coupés en dés
- 4 gousses d'ail entières
- 2 oignons coupés en lanières
- 1 boite de tomates concassées au basilic –
- 1 boite de concentré de tomates
- 150 ml d'eau
- sel / poivre
- 1kg de viande hachée porc ou bœuf ou autre
- 1 jaune d'œuf
- chapelure
- 1 oignon émincé
- -1 c à s de moutarde
- -1 gousse d'ail émincée
- - sel - poivre - persil

- Mettre tous les légumes dans la cuve
- Mettre l'eau
- - salez et poivrez
- Façonnez les boulettes pas trop grosses
- les disposer sur les légumes dans la cuve.
- Cuire en mode rapide 30 min.
- A la fin de la cuisson rectifier la sauce et mon astuce est de mettre un
- morceau de sucre pour l'acidité de la tomate.

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

cookeo

Boulettes de boeuf courgettes

Moulinex cookeo

Boulettes de bœufs et courgettes

Elise Romero

Ingrédients :

3 ou 4 boulettes de bœufs surgelées par personne.
3 courgettes
1 oignon
Une boîte de 400g environ de tomates concassées.
Du thym
Sel et poivre

Faire dorer les boulettes et l'oignon. Pendant ce temps couper les courgettes en morceaux. Puis mettre les courgettes, le thym, le concassé de tomate, sel, poivre. Remuer le tout et mettre en cuisson rapide 8 min.
Bon appétit

www.cookeojbh.fr

Boulettes de bœuf aux champignons

Cookeo

Boulettes de bœuf aux champignons

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

100 g d'oignons congelés
400 g de champignons de Paris
1 cube de bouillon de bœuf
15 boulettes de bœuf
Paprika
Sel
Poivre
4 cuillères à café de concentré de tomates

Ajoutez un à un les ingrédients en commençant par les oignons ,les champignons, les boulettes de bœuf.

Emiettez le bouillon de bœuf dans la cuve et versez de l'eau (500 ml). Saupoudrez de paprika

Programmez la fonction cuisson rapide 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez 4 cuillères à café de concentré de tomates.

Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons

Cookeo

Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

16 boulettes de bœuf
100 g d'oignons congelés
2 cuillères à café de concentré de tomates
200 g de poivrons congelés
400 g de coquillettes
Huile d'olive
1 cube de bouillon de boeuf
1 petit verre de vin blanc
Poivre

mode "dorer"
Verser l'huile d'olive dans la cuve
Faites revenir les oignons ,les poivrons, les boulettes de bœuf. Ajoutez les les coquillettes,le verre de vin blanc, le bouillon de cube. Poivrez.
Recouvrez d'eau.
Mélangez avec 2 cuillères à café de concentré de tomates.
Passez en mode de cuisson rapide et programmer 5 minutes .
Ouvrez votre cookeo et servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Boulettes de boeuf paprika et riz➳➳➳

Cookeo

Boulettes de boeuf paprika et riz

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

15 boulettes de bœuf
300 g de champignons de Paris congelés
300 grammes de riz
200 grammes d'oignons congelés
1 petite boîte de tomates entières pelées
Paprika
Huile d'olive .
1 cube de bouillon de boeuf

Préparation
Mode dorer
Versez l'huile d'olive dans la cuve
Faites dorer les oignons congelés , les boulettes de bœuf.
Ajoutez ensuite les champignons et le riz puis saupoudrez de paprika. Versez de l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.
Passez en mode de cuisson rapide et programmez 10 minutes .Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Boulettes de boeuf marocaine

Moulinex cookeo

Boulettes de boeuf à la marocaine

Nadia Vegh

Ingrédients :
4 personnes

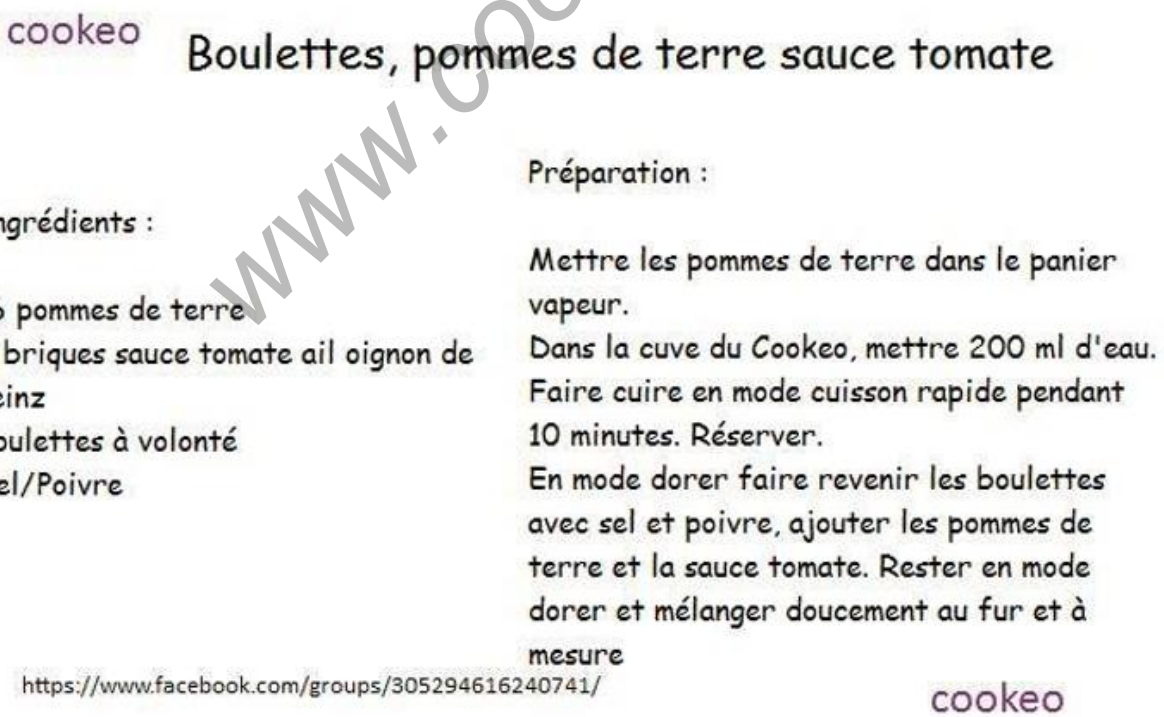
1kg de hache de boeuf,
800 gr de tomates bien mures,
2 oignons,
1 gousse d'ail,
1 bouquet de coriandre,
sel poivre
cumin et coriandre en poudre,
1 oeuf

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.

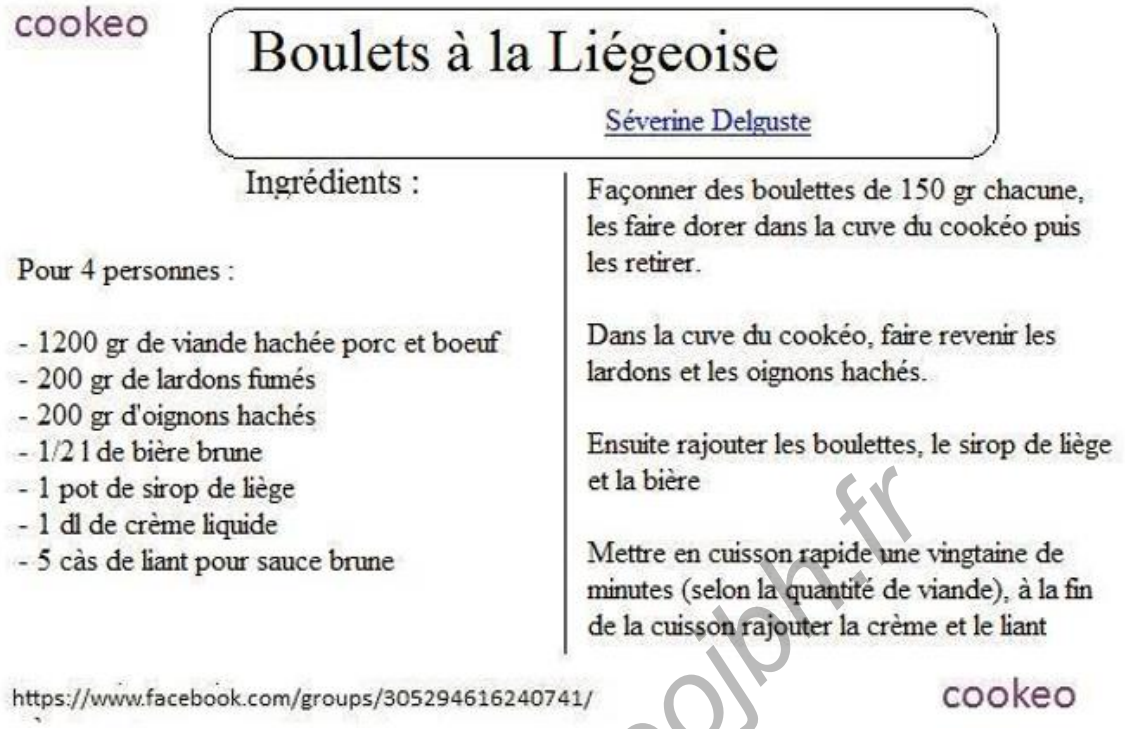
Boulettes de boeuf façon ragoût

Boulettes pommes de terre tomates



www.cookeojbh.fr

Boulets à la liégoise



cookeo

Boulets à la Liégeoise

Séverine Delguste

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1200 gr de viande hachée porc et boeuf
- 200 gr de lardons fumés
- 200 gr d'oignons hachés
- 1/2 l de bière brune
- 1 pot de sirop de liège
- 1 dl de crème liquide
- 5 càs de liant pour sauce brune

Façonner des boulettes de 150 gr chacune, les faire dorer dans la cuve du cookéo puis les retirer.

Dans la cuve du cookéo, faire revenir les lardons et les oignons hachés.

Ensuite rajouter les boulettes, le sirop de liège et la bière

Mettre en cuisson rapide une vingtaine de minutes (selon la quantité de viande), à la fin de la cuisson rajouter la crème et le liant

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Boulettes sauce tomate et carottes

cookeo

BOULETTE SAUCE TOMATE ET CAROTTE

DE BÉNÉDICTE GAUTHIER VERVA

POUR 2 PERSONNES
300G DE VIANDE (HACHE VEAU ET AGNEAU PAR EXEMPLE CAR PLUS ONCTUEUX)
1 BOITE DE CONCASSE DE TOMATE
2 CAROTTES ANCIENNE (JE TROUVE QU ELLES ONT PLUS DE GOUT) SI VOUS NE VOULEZ PAS FAIRE DE PÂTES EN ACCOMPAGNEMENT IL FAUT METTRE PLUS DE CAROTTE (QUANTITÉ SELON VOTRE APPÉTIT)
1 OIGNON
1 GOUSSE D AIL
1 JAUNE D'OEUF
CHAPELURE
SEL
POIVRE
THYM
NOIX DE MUSCADE

COUPER LES CAROTTES DE DEUX FAÇON, 1 ET 1/2 CAROTTES EN FIN BÂTONNET OU RONDELLE ET LA 1/2 CAROTTE RESTANTE EN TOUT PETIT MORCEAU.
COUPER L OIGNON ET L AIL EN TOUT PETIT MORCEAU
EN MODE DORÉE:
GRACE A UN PEU DE MATIÈRE GRASSE (BEURRE + HUILE) FAIRE REVENIR OIGNON, AIL ET LA CAROTTE COUPER EN PETIT MORCEAU.
ENLEVER LE TOUT DE LA CUVE METTRE DANS UN SALADIER.
FAIRE REVENIR LES CAROTTES EN BÂTONNET OU RONDELLE.
LES SORTIR DE LA CUVE ET LES METTRE DE COTER.
DANS LE SALADIER OU VOUS AVEZ MIT L OIGNON, AIL ET CAROTTE METTRE L OEUF, LA CHAPELURE, LA VIANDE HACHE, SEL, POIVRE ET NOIX DE MUSCADE.
FAIRE DES BOULE DE 4CM DE DIAMÈTRE.
EN MODE DORÉE:
FAIRE DORÉE LES BOULETTES.
UNE FOIS QU ELLES ONT DORÉE SUR 2 FACES,
METTRE LES CAROTTES EN BÂTONNET OU RONDELLE, LE CONCASSE DE TOMATE ET LE THYM.
VÉRIFIER L ASSAISONNEMENT.
FERMER LE COOKEO ET METTRE EN MODE CUISSON RAPIDE 15 MIN.
SERVIR AUSSITOT.

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

cookeo

Boulettes sauce tomate

Moulinex cookeo

Boulettes sauce tomate

Anne Catherine
Lelong Thibaut

Ingrédients :

4 à 6 personnes
500g de haché de boeuf
500g de chair à saucisse de porc
3 boites de tomates pelées concassées (400g)
2 gros oignons
1 oeuf chapelure
3 gousses d'ail
sel poivre muscade

Préparer la sauce en mode dorer faire revenir les oignons et l'ail dans un peu de matière grasse, ajouter les tomates Passer en mode cuisson rapide et cuire 10 minutes.

Pendant ce temps préparer les boulettes en mélangeant les hachés, l'oeuf et la chapelure assaisonner de noix de muscade.

Quand la sauce est prête, la mixer, rectifier l'assaisonnement et y déposer les boulettes et cuire 20 minutes en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

PORC

Boudins noirs natures

cookeo

Boudins noirs natures (ou autres)

Pour 3/4 personnes

3 ou 4 boudins noirs

Mettre 200ml d'eau dans la cuve.

Mettre du papier sulfurisé dans le fond du panier vapeur.

Déposer les boudins sur le papier sulfurisé.

Faire cuire 5 minutes en mode cuisson rapide.

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

cookeo

Blé aux lardons et légumes

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.

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

www.cookeojbh.fr

Blé au chorizo

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 !

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

cookeo

Boudins blanc à la provençale

Magali Garrido

Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 4 boudins blanc
- 200gr de champignons de Paris
- 1 oignon
- 200gr d'olives vertes dénoyautées
- 1 petite boite de concentré de tomate
- 1 petite brick de vin blanc
- sel, poivre, thym, laurier,
- 1 pointe de piment de cayenne
- 1 C à S d'huile d'olive

En mode dorer, faire revenir l'oignon dans l'huile, puis les champignons. pendant ce temps retirer la peau des boudins pour éviter qu'ils éclatent. ajoutez les boudins, les faire revenir quelques instants, mettre le concentré de tomate, puis le vin blanc, bien délayer. ajoutez les olives, les aromates et épices. passer en cuisson rapide 15min,

Servir avec de la semoule ou du riz

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Boudins blancs aux pommes

Boudin blanc aux pommes

proposée par Delphine Kiraletoutletemps

Ingrédients

pour 2 personnes

2 boudins blanc

2 pommes

en mode manuel fonction dorer
couper le boudin en rondelle pas trop epaisse,
faire dorer 3-4 mn en remuant pour bien dorer les 2 faces et ajouter les pommes (pour ma part j'avais mis 1 pomme par personne après ca depend des gouts)
remuer et passer en mode cuisson rapide et compter 10 mn. voilà c pret a deguster

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

Boucané aux pommes de terre

cookeo

Boucané aux pommes de terre

Ingrédients :
Pour 6 personnes

- 500 g de boucané
- 1,5 kg de pommes de terre coupés en cube
- 3 gousses d'ail écrasé
- sel/poivre
- thym
- 1 pincée de curcuma
- 1 oignon
- 3 tomates ou tomates pelés
- 15 à 20 cl d'eau

- Couper le boucané de 2 cm environ et faire bouillir puis égoutter.
En mode dorer mettre le boucané et l'oignon une fois dorer
Mettre les épices et l'ail écrasé
Faire dorer 1 mn.
Ajouter les tomates et les pommes de terre et 15 à 20 l d'eau.
Remuer.
Cuisson rapide 8 minutes

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Boulettes de viande au chorizo

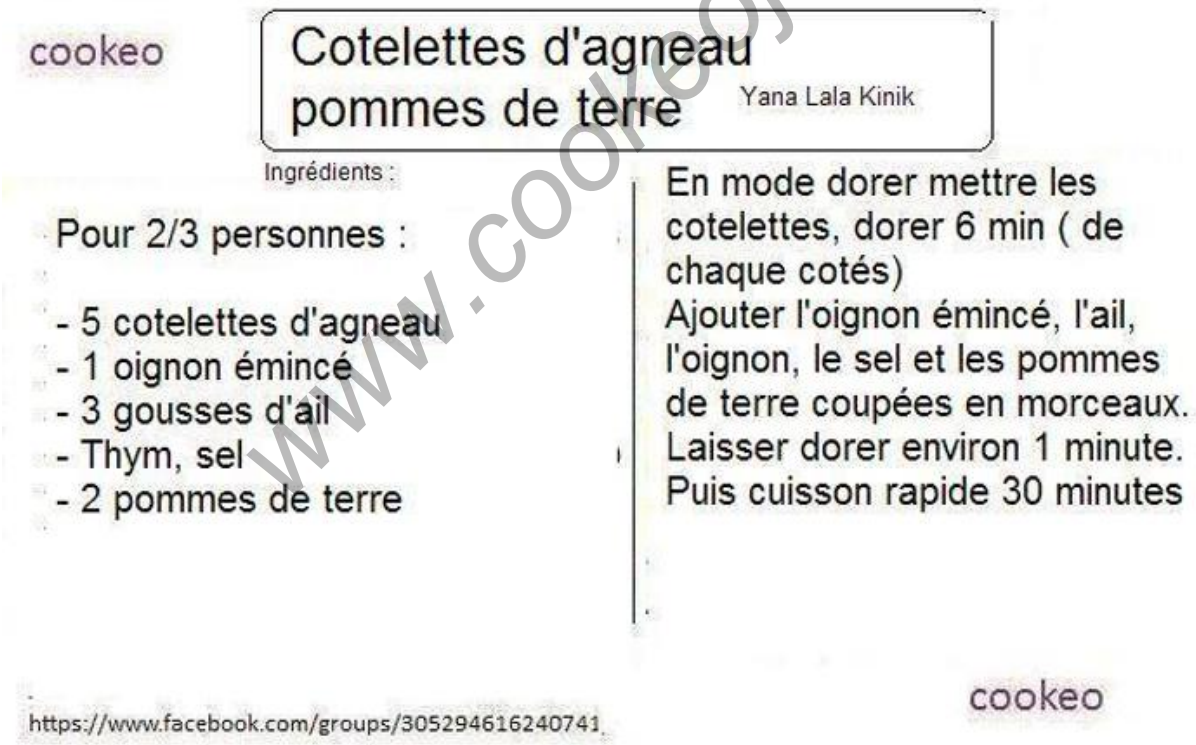
Boulettes et merguez façon tajine

www.cookeojbh.fr

c

AGNEAU

Cotelettes d'agneau



www.cookeojbh.fr

PLATS COMPLETS

Cassoulet

Cassoulet

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 !!!

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

www.cookeojbh.fr

Cassoulet pas cher

Moulinex cookeo

Cassoulet "pas cher"

Sabrina Lefevre

Ingrédients :

pour environ 6 personnes ;

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

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

Cassoulet à ma façon

cookeo

Cassoulet à ma façon

Isabelle Guilbert

Ingrédients :

Pour 4 personnes

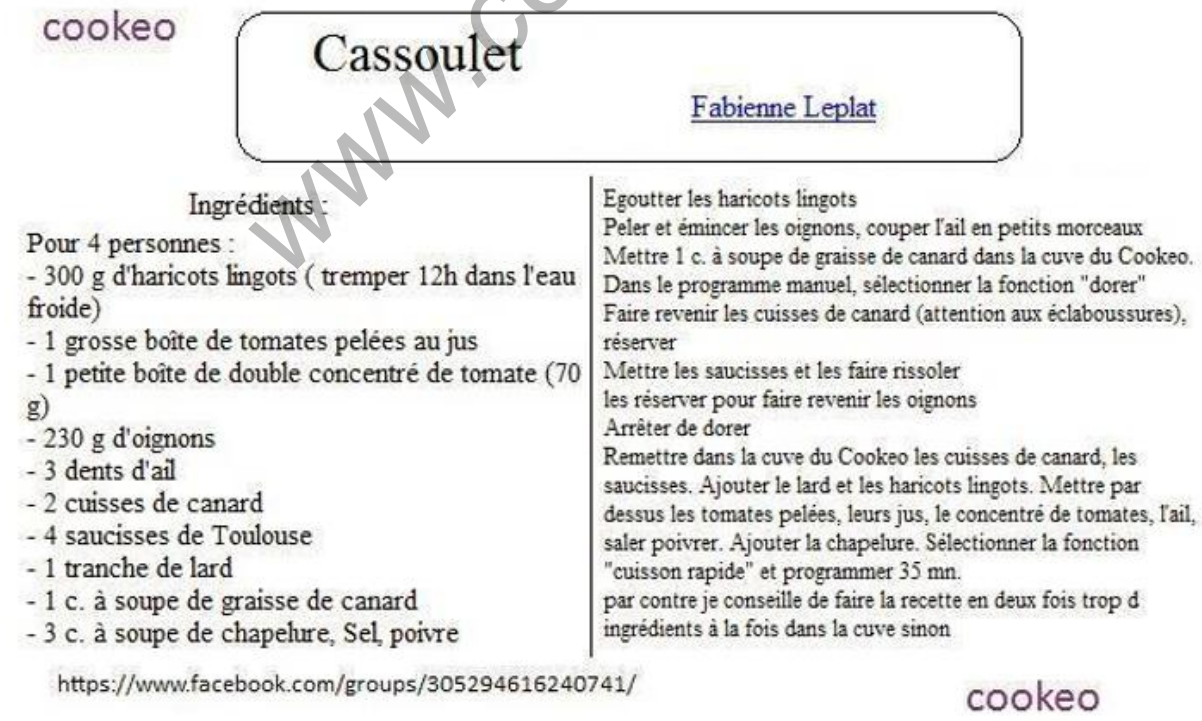
- 1/2 saucisse de morteau
- 8 rondelles de saucisson à l'ail
- 1 c à s de concentré de tomates
- oignon, ail
- poivre, thym, laurier
- 2 c à s de chapelur
- 300 g d'haricots blancs lingots secsà faire tremper la veille
- 1/2 carotte en rondelles
- 1 verre d'eau
- lardons maigres
- saucisses de strasbourg/personne

En mode dorer, mettre l'huile d'olive, la saucisse de morteau en rondelles, l'oignon émincé, l'ail puis le saucisson à l'ail.
Arrêter de dorer, ajouter la c à s de concentré de tomates puis les haricots blancs, le thym, le laurier, 2 c à s de chapelure et cuire en mode rapide 30 min.
En mode maintien au chaud ajouter les saucisses de strasbourg.

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

cookeo

Cassoulet



cookeo

Cassoulet

Fabienne Leplat

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

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

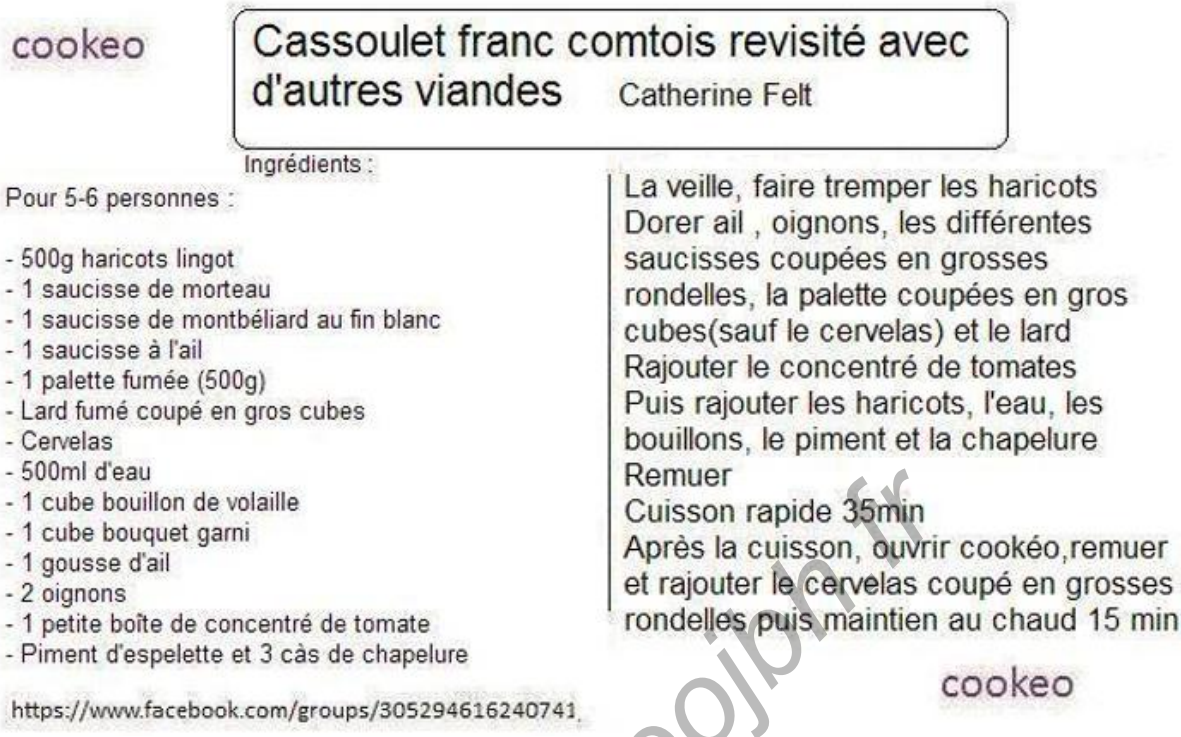
Egoutter les haricots lingots
Peler et émincer les oignons, couper l'ail en petits morceaux
Mettre 1 c. à soupe de graisse de canard dans la cuve du Cookeo.
Dans le programme manuel, sélectionner la fonction "dorer"
Faire revenir les cuisses de canard (attention aux éclaboussures), réserver
Mettre les saucisses et les faire rissoler
les réserver pour faire revenir les oignons
Arrêter de dorer
Remettre dans la cuve du Cookeo les cuisses de canard, les saucisses. Ajouter le lard et les haricots lingots. Mettre par dessus les tomates pelées, leurs jus, le concentré de tomates, l'ail, saler poivrer. Ajouter la chapelure. Sélectionner la fonction "cuisson rapide" et programmer 35 mn.
par contre je conseille de faire la recette en deux fois trop d ingrédients à la fois dans la cuve sinon

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Cassoulet franc Comtois


cookeo

Cassoulet franc comtois revisité avec d'autres viandes Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 5-6 personnes :

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

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

La veille, faire tremper les haricots
Dorer ail , oignons, les différentes saucisses coupées en grosses rondelles, la palette coupées en gros cubes(sauf le cervelas) et le lard
Rajouter le concentré de tomates
Puis rajouter les haricots, l'eau, les bouillons, le piment et la chapelure
Remuer
Cuisson rapide 35min
Après la cuisson, ouvrir cookéo,remuer et rajouter le cervelas coupé en grosses rondelles puis maintien au chaud 15 min

cookeo

Chili revisité

Moulinex cookeo

Chili revisité

Isabelle Rives

Ingrédients :

6 pers
1 kg viande hachée
2 c soupe cumin
500g haricots rouges
500 ml jus tomate
1 demi boite tomates pelées
1 poivron rouge en cubes
1 sachet de riz
1 oignons
sel et poivre

Tout mettre dans le cookeo cuisson pré programmée du chili 7 mn

www.cookeojbh.fr

Chili à ma façon

cookeo

Chili à ma façon

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 650g viande hachée
- 2 gros oignons
- 300g haricots rouges
- 400 ml coulis de tomates fraîches
- 1 petite boîte de mais
- 2 pincées de piment d'espelette
- 1 marmite de bouillon de volaille
- 1 marmite de bouillon bouque garni
- Sel poivre ail
- 1 petite boîte de concentré de tomate

Faire dorer les oignons et la viande
Puis ajouter le concentré et remuer
Ajouter les haricots rouges , le mais
Ajouter le coulis de tomate , le piment et les bouillons de volaille et bouquet garni
Remuer le tout et cuisson rapide 7min

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

cookeo

Chili con pollo

Moulinex cookeo

Chili con pollo

Sonia Manuel

Ingrédients :

2 personnes

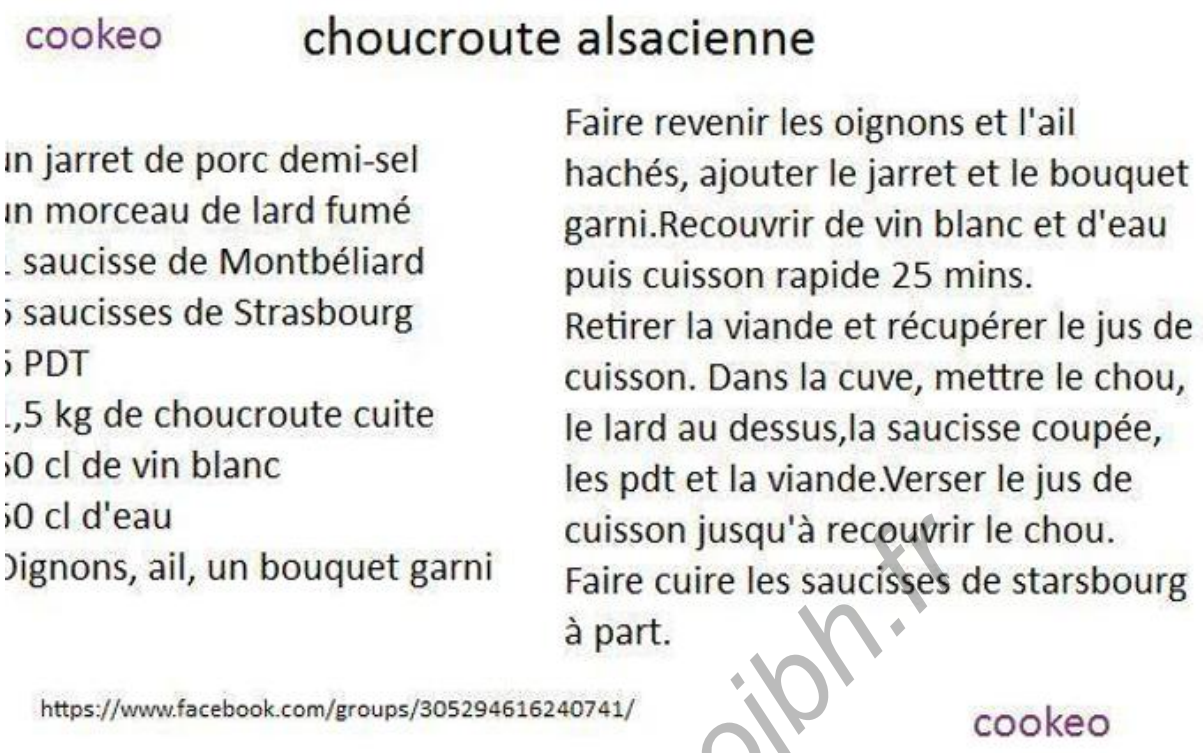
2 cuisses de poulets
200ml de fond de veau
Un pot de sauce bolognaise
Riz
haricots rouge
Sel et poivre

En mode dorer faire revenir les cuisses de poulets pour ma part j'ai fait doré jusqu'à ce que la peau soit bien dorée.
arreter de dorer et passer en mode cuisson en ajoutant le fond de veau et l'eau. cuire pendant 10 min (mon poulet etait congelé)
j'ai cuit a part le riz mais je pense qu'on peut le mettre avec
Ensuite j'ai fait remis en mode doré pour évaporer rapidement le trop d'eau
j'ai rajouter les haricots le riz et la sauce bolognaise et remuer j'ai stoppé le mode dorage (pas eu le temps de finir pour info)
j'ai fermé et maintient au chaud le temps de l'apéro etc etc !

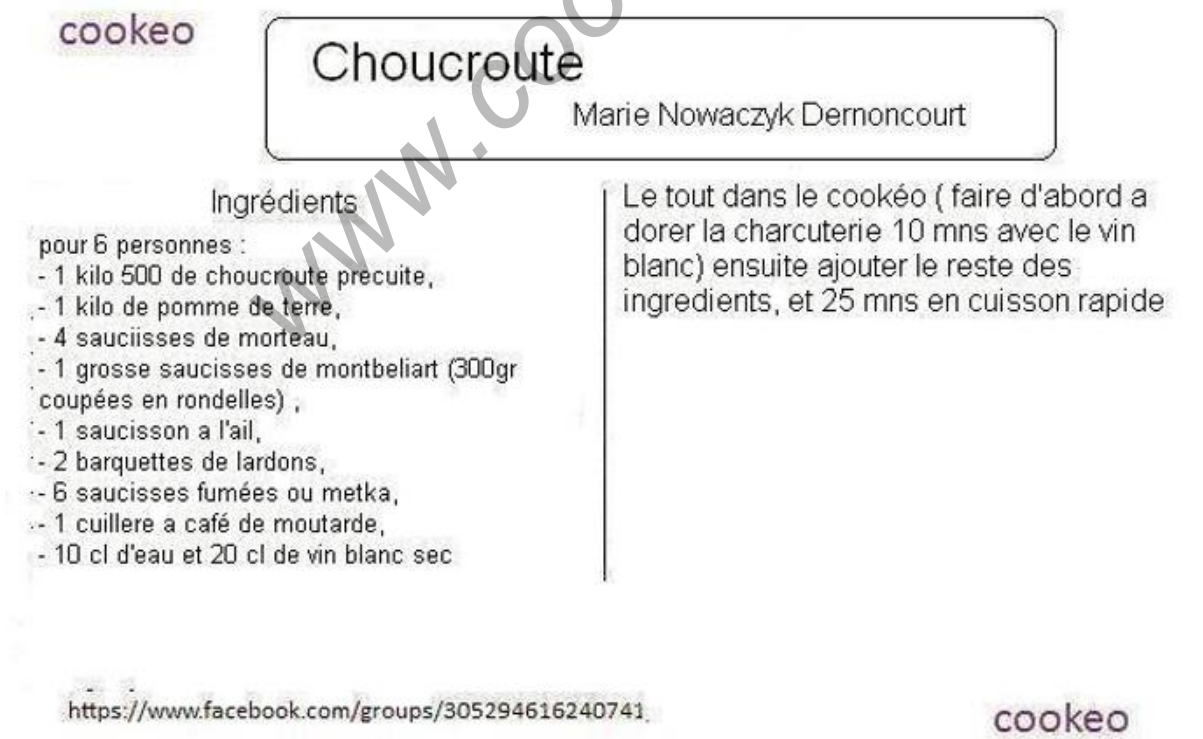
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Choucroute alsacienne



Choucroute



www.cookeojbh.fr

Couscous boulettes

Ingrédients :

4 personnes

- 700gr de bœuf (ou de boulettes préparées)
- 200gr de semoule pour couscous
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 cuiller à café de gingembre râpé
- 1 cuiller à café de cumin
- 3 cuillers à soupe de ras el hanout
- 1 bouillon cube de bœuf dégraissé
- 250 ml d'eau
- huile
- sel
- poivre
- maïzena (facultatif) *
- piment harissa (facultatif)*

*Astuces :
- Lorsque la cuisson est terminée, si vous trouvez la sauce trop liquide à votre goût, ajouter une petit cuillère à soupe Maïzena.
- Pour ceux qui aiment le plat relever, ajouter du piment harissa à votre goût (une bonne cuillère à café, ça relève

1/ Dans le cookéo, en mode « ingrédients », choisir «riz et céréales », puis « quinoa ». Sélectionner « 200 gr », mettre la semoule dans la cuve et recouvrir d'eau avec un peu de gros sel. Temps de cuisson : 5 min. Egoutter en fin de cuisson et réserver au chaud.
2/ Après avoir émincés les oignons, les mettre dans Cookéo avec un filet d'huile d'olive. Sélectionner le mode « manuel » puis « dorer ». Faire blanchir les oignons.
3/ Pendant ce temps, rouler la viande pour en faire de belle boulette (calibre petit à moyen). Les ajouter dans la cuve du Cookéo quand les oignons sont blanchis et faire dorer vos belles boulettes (juste dorer pas cuire !).
4/ Préparer 250 ml d'eau chaude, laisser fondre un bouillon cube de bœuf dégraissé, y ajouter les 2 gousses d'ail écrasées, les épices ras el hanout, cumin et gingembre), saler et poivrer à votre goût.
5/ Une fois le dorage des boulettes terminer, passer le Cookéo en mode « cuisson rapide », y ajouter votre bol de bouillon épicé. Temps de cuisson : 4 min.

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

Couscous de cailles aux raisins

cookeo

Couscous de cailles aux raisins

Ninous Khaled

Ingrédients

Pour 2 perssonnes :

- 2 cailles
- 1 poignée de raisin sec
- 1 oignon coupé en petits morceaux
- 2 gousses d'ail coupé
- 2 c a s de sauce soja
- 4 c a s de miel
- sel poivre

logiquement c'est 200ml de vin blanc et 100ml d'eau (moi j'ai mis que l'eau)
une noisette de beurre

En mode préchauffage faire revenir les cailles oignon ail raisins secs le beurre pendant 5 min environ
on rajoute le reste des ingrédients 20min de cuisson rapide
la semoule est cuite a par

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Couscous express aux légumes

cookeo

Couscous express aux légumes frais

Melanie Lee

Ingrédients :

Pour 8 personnes
- 1 courgette
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 3 carottes
- 1 navet
- 1/4 de celeri ou 1 branche
- 1/2 aubergine
- 1 ou 2 piments
- 2 petites boites de tomates pelées
- 1 boite de pois chiches
- 2 cubes de bouillon
- 8 blancs de poulet (cotes d'agneau/ boeuf)
- 8 merguez

Faire dorer les blancs de poulet avec l'huile d'olive pendant quelques minutes.
Mettre tous les autres ingrédients sauf les pois chiches.
Ajouter de l'eau jusqu'à la hauteur des légumes.
Cuisson rapide 20 min
Ajouter les pois chiches
Remettre cuisson rapide 2 min

Servir avec de la semoule

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

cookeo

Couscous express

Couscous "express"

proposée par Muriel Sicchia

Ingrédients

4 pilons de poulet
4 cotes d'agneau
1 oignon
1 sachet d'un kg de legumes congelés (pour couscous)
2 Cuilleres a soupe de raz el hanout
2 Cuilleres a soupe de concentré de tomates
Sel et Eau

Faire revenir 4 pilons 4 cotes d'agneaux et des oignons recouvrir de légumes couscous congelés 1 sachet 1kg
Couvrir d'eau et mettre 2c a soupe de concentre de tomates
2cs de raz el hanout, un peu de sel

Cuisson rapide 15 mn
Voilà ....
Semoule faite a part
Bon appétit ....

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

www.cookeojbh.fr

Couscous agneau

Moulinex cookeo

Couscous à l'agneau

Hélène LN

Ingrédients :

700g d'agneau,
1 sachet de legume couscous congelé,
1 grosse boite de tomate pelée,
1 oignon.

En mode Dorer
Faites dorer l'oignon avec un filet d'huile d'olive, rajouter l'agneau et faites dorer chaque côté. Ajouter les légume la boite de tomates pelées et rajouter de l'eau dans la conserve vide pour remettettre dans le cookéo, saler et poivrer. Mettre le programme cuisson 20 mn.

Couscous poulet merguez

cookeo

couscous poulet/merguez

Pour 4 pers.
-2 cuisses de poulet coupées en 2
-4 merguez
- huile d'olive
-1 boite de concentré de tomates
-1 cas d'épices à couscous
-1 cube de bouillon de boeuf
-1 kg de légumes surgelés.

Faire dorer le poulet dans l'huile, le retirer et faire dorer les merguez. Remettre le poulet et tous les autres ingrédients, ajouter 1/2 litre d'eau, cuisson rapide 15 mins. Faire la semoule à part.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

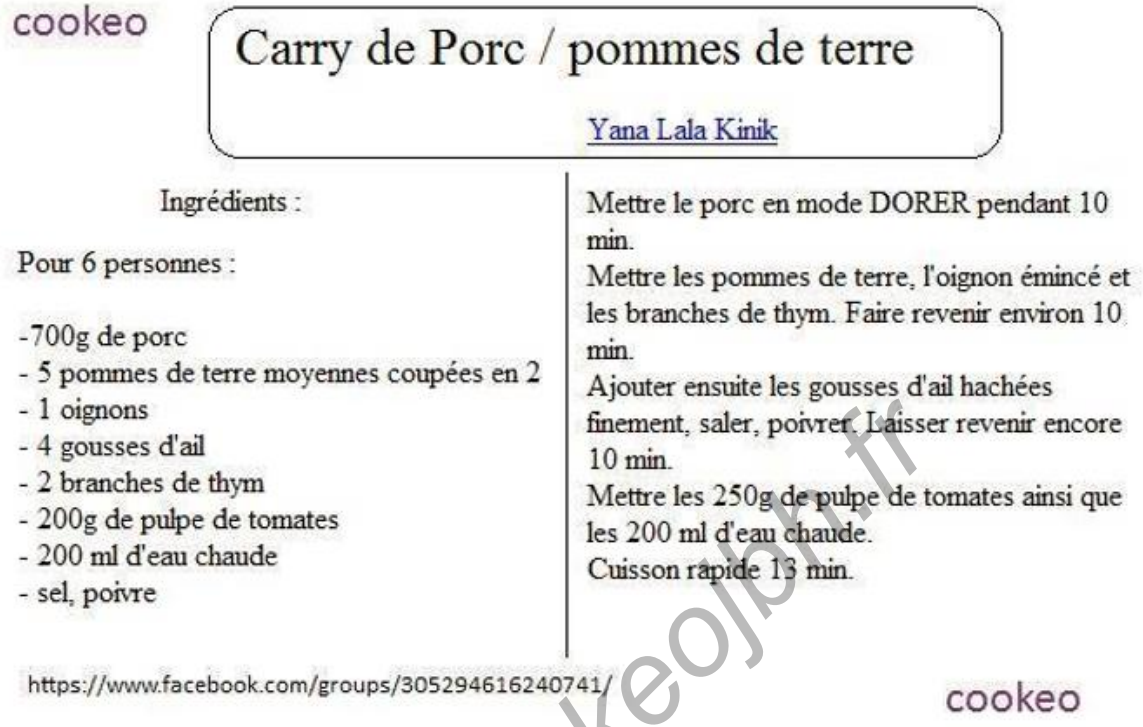
Couscous

Couscous Poulet merguez

www.cookeojbh.fr

PORC

Carry de porc


cookeo

Carry de Porc / pommes de terre

Yana Lala Kinik

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

-700g de porc
- 5 pommes de terre moyennes coupées en 2
- 1 oignons
- 4 gousses d'ail
- 2 branches de thym
- 200g de pulpe de tomates
- 200 ml d'eau chaude
- sel, poivre

Mettre le porc en mode DORER pendant 10 min.
Mettre les pommes de terre, l'oignon émincé et les branches de thym. Faire revenir environ 10 min.
Ajouter ensuite les gousses d'ail hachées finement, saler, poivrer. Laisser revenir encore 10 min.
Mettre les 250g de pulpe de tomates ainsi que les 200 ml d'eau chaude.
Cuisson rapide 13 min.

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

cookeo

Chair à saucisses aux légumes

Moulinex cookeo

Chair à saucisses aux légumes

Séverine Lobel

Ingrédients :

4pers.
500 chair a saucisse,
10 pommes de terres,
2 courgettes,
une grosses boite de tomate pelees,
1 oignon
un peu de paprika,
sel, poivre, kub or

Faire revenir la chair a saucisses en mode dorée avec les oignons
Ajouter les pomme de terre coupées en 4, les courgettes en rondelles et la boite de tomates pelees, ajouté un kub or dilué dans de l'eau 200ml environ, assaisonné et cuisson rapide 15mn, un delice!

www.cookeojbh.fr

Chipolatas à la tomate

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

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

www.cookeojbh.fr

Chipolatas et gnocchis

Moulinex cookeo

Chipolatas et gnocchis

Linda Isone

Ingrédients :

Pour 3 personnes

6 chipos ou autres
Gnocchis (au piffomètre)
400 ml purée de tomates
200 ml crème liquide
Persillade

Mettre tous les ingrédients dans notre ami fidèle et cuisson rapide 6 min

Chou rouge au lard

Manue Manue Lhotelier

Ingrédients :

1 chou rouge
200g de lard
1 cuillère de cassonade (ou de sucre)
2 cuillères à soupe de vinaigre

Couper le chou en lamelles (retirer les grosses cotes et le trognon), passer les lamelles sous l'eau pour les laver...
Ensuite, dans le cookéo, mode "ingrédients/chou" 25 minutes de cuisson pour 1kg (comme marqué sur le programme)
Une fois cuit,égoutter.
Dans le cookéo, mode "cuisson rapide", faire revenir environ 200g de lard coupé en morceaux, remettre le chou, 1 verre d'eau, 1 cuillère de cassonade (ou de sucre) et 2 cuillères à soupe de vinaigre. Cuisson 10 minutes.

Choux vert & saucisses

proposée par Francine Devie

Ingrédients

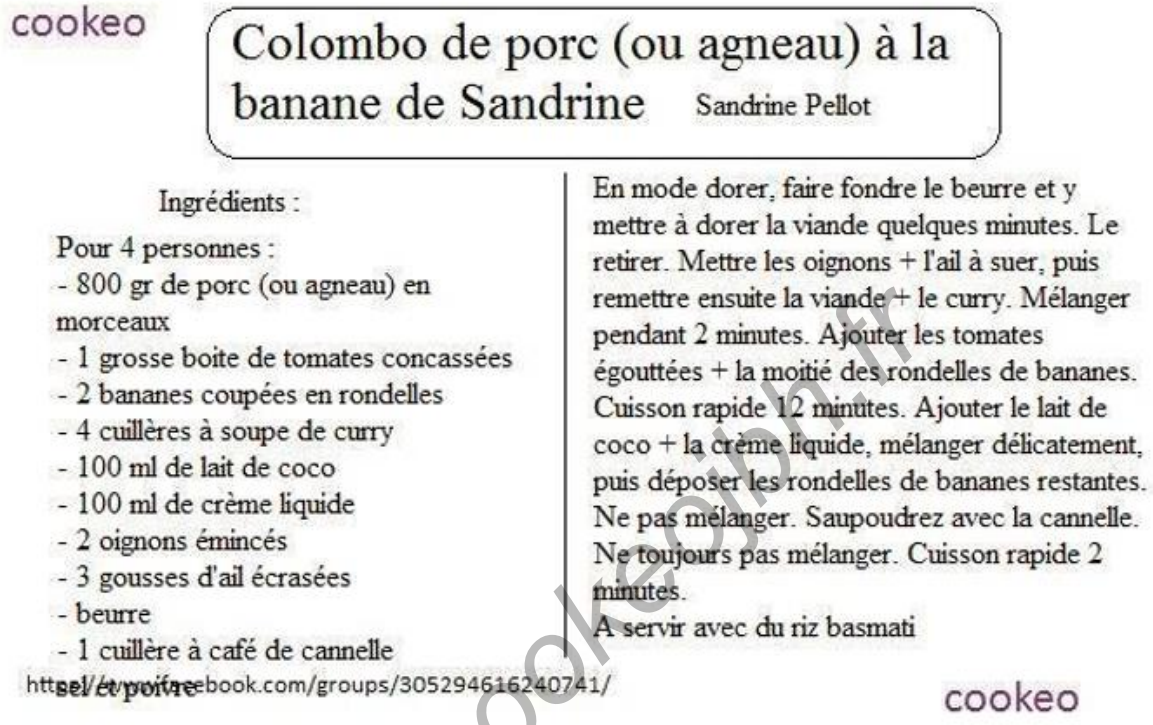
700gr de choux vert
200g de lardons fumé
1 oignon
4 pommes de terre
1 bouillon de cube
des saucisses
1 cuillère de farine
1 cuillère a café de bi carbonate
sel poivre
1/2 litre d'eau (500ml)

En mode manuel fonction dorer ,
Faire dorer 200gr lardons fumé laisser doré un peu
Ajouter un oignon sel poivre
Ajouter 4 pomme de terre coupées en 4 ,+ 1 bouillon de cube (moi ct pot au feu) j avais des saucisses a cuire que j ai ajouté ,
une fois doré a mon gout j ai mis une cuillère de farine ajoutée mon choux vert coupés +1/2litre d eau et mis cuisson rapide 15mn
le resultat est delicieux simple rapide !!!
si quelqu un essaye ou améliore merci de me le dire a+

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

www.cookeojbh.fr

Colombo de porc à la banane



cookeo

Colombo de porc (ou agneau) à la banane de Sandrine Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 800 gr de porc (ou agneau) en morceaux
- 1 grosse boite de tomates concassées
- 2 bananes coupées en rondelles
- 4 cuillères à soupe de curry
- 100 ml de lait de coco
- 100 ml de crème liquide
- 2 oignons émincés
- 3 gousses d'ail écrasées
- beurre
- 1 cuillère à café de cannelle
- sel et poivre

En mode dorer, faire fondre le beurre et y mettre à dorer la viande quelques minutes. Le retirer. Mettre les oignons + l'ail à suer, puis remettre ensuite la viande + le curry. Mélanger pendant 2 minutes. Ajouter les tomates égouttées + la moitié des rondelles de bananes. Cuisson rapide 12 minutes. Ajouter le lait de coco + la crème liquide, mélanger délicatement, puis déposer les rondelles de bananes restantes. Ne pas mélanger. Saupoudrez avec la cannelle. Ne toujours pas mélanger. Cuisson rapide 2 minutes.
A servir avec du riz basmati

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Colombo de sauté de porc ➽➽➽

Cookeo

Colombo de sauté de porc au cookeo

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de sauté de porc en morceaux
500 g de champignons de Paris congelés
500 g de carottes en rondelles congelées
1 cube de bouillon de boeuf
Poudre de Colombo
Huile d'olive
Sel et poivre

Préparation :
Mode dorer
Versez l 'huile d'olive dans la cuve et faire revenir les morceaux de sauté de porc ,les champignons et les carottes en rondelles .
Emiettez le bouillon de bœuf ,salez ,poivrez et versez de l'eau dans la cuve.
Saupoudrez de poudre de Colombo.
Versez de l'eau (environ 400 ml)
Mélangez les ingrédients
En mode « Cuisson rapide » ou « Cuisson sous pression » Démarrer la cuisson - 15 minutes -

Coquillettes à la vache qui rit➽➽➽

Cookeo

Coquillettes à la vache qui rit

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
400 g de coquillettes
4 tranches de jambon blanc
1 cube de bouillon de boeuf
Poivre
2 portions de vache qui rit

Déposez dans la cuve les coquillettes. Versez de l'eau dans la cuve (recouvrir les coquillettes). Poivrez.
Passez en mode **cuisson rapide 5 mn** (regardez le temps indiqué sur le paquet de coquillettes et divisez par 2).
Quand la cuisson est terminée ajoutez les portions de vache qui rit ,faites les fondre en mélangeant . Ajoutez les morceaux de jambon que vous avez coupés en morceaux.

Coquillettes knacki tomates

www.cookeojbh.fr

cookeo

Coquillettes knaki/tomate

Pour 2 pers.
-250 g de coquillettes
-225 ml d'eau
-1cac de curry
-1cas bien pleine de crème fraîche
-4à5 tomates cerises
-Sel /poivre

Dans le fond de la cuve mettre les coquillettes,l'eau puis la crème fraîche , le curry les tomates coupées en morceaux et les saucisses,le poivre et le demi cub or , mélanger le tout .
Puis prendre le programme 《 ingrédient 》《 blé 》 300 g, puis cuisson 3 mins.

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

cookeo

Côtes de porc poêlée maraîchère

Moulinex cookeo

Côtes de porc avec poêlée maraîchère

Céline Lucas Ménard

Ingrédients :

3 côtes de porc
3 poignées de poêlée maraîchère (ou pôelée de légumes surgelés de votre choix)

1 cuillere a soupe d'huile,
1 oignon
1 verre d'eau.

En mode dorer :

J'ai fait dorer les côtes avec les oignons,

une fois dorer j'ai ajouté la poêlée et le verre d'eau puis cuisson rapide 10min.

Génial et vite fait.

www.cookeojbh.fr

Côtes de porc à la moutarde

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.

Côtes de porc roquefort

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.

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

www.cookeojbh.fr

Côtes de porc sauce charcutière

Cookeo Moulinex

Côtes de porc sauce charcutière

Ingrédients pour 3 personnes

3 côtes de porc
2 échalotes
1 verre de vin blanc
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
1 cuillerée à soupe de moutarde
Huile d'olive
Persil haché
200 ml d'eau
1 cube de bouillon de boeuf
Sel
Poivre
Farine ou maizena

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les échalotes que vous avez hachées puis les côtes de porc sur chaque face .
Versez le verre de vin blanc , 200 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf.
Ajoutez le persil , la cuillère à soupe de moutarde et de concentré de tomates.
Mélangez les ingrédients.

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmer 15 mn de cuisson

Repassez en mode dorer

Ajoutez 2 cuillères à soupe de farine et laissez épaissir votre sauce . Servez chaud.

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

www.cookeojbh.fr

Côtes de porc à la potée de légumes

cookeo

Côte de porc à la potée de legumes Sab Rina

Ingrédients

Pour 2 personnes

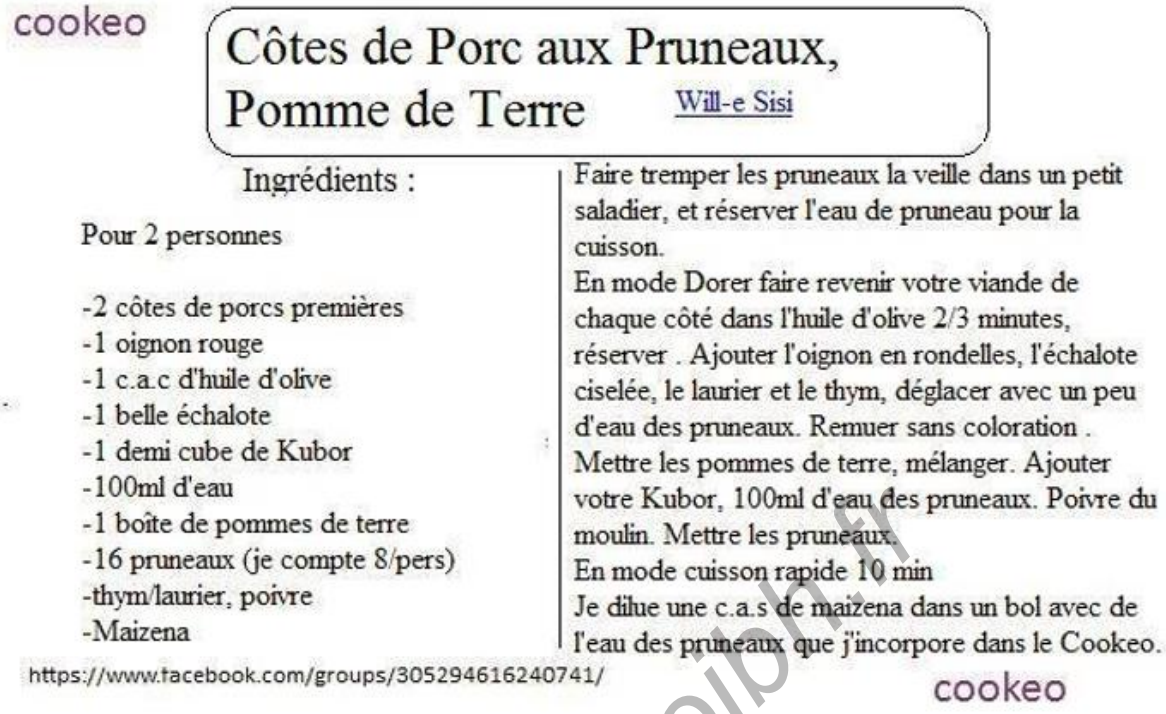
- 1/2 choux frisée
- 4pdt
- 2 grosses carottes
- 1 oignon
- 200ml de fond de volaille ou veau
- 33cl bière blonde
- 2 côtes de porc

Tout mettre dans la cuve

Cuisson rapide 15 min

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

Côtes de porc aux pruneaux



Côtes de porc en bonne compagnie

www.cookeojbh.fr

Côtes de porc poêlée maraîchère

Moulinex cookeo

Côtes de porc avec poêlée maraîchère

Céline Lucas Ménard

Ingrédients :

3 côtes de porc
3 poignées de poêlée maraîchère (ou pôelée de legumes surgelés de votre choix)

1 cuillere a soupe d'huile,
1 oignon
1 verre d'eau.

En mode dorer :

J'ai fait dorer les côtes avec les oignons,

une fois dorer j'ai ajouté la poêlée et le verre d'eau puis cuisson rapide 10min.

Génial et vite fait.

www.cookeojbh.fr

Côtes de porc pommes de terre

Moulinex cookeo

Côtes de porc et pommes de terre

Cécile Ruchon Germon

Ingrédients :

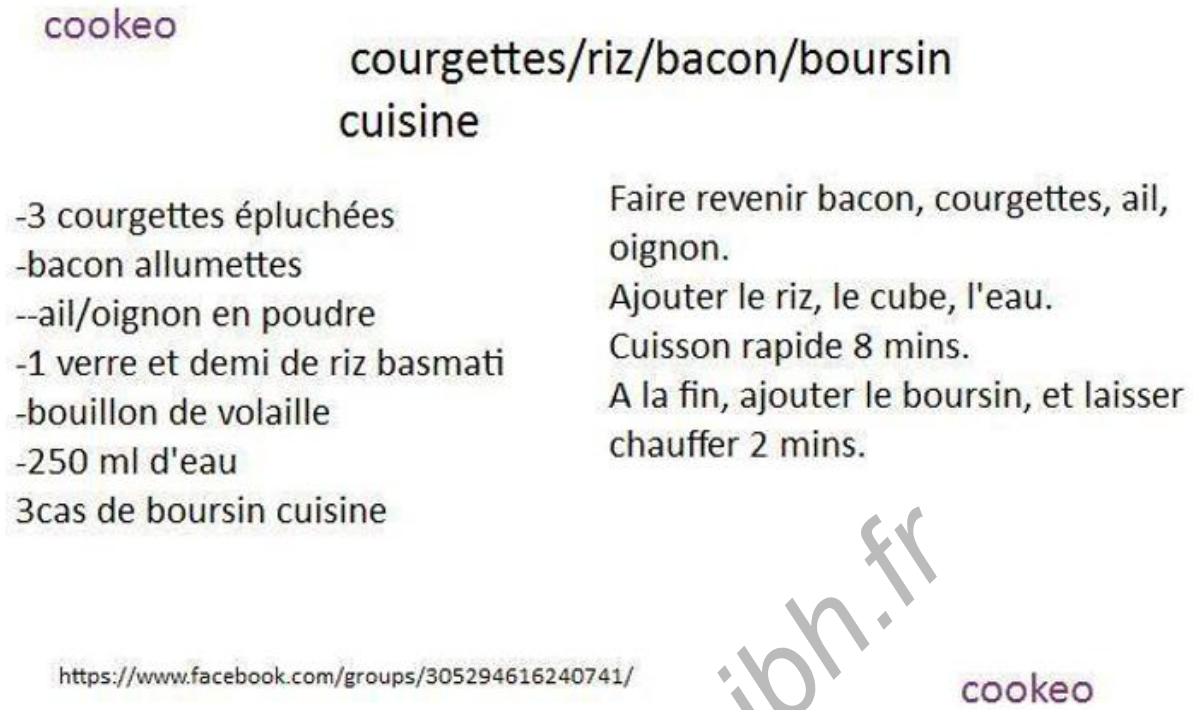
Pour 2 personnes

2 côtes de porc
sel poivre
1 CS d'herbes de Provence
1 cube de volaille
500g de pommes de terre entières sous vides
200ml d'eau

Faire dorer les côtes de porc puis ajouter tous les ingrédients . Mettre en cuisson rapide pour 10 minutes . En fin de cuisson j'ai enlever une partie des herbes collées sur la viande et les pdt en trempant dans le jus puis j'ai passé le jus pour enlever ces herbes .

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

Courgettes riz lardons



www.cookeojbh.fr

Crépinettes au porto

Crépinettes sauce curry

Cookeo Moulinex

Crépinettes sauce curry

Ingrédients pour 4 personnes

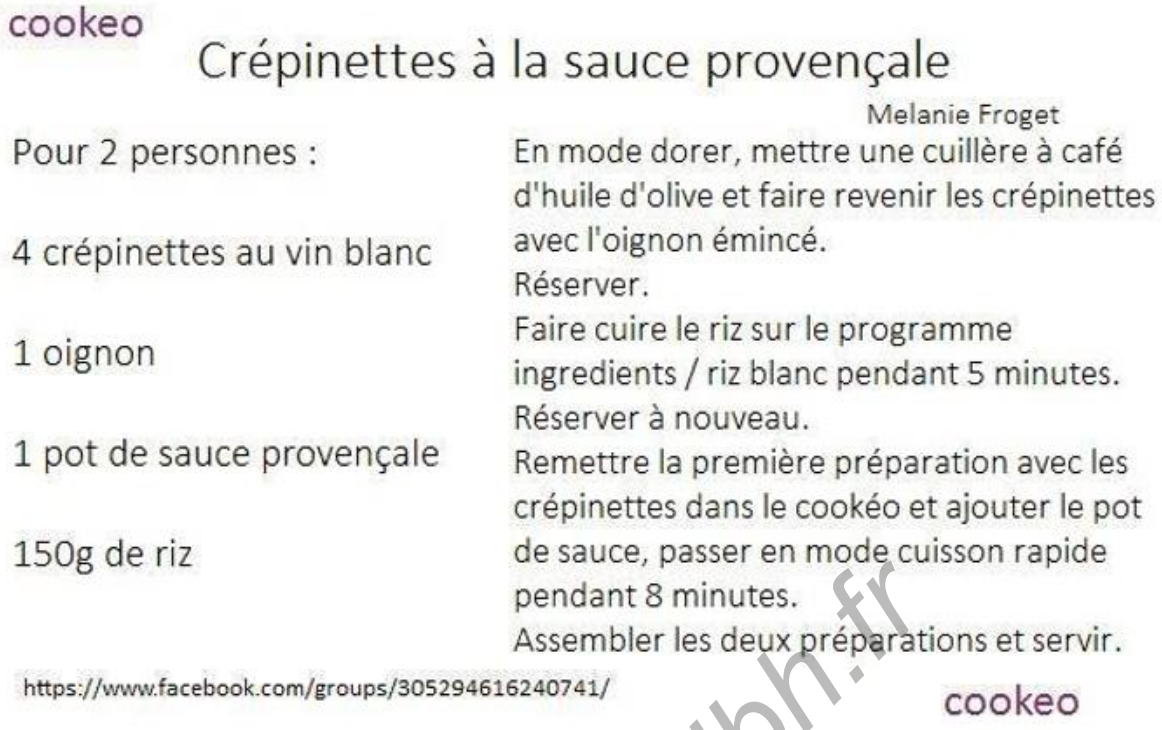
4 crépinettes
200 g d'oignons congelés
400 g d'émincés de champignons de Paris congelés
1 cuillère à soupe de moutarde
250 ml d'eau
1 cube de bouillon de bœuf
1 verre de vin blanc
Curry
Huile d'olive

Mode dorer
Faites revenir les oignons avec de l'huile d'olive .
Ajoutez les crépinettes. Laissez dorer 2 mn .
Ajoutez les champignons . Versez un verre de vin blanc. Versez un bouillon composé de 250 ml d'eau et du cube de bouillon de bœuf.
Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde.
Salez et poivrez selon vos goûts. Saupoudrez de curry.
Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 12 mn
Repassez en mode dorer
Ajoutez 3 cuillères à soupe de farine et remuer à l'aide d'un fouet.
Quand la sauce a épaissi vous pouvez servir votre plat chaud avec un féculent de votre choix .

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

www.cookeojbh.fr

Crépinettes à la sauce provençale



Crépinettes porc tomate

www.cookeojbh.fr

Côtes de porc à la tomate

Moulinex cookeo

Cotes de porc a la tomate

Céline Lucas Ménard

Ingrédients :

Pour 2 personnes.
2 cotes de porc,,
beurre,
un oignon,
un verre de vin blanc,
un cube de kub or,
une cuillère a café de moutarde,
une boite de tomates pelées (4/4)
sel et poivre

Je mets le cookée en mode dorer et je fais dorer mes cotes avec le beurre et les oignons. Je ale, je poivre quand c'est doré puis je passe en mode cuisson rapide après avoir rajouter le reste des ingrédients pour 15 minutes.

Côtes de porc au boursin

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!

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

www.cookeojbh.fr

cookeo

courgettes/chèvre/lardons/tomates

Pour 4 pers.
-6 courgettes
-3 tomates
-1 paquet de lardons fumés
-1 oignon émincé
-1 buche de fromage de chèvre
-1 brique de crème

Faire dorer oignon et lardons, puis ajouter les courgettes en rondelles et les tomates.Cuisson rapide 7 mins.
Retirer l'excès de jus.
Ajouter la crème et le fromage.
Cuisson rapide 3 mins.

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

www.cookeojbh.fr

Cookeo

Crépinettes de porc à la tomate

Jean-philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

4 crépinettes
100 g d'oignons congelés
300 g de champignons de Paris congelés
2 Echalotes
1 cube de bouillon de bœuf
1 verre de vin blanc
Concentré de tomates
Huile d'olive

Préparation

Mode dorer versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les oignons et les morceaux d'échalotes et les crépinettes
Ajoutez les champignons de Paris
Versez le vin blanc ,émiettez le cube de bouillon de bœuf, ajoutez de l'eau
Programmez 15 mn de cuisson rapide
Ouvrez le couvercle en fin de cuisson et déposez des cuillères de concentré de tomates
Servez chaud

BOEUF

Carbonnade

Carbonnade

proposée par Aurelie Lamelyn Ruffier

Ingrédients

ingrédients pour 6 pers

1,2 kg de boeuf à braiser (gite, 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

Carbonnade de boeuf

cookeo

Carbonnade de boeuf

Isabelle Guilbert

Ingrédients

pour 4 personnes :

- un peu d'huile d'olive
- 500 g de boeuf bourguignon maigre
- deux oignons émincés
- 1 bouillon cube de boeuf dégraissé
- 2 CS de farine
- de la bière
- 2 feuilles de laurier
- du thym
- 2 tranches de pain d'épices émiettées
- céléri branche (facultatif)
- un peu d'ail selon le goût
- une boite de champignon en boite

Dans un peu d'huile d'olive, en mode dorer mettre le boeuf bourguignon maigre
ajouter les oignons émincés, le bouillon cube de boeuf dégraissé, la farine et bien mélanger
Couvrir de bière, ajouter les feuilles de laurier le thym et deux tranches de pain d'épices émiettées et le céléri branche (facultatif), un peu d'ail selon le goût
Mettre en mode cuisson rapide 45 mn - ajouter une boite de champignon en boite
Servir avec des frites ou de la purée

0741

cookeo

www.cookeojbh.fr

Coquillettes aux boulettes de boeuf➽➽➽

Cookeo

Coquillettes aux boulettes de boeuf

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

15 boulettes de bœuf
3 cuillères de concentré de tomates
400 g de coquillettes
300 g de champignons de Paris congelés
Huile d'olive
1 cube de bouillon de boeuf

Préparation
mode "dorer"
Verser l'huile d'olive dans la cuve
Faites revenir les boulettes de bœuf. Ajoutez les tomates pelées,versez les coquillettes,recouvrir d'eau ,ajoutez le bouillon de cube. Poivrez.
Passez en mode de **cuisson rapide** et programmer 5 minutes .
Ouvrez votre cookeo, ajoutez 3 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez.
Servez chaud .

Courgettes vache qui rit viande hachée

www.cookeojbh.fr

cookeo

Courgette vache qui rit viande hachée

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 4/5 personnes :

- 600gr de viande hachée
- 2 beaux oignons
- un cubor
- 2 tres grosse courgettes
- 5 vaches qui rit

Faire dorer la viande avec l' oignons jusqu'à disparition du jus mettre à part.
Ensuite faire revenir en mode dorer les courgettes en cube avec un cubor ensuite remettre la viande hachée par dessus sans remuer et poser les vache qui rit dessus.
Mettre 3mn en cuisson rapide et tout mélanger

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

cookeo

Courgettes rondes farcies

Courgettes rondes farcies

proposée par cuisinesab

Ingrédients

pour 6 courgettes :

6 courgettes rondes
350g de viande de boeuf hachée
150g de chair à saucisse
6 petites cuillère à café de riz rond
persil
oignon
sel et poivre
1 pincée de piment d'espelette

laver les courgettes
coupe le chapeau et les vider
dans un saladier mélanger les viandes, l'oignon haché et le persil
saler et poivrer
ajouter le piment d'espelette
au fond de chaque courgette disposer une cuillère à café de riz rond (je trouve que ça permet que la courgette se tienne mieux à la cuisson, le riz absorbant l'eau de la courgette)
remplir les courgettes du mélange de viandes
remettre le chapeau de chaque courgette

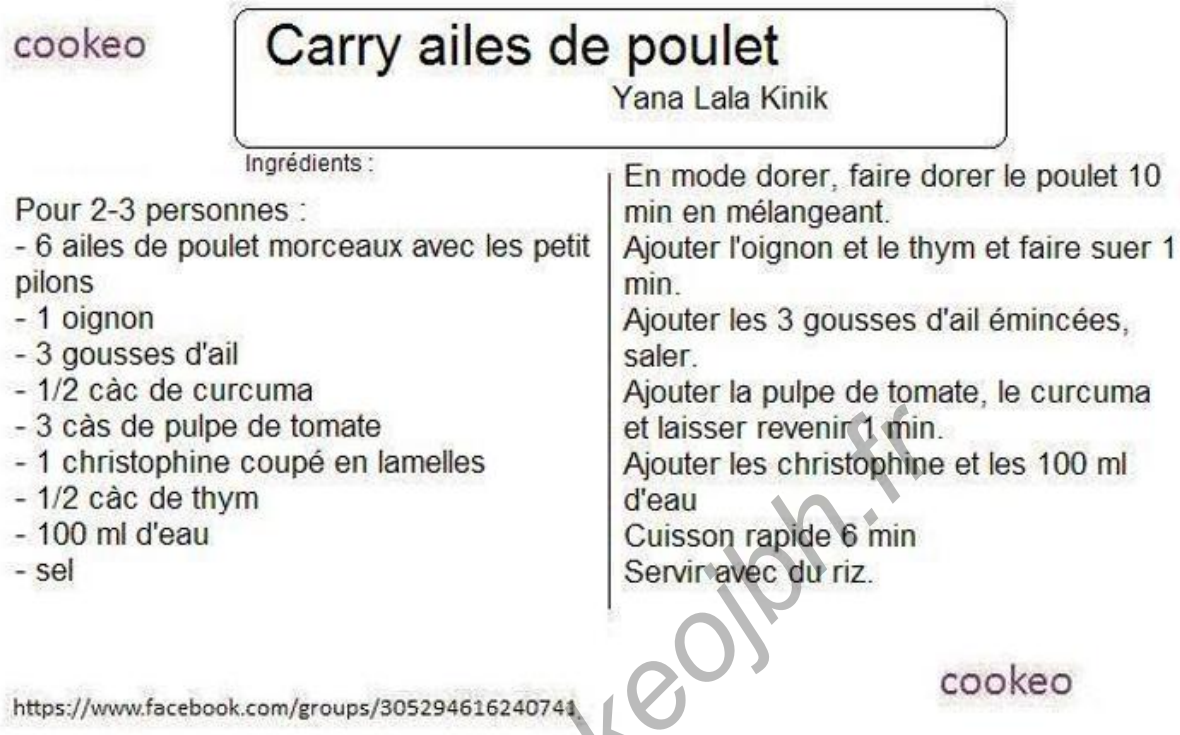
faire cuire 12 minutes au cookéo en cuisson rapide

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

www.cookeojbh.fr

VOLAILLES/GIBIERS

Carry ailes de poulet


cookeo

Carry ailes de poulet

Yana Lala Kinik

Ingrédients :

Pour 2-3 personnes :
- 6 ailes de poulet morceaux avec les petit pilons
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail
- 1/2 càc de curcuma
- 3 càs de pulpe de tomate
- 1 christophine coupé en lamelles
- 1/2 càc de thym
- 100 ml d'eau
- sel

En mode dorer, faire dorer le poulet 10 min en mélangeant.
Ajouter l'oignon et le thym et faire suer 1 min.
Ajouter les 3 gousses d'ail émincées, saler.
Ajouter la pulpe de tomate, le curcuma et laisser revenir 1 min.
Ajouter les christophine et les 100 ml d'eau
Cuisson rapide 6 min
Servir avec du riz.

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

cookeo

Cari de poulet

cookeo

CARI DE POULET

Véro AC

Ingrédients :

- 1 poulet coupé en morceau
- 1 oignon
- 3 gousses d'ail + gros sel + poivre a votre convenance + thym branche (piler ou mixer le tout ensemble)
- 4 tomates mures
- 1 dose de curcuma

Faire bien dorer le poulet sur toutes les faces et réserver
Faire bien dorer les oignons d abord
Puis rajouter les épices pilées et laisser dorer
Enfin rajouter les tomates et le curcuma les laisser cuire 5mn ,
Puis rajouter les morceaux de poulet , bien mélanger le tout et laisser cuire encore 5mn,
Rajouter environ 300 ml d eau
Cuire en mode rapide 20 mn
C'est prêt déguster avec du riz blanc

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Cailles aux pommes de terre

cookeo

Cailles aux pommes de terres moelleuses

Pascale Godin Basecq

Pour 4 à 6 personnes

6 petites cailles
500g de pomme de terre
2 oignons
1 boite de champignons
125 cl de vin blanc

Faire revenir les cailles avec un mélange beurre / huile.
Retirer les cailles puis faire revenir les oignons.
Ajouter ensuite les cailles et les autres ingredients dans la cuve.
Faire cuire en mode cuisson rapide pendant 30 minutes.

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

cookeo

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.

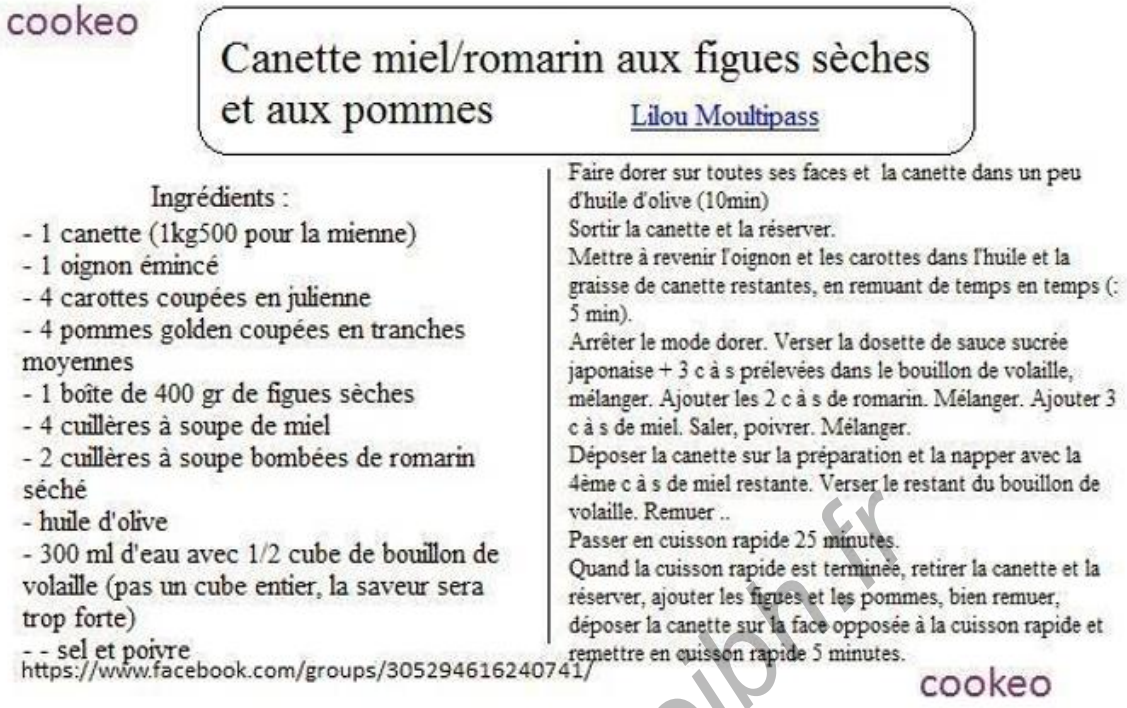
Remuer de façon que ca ne colle pas dans le cookeo.

Quand les cailles sont bien dorée mettre le vin blanc,

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

www.cookeojbh.fr

Canette miel romarin



Canette aux olives

www.cookeojbh.fr

Canard à l'orange

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

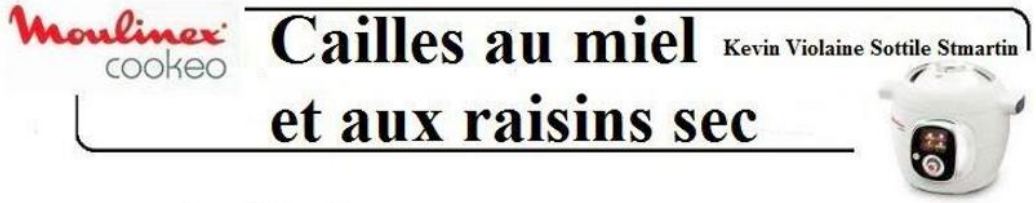
1 litre d'orange frais
pressé (gardez du zeste)

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!!!!!

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

www.cookeojbh.fr

Cailles au miel



Choux fleur tomate escalope

www.cookeojbh.fr

Colombo de poulet

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

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

www.cookeojbh.fr

Colombo de poulet Antillais

cookeo

Colombo de poulet antillais

Lilou Moultipass

Ingrédients

Pour 4 personnes:
-4 belles cuisses de poulet
- 6 gousses d'ail écrasées
- 1 échalote émincée, 1 oignon émincée
- 4 branches de persil coupées
- 1 branche de thym ou un petit bouquet garni
-1 piment écrasé, 2 c à s de poudre à colombo
- 1 courgette coupée en 4
- 1 aubergine coupée en cubes
- 3 pommes de terre coupées en gros cubes
- le jus d'un citron (vert de préférence)
- 15 cl de lait de coco
- 1 c à c de coriandre et d'anis
- huile, 1 verre de vinaigre blanc
- sel, poivre

Mettre le poulet à mariner une petite heure dans un récipient fermé avec TOUS les ingrédients, SAUF le lait de coco.
Ensuite, tout dans la cuve, jus vinaigré y-compris + 150/200 ml d'eau, puis 15 minutes cuisson rapide.
Au bout de ce temps, arrêter la cuisson, verser le lait de coco, et bien mélanger
Accompagné d'un riz basmati ferme
Si vous manquez de poudre à colombo, vous pouvez la remplacer par du curry.
Les 3 pommes de terre servent, en plus du goût, de liant pour la sauce grâce à l'amidon contenu. Vous pouvez tout à fait ajouter également une belle patate douce blanche coupée en gros cubes.
Face au goût relevé du piment antillais, il existe des petits piments antillais dits "piments végétariens". Le gout est le même mais sans le coté relevé.

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

cookeo

Colombo de poulet à l'antillaise

Moulinex cookeo

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.

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

cookeo

Coq au vin

L'Elfe Celte

Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes :

- 2 kilos de coq
- 3 carottes
- 150 grs de lardons
- oignon , sel, poivre, bouquet garni
- vin jusqu'à recouvrir le coq

Comme le coq traditionnel mettre à mariner la veille avec tout les ingrédients.
Le lendemain passer au tamis les ingrédients et garder ce que l'on souhaite (perso moi je garde tout)
Mettre à dorer le coq avec les oignons
Recouvrir de la marinade qui fait environ 500 ml
Mettre en cuisson rapide (50 mn)

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Coquillettes aux aiguillettes de poulet

cookeo

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 l 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

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

cookeo

Coq au vin

Coq au vin

proposée par Cathy Scoth

Ingrédients

Un coq
une bouteille de vin rouge
des clous de girofle
des grains de poivre noir
des carottes en rondelle
un oignon
de l'ail
de l'huile
du cognac
sel poivre
thym laurier
lardons et champignons
sauceline (maizeina)

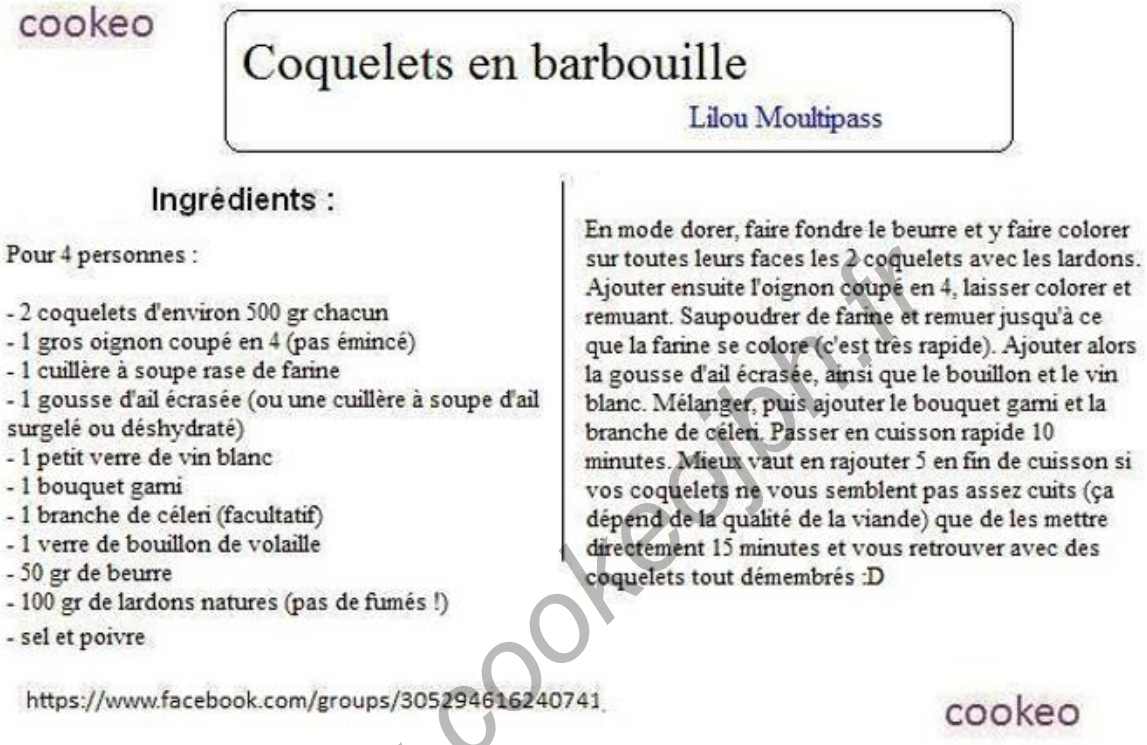
la veille j ai fait mariné mon coq(une barquette) avec une bouteille de vin rouge des clou de girofle des grains de poivre noir carottes en rondelle oignon ail huile et cognac sel poivre thym laurier .

le jour meme j ai fait roussir mon coq en position dorer je l ai reservé j ai mis a dorer un oignon une barquette de lardons j ai remis le coq j ai ajouter la marinade filtré des champignons en boite et j ai fait cuire 30 mns en cuisson rapide apres cuisson j ai ajouté de la sauceline et j ai remis a dorer un peu pour épaissir la sauce et voila c était un délice vous pouvez mettre des girolles en bocaux ce ne sera que meillleur

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

www.cookeojbh.fr

Coquelets en barbouille


cookeo

Coquelets en barbouille

Lilou Moultipass

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 2 coquelets d'environ 500 gr chacun
- 1 gros oignon coupé en 4 (pas émincé)
- 1 cuillère à soupe rase de farine
- 1 gousse d'ail écrasée (ou une cuillère à soupe d'ail surgelé ou déshydraté)
- 1 petit verre de vin blanc
- 1 bouquet garni
- 1 branche de céleri (facultatif)
- 1 verre de bouillon de volaille
- 50 gr de beurre
- 100 gr de lardons natures (pas de fumés !)
- sel et poivre

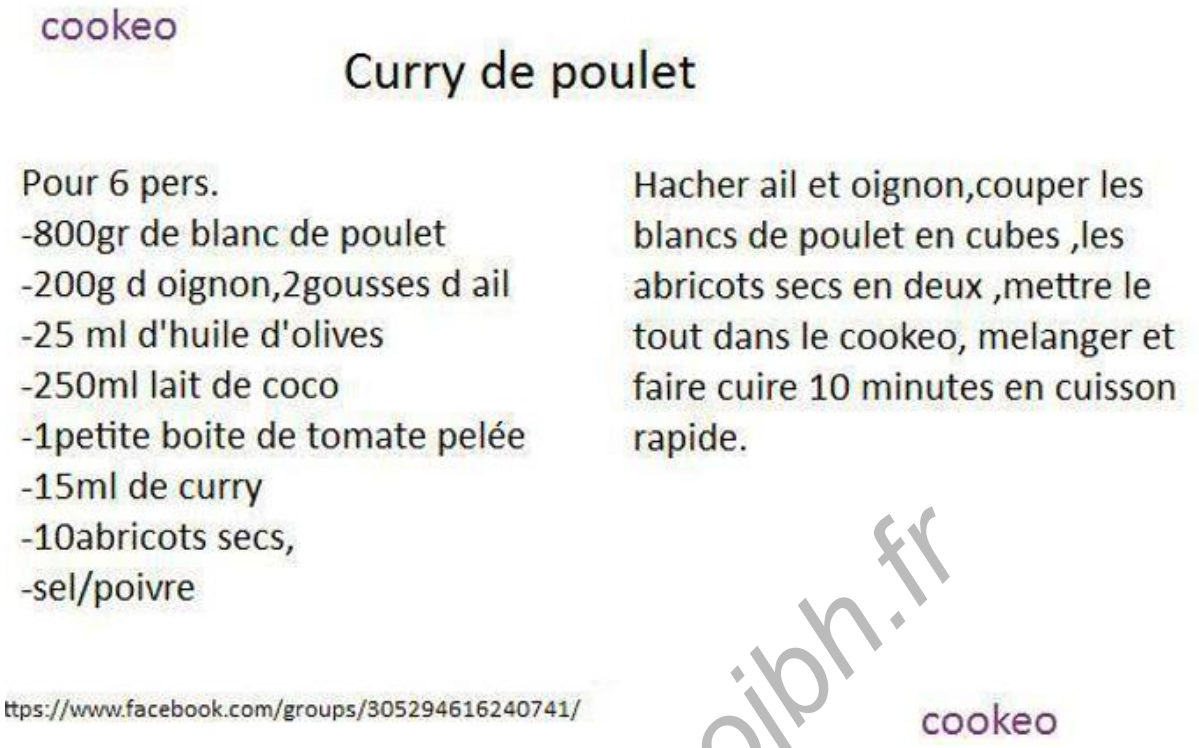
En mode dorer, faire fondre le beurre et y faire colorer sur toutes leurs faces les 2 coquelets avec les lardons. Ajouter ensuite l'oignon coupé en 4, laisser colorer et remuant. Saupoudrer de farine et remuer jusqu'à ce que la farine se colore (c'est très rapide). Ajouter alors la gousse d'ail écrasée, ainsi que le bouillon et le vin blanc. Mélanger, puis ajouter le bouquet garni et la branche de céleri. Passer en cuisson rapide 10 minutes. Mieux vaut en rajouter 5 en fin de cuisson si vos coquelets ne vous semblent pas assez cuits (ça dépend de la qualité de la viande) que de les mettre directement 15 minutes et vous retrouver avec des coquelets tout démembrés :D

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

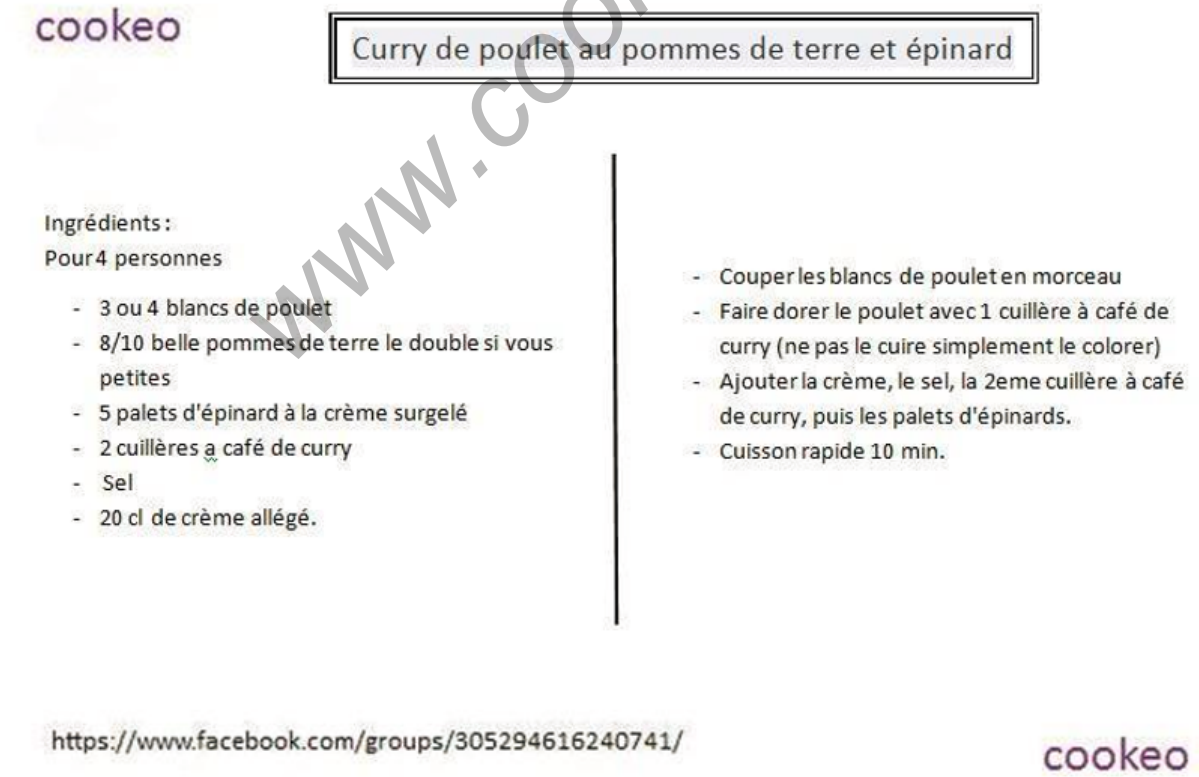
cookeo

www.cookeojbh.fr

Curry de poulet

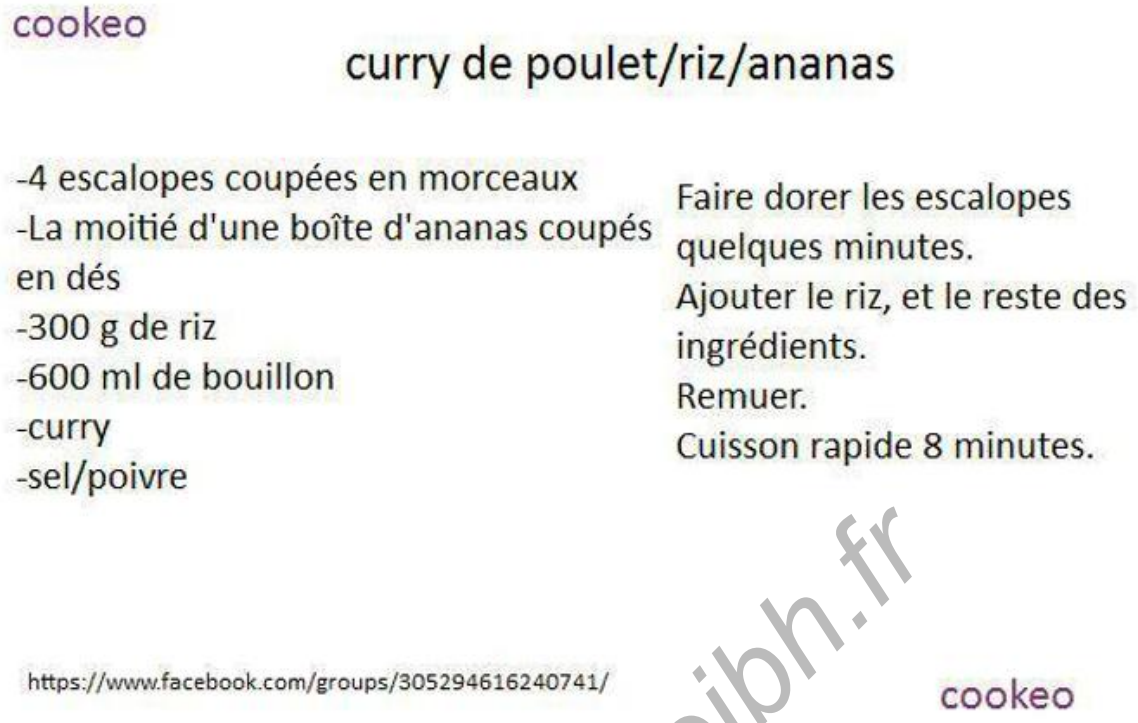


Curry de poulet pommes de terre

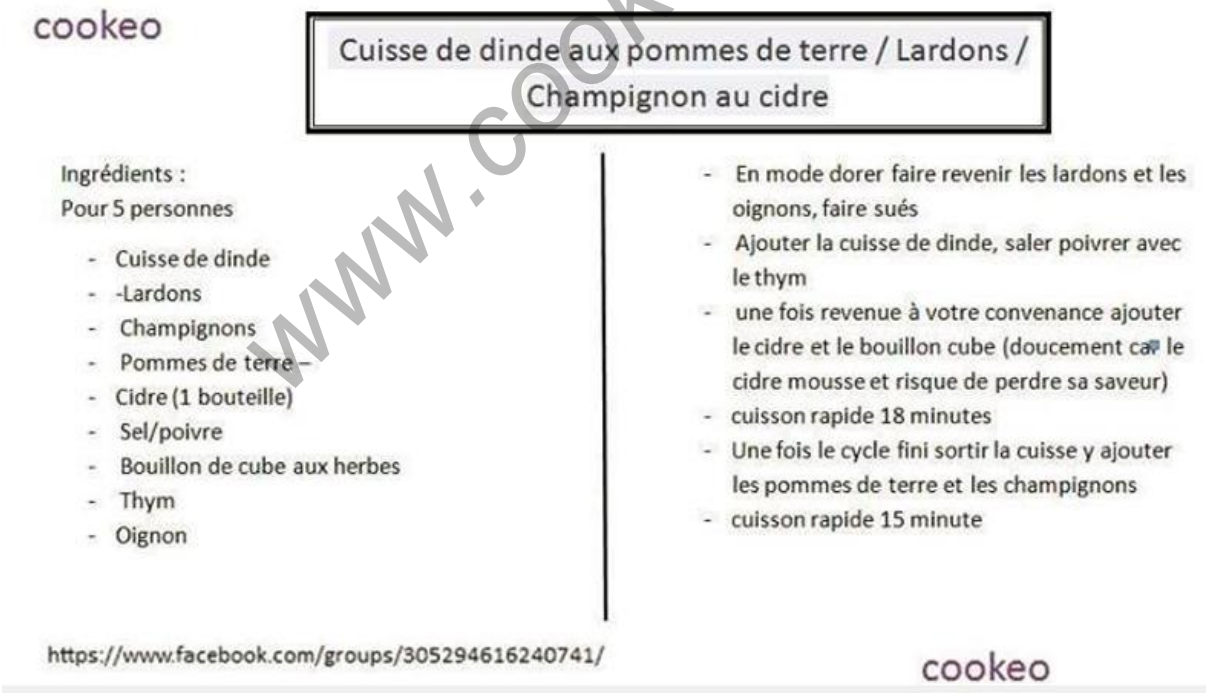


www.cookeojbh.fr

Curry de poulet à l'ananas

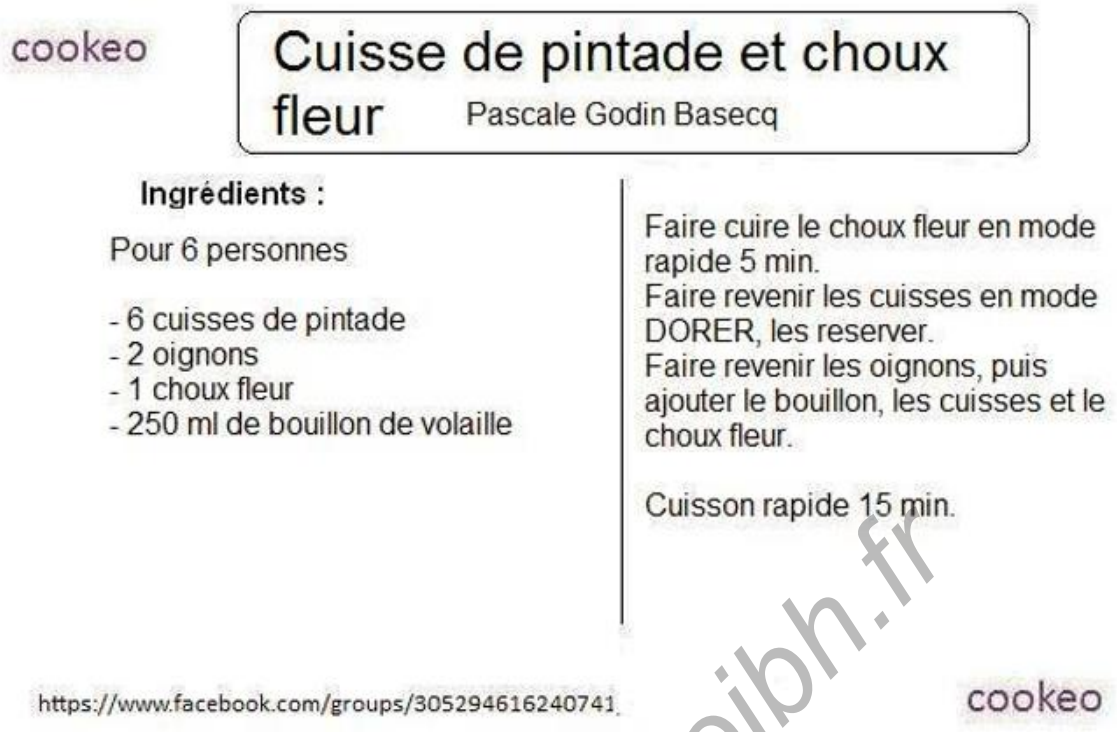


Cuisses de dinde aux pommes de terre



www.cookeojbh.fr

Cuisse de pintade et choux fleur


cookeo

Cuisse de pintade et choux fleur

Pascale Godin Basecq

Ingrédients :

Pour 6 personnes

- 6 cuisses de pintade
- 2 oignons
- 1 choux fleur
- 250 ml de bouillon de volaille

Faire cuire le choux fleur en mode rapide 5 min.
Faire revenir les cuisses en mode DORER, les reserver.
Faire revenir les oignons, puis ajouter le bouillon, les cuisses et le choux fleur.

Cuisson rapide 15 min.

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

cookeo

Cuisse de dinde forestière

Moulinex cookeo

Cuisse de dinde forestière

Gigi la Brune

Ingrédients :

4 personnes

1 cuisse de dinde
1 gros oignon
125 g de champignons émincés
1 poivron
2 cuillères à soupe de farine
50 g de beurre
250ml de bouillon de volaille
150ml cidre
creme fraiche Sel et poivre.

Hachez l'oignon.
Dans le cookeo, faites fondre le beurre et faites dorer légèrement la cuisse de dinde.et les lardons
Ajoutez l'oignon,quand ils sont blanchis saupoudrez la farine en remuant.
Versez le bouillon.
Mettez les champignons,poivron. mélangez.
Assaisonnez. Fermez le cookeo. laissez cuire 15 min cuisson rapide
Ouvrez le cookeo.
Incorporez la crème. maintien au chaud pendant 3 min et servez avec du riz

www.cookeojbh.fr

Cuisse de dinde à la moutarde➳➳➳

Cookeo

Cuisse de dinde à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

1 cuisse de dinde
1 verre de vin blanc
2 tomates
Paprika
2 cuillères à soupe de crème fraiche
2 cuillères à soupe de moutarde
100 g d'oignons congelés
Huile d'olive
1 cube de bouillon de boeuf
sel
poivre
moutarde

En mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude versez les oignons pour les faire dorer .
Faites dorer ensuite la cuisse de dinde. Ajoutez les tomates coupées en quartier.
Versez de l'eau , le verre de vin blanc. Saupoudrez de paprika.
Emiettez le cube de bouillon de bœuf. Salez et poivrez .
Programmez la **cuisson rapide 40 mn**
Ajoutez les cuillères de moutarde et de crème fraîche
Découpez votre viande et servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Cuisses de dinde et petits légumes

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.

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

Cuisses de dinde au quinoa

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

COQUILLETTES

Coquillettes aiguillette de poulet

cookeo

Coquillettes aux légumes et aiguillettes de poulets Jackie Collisi

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

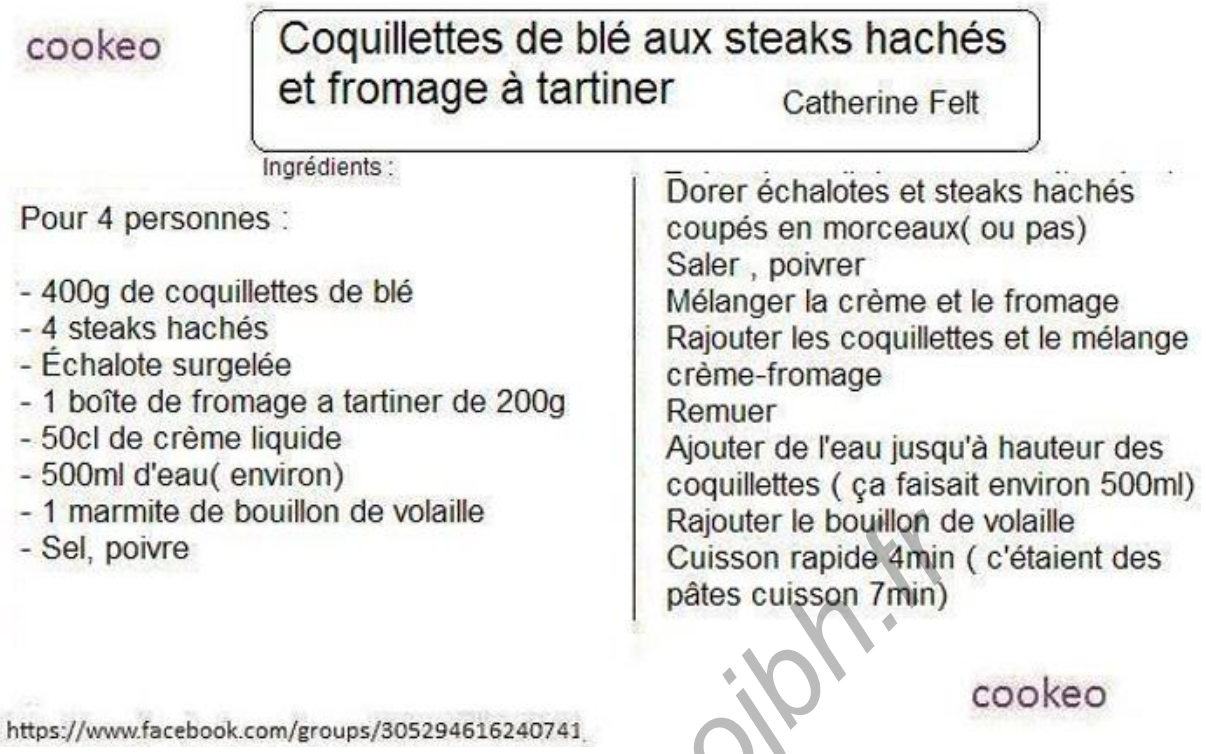
- 400g d aiguillettes coupe en morceaux
- 320g de coquillettes
- 640ml de bouilon de légumes
-200g de carottes coupees en des
-1 gros oignon
- 50g de petits pois
-2 noix de beurre sel, poivre

En mode doré faire revenir l 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

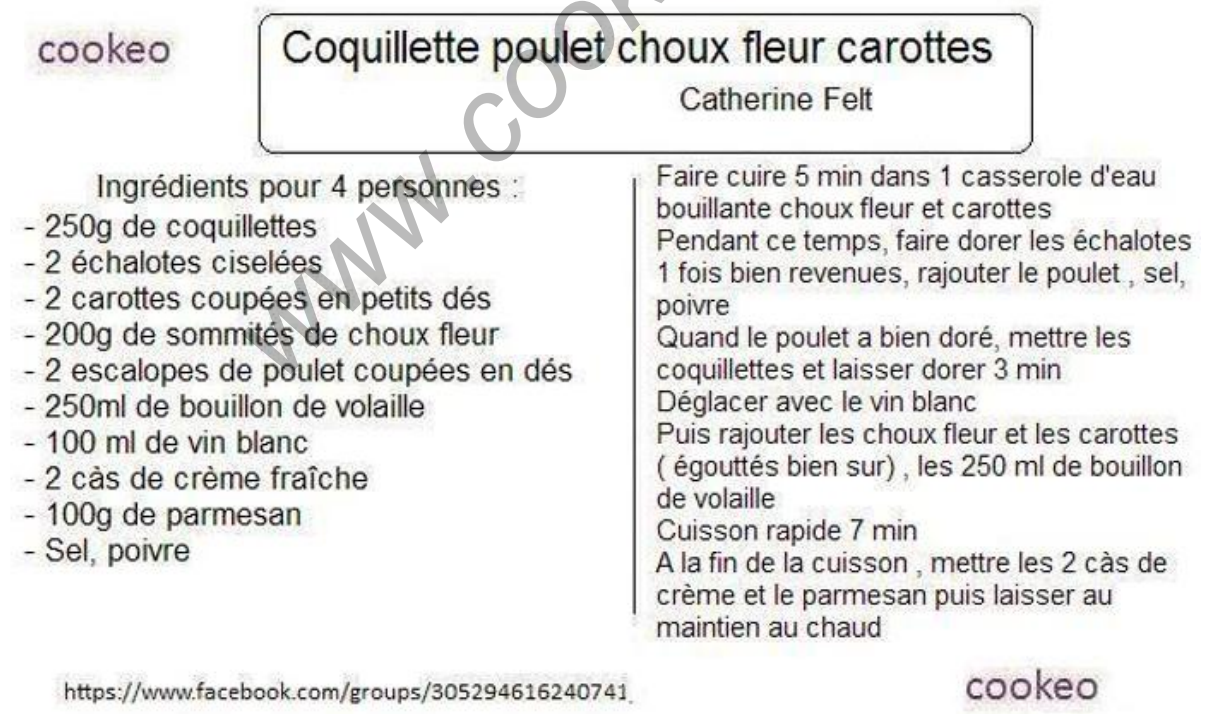
https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Coquillettes steaks hachés fromage



Coquillettes poulet chou-fleur



www.cookeojbh.fr

Coquillettes knacki tomates

cookeo

Coquillettes knaki/tomate

Pour 2 pers.
-250 g de coquillettes
-225 ml d'eau
-1cac de curry
-1cas bien pleine de crème fraîche
-4à5 tomates cerises
-Sel /poivre

Dans le fond de la cuve mettre les coquillettes,l'eau puis la crème fraîche , le curry les tomates coupées en morceaux et les saucisses,le poivre et le demi cub or , mélanger le tout .
Puis prendre le programme 《 ingrédient 》《 blé 》300 g, puis cuisson 3 mins.

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

cookeo

Moulinex cookeo

Cuisse de canard

Marie-paule Faverie-vauclin

aux carottes et courgettes

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

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

www.cookeojbh.fr

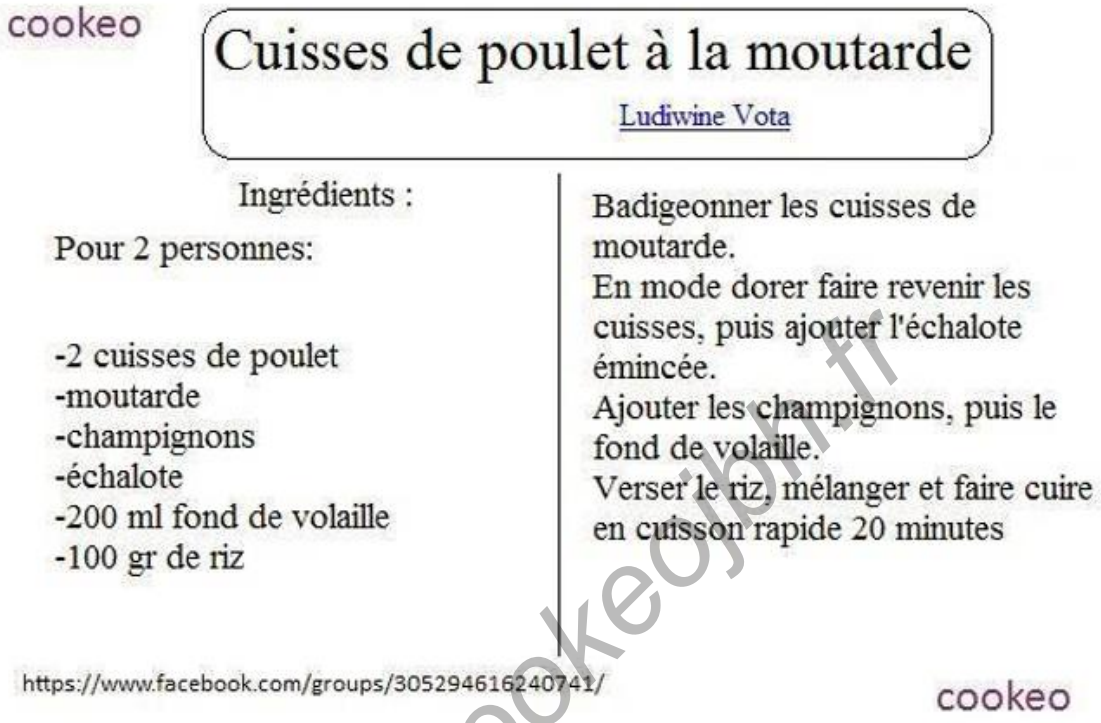
Cuisses de canard au miel

Cuisses de canard à l'orange

www.cookeojbh.fr

CUISSES DE POULET

Cuisses de poulet à la moutarde


cookeo

Cuisses de poulet à la moutarde

Ludiwine Vota

Ingrédients :

Pour 2 personnes:

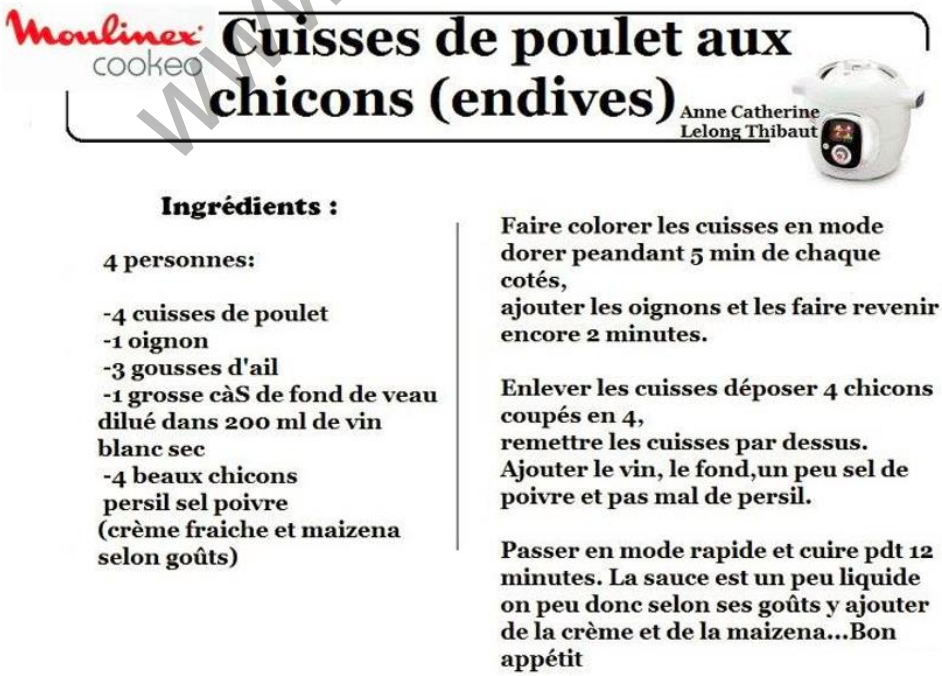
-2 cuisses de poulet
-moutarde
-champignons
-échalote
-200 ml fond de volaille
-100 gr de riz

Badigeonner les cuisses de moutarde.
En mode dorer faire revenir les cuisses, puis ajouter l'échalote émincée.
Ajouter les champignons, puis le fond de volaille.
Verser le riz, mélanger et faire cuire en cuisson rapide 20 minutes

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

cookeo

Cuisses de poulet aux endives


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

Cuisses de poulet aux champignons➽➽➽

Cookeo

Cuisses de poulet aux champignons

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 5 personnes

5 cuisses de poulet
1 verre de vin blanc
200 g de champignons de Paris
1 cube de bouillon de poule
1 oignon
Poivre
Sel

Découpez l'oignon en morceaux.
Allumez votre cookeo et positionnez vous en position manuelle puis ajoutez les ingrédients un par un.
Commencez par les oignons .puis faites suivre les champignons et placez dans la cuve les cuisses de poulet .Versez le verre de vin blanc sur les ingrédients. Salez et poivrez .Plongez le cube de bouillon de poule.
Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients. ;
Passez en **cuisson rapide** pour une programmation de 25 mn .Choisissez départ immédiat ou différé.
Servez chaud avec un légume de votre choix.

www.cookeojbh.fr

Cuisses de poulet au gingembre

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.

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

Cuisses de poulet façon vapeur

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!!!!!

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

Cuisses de poulet et riz

cookeo

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

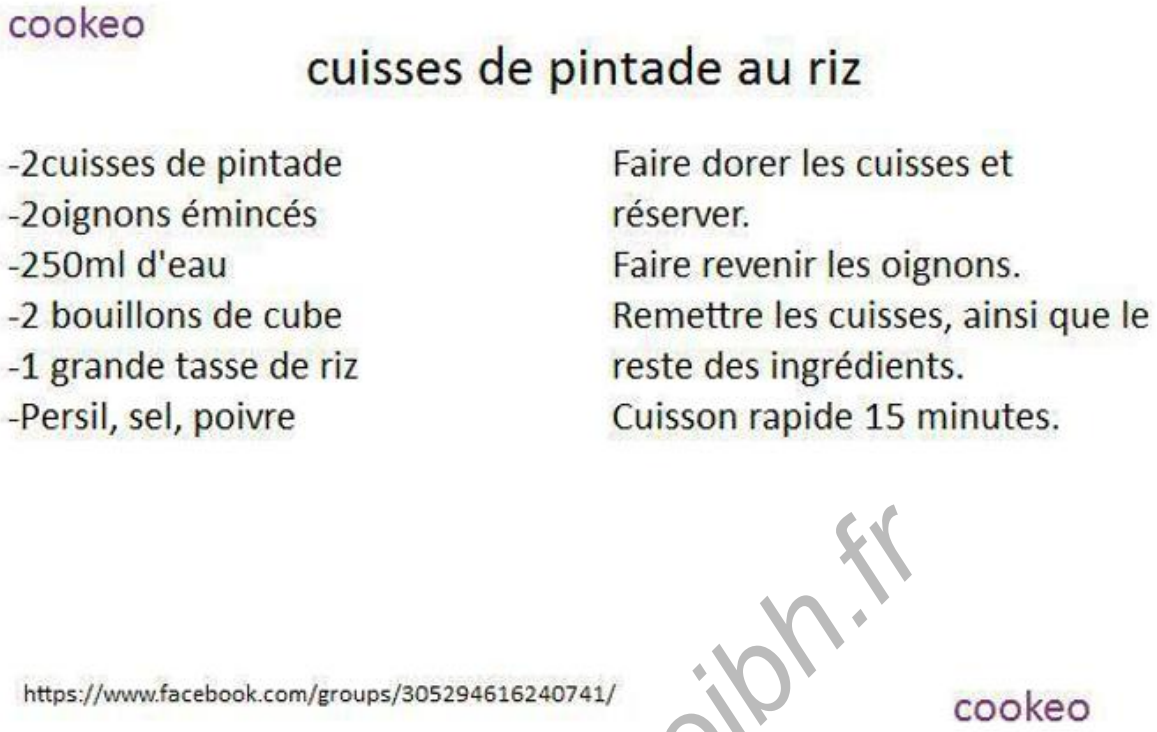
Tout mettre dans la cuve, sauf le riz, cuisson rapide 5 minutes. Ensuite, ajouter le riz, cuisson rapide 10 minutes.

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

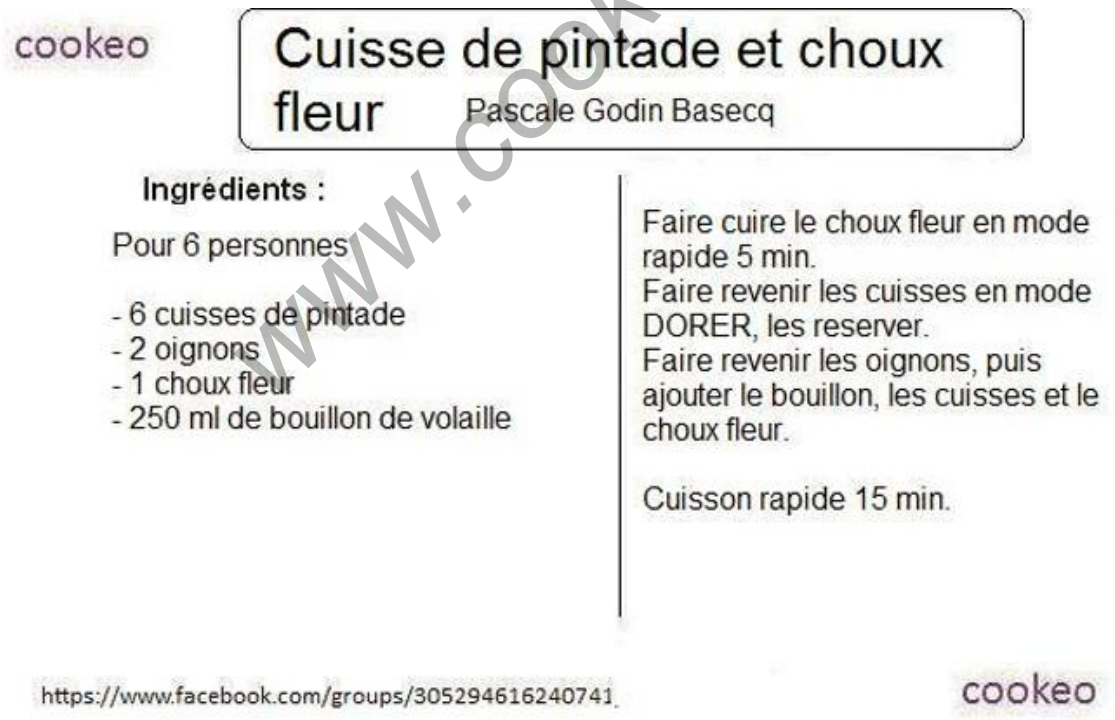
cookeo

www.cookeojbh.fr

Cuisses de pintade au riz



Cuisses de pintade au chou



www.cookeojbh.fr

Cuisses de poulet et pommes de terre

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,
faire 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)

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

Cuisses de poulet aux champignons

cookeo

Cuisses de poulet aux champignons

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 4 cuisses de poulet
- 1 oignon
- 1 boite de champignons de paris
- 2 c à s de farine
- 150 ml d'eau
- 2 c à c de fond de veau
- sel, poivre

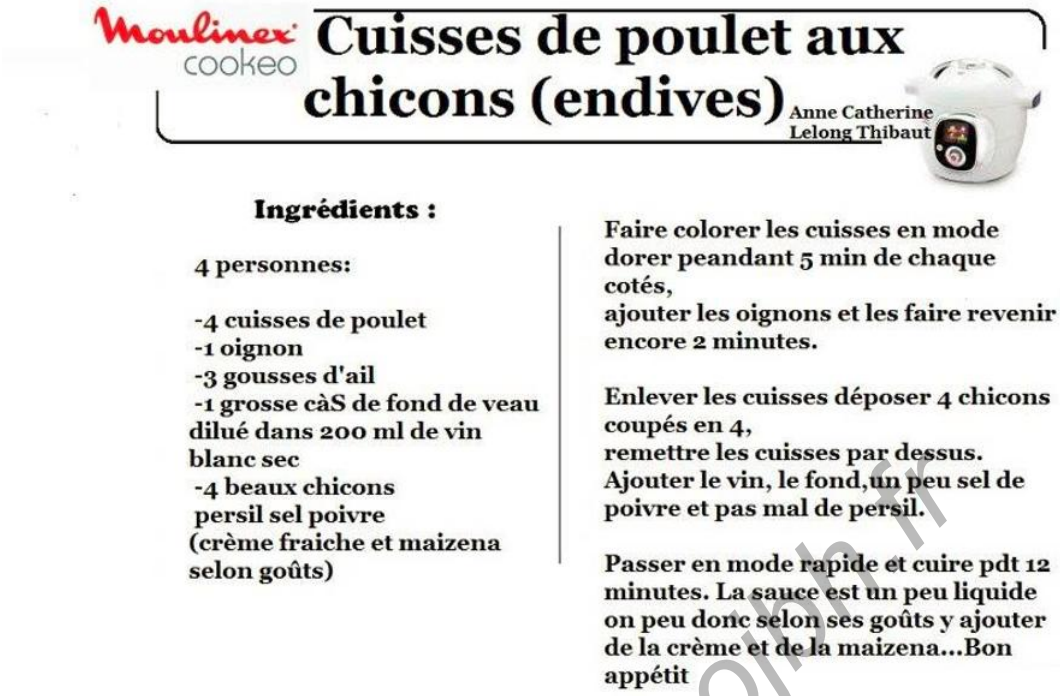
Mettre le cookeo en mode dorer, faire griller les cuisses et l'oignon.
Quand tout est bien doré, passer en cuisson rapide et ajouter les reste des ingrédients.
Cuisson rapide 18 minutes.
Ensuite mettre un peu de crème fraiche pour lier la sauce.

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

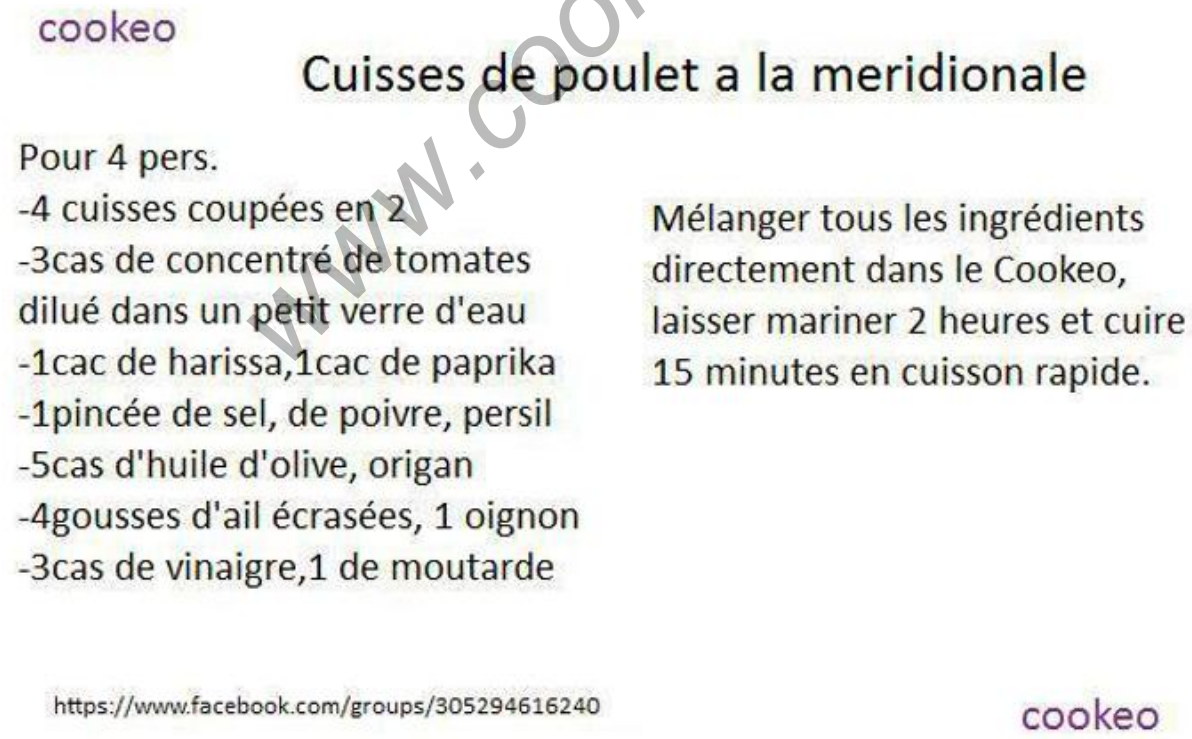
cookeo

www.cookeojbh.fr

Cuisses de poulet aux endives



Cuisses de poulet méridionale



www.cookeojbh.fr

Cuisses de poulet champignons courges

cookeo

Cuisse de poulet aux champignons et courges

Francoise Berthon

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 2 cuisses de poulet
- 1 boite de champignons
- 450g de courge râpée en spaghettis
- 1 petit oignon
- un peu de concentré de tomate
- fond de veau

Mettre en mode DORER, faire revenir les cuisses de poulet et l'oignon pendant 4 mins.
Ajouter les champignons 2-3 min
Mettre le concentré de tomate et le fond de veau
Ajouter l'eau et remuer;
Ajouter les spaghettis de courge
Cuisson rapide 25 min

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

cookeo

Cuisses de poulet vapeur

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!!!!!

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

www.cookeojbh.fr

Cuisses de poulet tomates et câpres

www.cookeojbh.fr

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

Daube provençale

VOLAILLES/GIBIERS

Dinde à la crème fraîche➽➽➽

Cookeo

Dinde à la crème fraîche

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de poulet
200 g de champignons de Paris congelés
100 g d'oignons congelés
Huile d'olive
1 cube de bouillon de boeuf
4 cuillères à soupe de crème fraîche
3 cuillères à soupe de farine
Sel
Poivre

mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les oignons et les champignons quand l'huile est chaude.
Ajoutez les escalopes de dinde coupées en morceaux .
Versez un bouillon composé d'eau et du cube de bouillon de boeuf. Salez et poivrez .
Incorporez la crème fraîche et mélangez. Passez en mode cuisson rapide pour 12 mn .
Quand la cuisson est terminée repassez **en mode dorer** puis ajoutez 3 cuillères à soupe de farine pour faire épaissir la sauce.

www.cookeojbh.fr

Dinde à la moutarde

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

Dinde à l'indienne

cookeo

Dinde à l indienne

Laetitia Lu-Si Esteban

Ingrédients :

Pour 5 personnes :
- 700gr de dinde
- 2 oignons
- Ail
- 2 cuillères à soupe de curry
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 pincée de piment en poudre
- 1 pot de crème fraîche 20cl
- 1 briquette de lait de coco
- Maïzena
- Coriandre
- 200ml de bouillon volaille

Faire revenir en mode doré la viande dans un peu d huile et beurre avec l oignon et l ail. Quand le tout est bien doré, saupoudrer avec vos épices et la coriandre et faire revenir encore 5 min en mélangeant bien. Saler poivrer. Puis couvrez le tout avec le bouillon et lancer en cuisson rapide 35 min. A la fin de la cuisson en mode doré rajouter la crème fraîche, le lait de Coco et la maïzena si vous souhaiter épaissir un peu votre sauce. Réajuster les épices selon votre goût. Accompagner de riz ou pâtes

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Dinde crème chorizo

www.cookeojbh.fr

Dés de poulet courgettes au Boursin

Moulinex cookeo

Ebly bolognaise

Isabelle Rives

Ingrédients :

4 pers
500g boeuf haché
1 sachet ebly
1 pot de sauce bolognaise
25cl de vin blanc
1 oignons
sel poivre

cuire sous la recette programmée chili con carne pour 4 pers rapide 7 mn ... le régal des enfants ... possibilité de mettre du riz à la place de l'ebly...

www.cookeojbh.fr

Endives et petites boulettes

proposée par Douceline Vamecq

Ingrédients

Pour 4 pers :

5 à 6 endives ou chicons comme nous disons en Belgique
50 g d'oignons
quelques boulettes pour potages soit maison soit surgelées.
100 ml d'eau
1 càc de margarine

1. Mettre les endives nettoyées et coupées, les oignons et la margarine dans le cookéo, passer en mode "dorer" et faire dorer une à deux minutes.

2. Ajouter l'eau et les boulettes puis passer en mode "cuisson rapide" pour 5 min.

3. Épaissir un peu et servir
Bonne dégustation !!

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

Moulinex cookeo

Emincé de boeuf en sauce

Véronique Assouline

Ingrédients :

4 personnes

500g de boeuf émincé
4 gros oignons
350 ml de bouillon de boeuf ou fond de veau.
Huile d'olive.

En mode dorer: faire brunir les oignons dans une c.à.s.d'huile une dizaine de minutes puis ajouter le boeuf et le faire revenir.
Ajouter le bouillon.Saler, poivrer puis mettre en mode cuisson pendant 10 minutes.
Lier la sauce avec de la maizena (Attention à bien la diluer d'abord dans de l'eau froide.)
Accompagner d'un riz blanc.
Possibilité d'ajouter un ou deux poivrons verts émincés avec les oignons.

www.cookeojbh.fr

PORC

Endives au jambon

cookeo

Endives aux jambon

Karine Lauriane Timéo

Ingrédients :

Pour 4 personnes
4 endives
4 tranches de jambon
1/2 oignon
300ml d eau 1 bouillon de volaille
2c a s maizena
4 c a s creme fraiche

En mode dorer faire revenir les endives+ le jambon et l'oignon
ajouter l eau et le bouillon
cuisson rapide 5 min
ajouter la maizena et la creme mettre en maintien au chaud quelques minute pour epaissir

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

Endives à la concoillotte

Endives à la cancoillotte

proposée par Lolo Fri

Ingrédients

pour 4 personnes:

4 endives moyennes

2 pommes de terre moyennes

1 gros oignon

25g d'allumettes de bacon fumé

2 knackies (pour moi de poulet)

2/3 d'1 pot de cancoillotte nature

1/2 verre de vin blanc

sel, poivre

Mettre le Cookéo en manuel "dorer", il va préchauffer.

Pendant ce temps :

Emincer finement les pdt et l'oignon

Couper les knackies en rondelles assez fines

Couper les endives en dés moyens

Quand Cookéo est prêt :

Verser le vin blanc

Ajouter les pdt, l'oignon, le bacon et les knackies

Remuer un peu et faire dorer 2 minutes.

Ajouter les endives, mélanger, puis verser la cancoillotte sur le mélange.

Arrêter de dorer et passer en "cuisson rapide" pour 3 minutes.

Quand c'est terminé, reprendre en "dorer" pour faire évaporer un peu du jus de cuisson, assaisonner.

C'est prêt!!

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

Endives au Boursin

cookeo

Endives et champignons au jambon & boursin cuisine

Annie Ponceblanc

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 4 endives
- 250g de champignons de paris
- 5 tranches de jambon
- 2 grosses c à s de boursin cuisine
- sel, poivre, muscade
- 25 g de Maizena
- 3 c à s de lait
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 25 cl d'eau

Couper les endives en tronçons
Laver et couper les champignons en lamelles, couper le jambon en gors cubes.
Mode dorer : mettre un peu de margarine, ajouter les champignons et les endives.
Remuer, saler, poivrer, soupoudrer de muscade.
Cuisson rapide 5 min.
Pendant ce temps delayer la maizena avec le lait et le boursin cuisine.
Après cuisson ajouter cette préparation et remuer jusqu'à épaississement.

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

cookeo

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 !

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

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

VOLAILLES/ GIBIERS

ENDIVES CUISINEES

Endives à la concoillotte

Endives à la cancoillotte

proposée par Lolo Fri

Ingrédients

pour 4 personnes:

4 endives moyennes

2 pommes de terre moyennes

1 gros oignon

25g d'allumettes de bacon fumé

2 knackies (pour moi de poulet)

2/3 d'1 pot de cancoillotte nature

1/2 verre de vin blanc

sel, poivre

Mettre le Cookéo en manuel "dorer", il va préchauffer.

Pendant ce temps :

Emincer finement les pdt et l'oignon

Couper les knackies en rondelles assez fines

Couper les endives en dés moyens

Quand Cookéo est prêt :

Verser le vin blanc

Ajouter les pdt, l'oignon, le bacon et les knackies

Remuer un peu et faire dorer 2 minutes.

Ajouter les endives, mélanger, puis verser la cancoillotte sur le mélange.

Arrêter de dorer et passer en "cuisson rapide" pour 3 minutes.

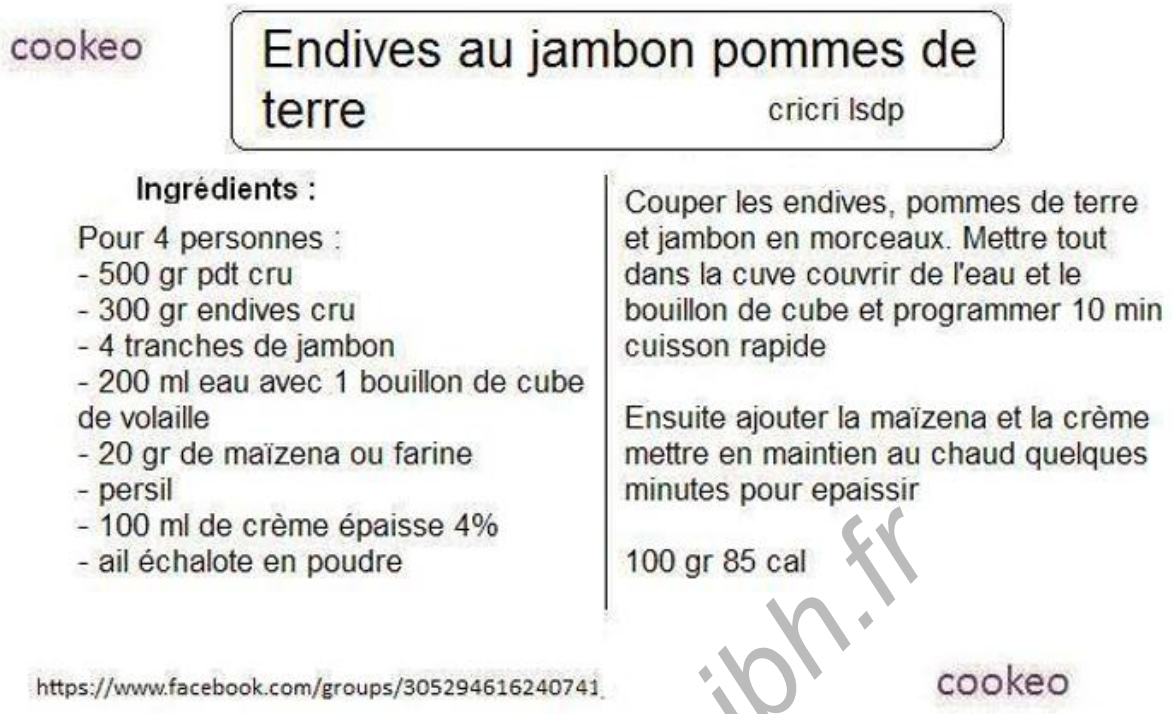
Quand c'est terminé, reprendre en "dorer" pour faire évaporer un peu du jus de cuisson, assaisonner.

C'est prêt!!

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

www.cookeojbh.fr

Endives au jambon pommes de terre



Endives au jambon

www.cookeojbh.fr

Endives et champignons

cookeo

Endives et champignons au jambon & boursin cuisine

Annie Ponceblanc

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 4 endives
- 250g de champignons de paris
- 5 tranches de jambon
- 2 grosses c à s de boursin cuisine
- sel, poivre, muscade
- 25 g de Maizena
- 3 c à s de lait
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 25 cl d'eau

Couper les endives en tronçons
Laver et couper les champignons en lamelles, couper le jambon en gors cubes.
Mode dorer : mettre un peu de margarine, ajouter les champignons et les endives.
Remuer, saler, poivrer, soupoudrer de muscade.
Cuisson rapide 5 min.
Pendant ce temps delayer la maizena avec le lait et le boursin cuisine.
Après cuisson ajouter cette préparation et remuer jusqu'à épaississement.

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

cookeo

Endives et petites boulettes

Endives et petites boulettes

proposée par Douceline Vamecq

Ingrédients

Pour 4 pers :

5 à 6 endives ou chicons comme nous disons en Belgique
50 g d'oignons
quelques boulettes pour potages soit maison soit surgelées.
100 ml d'eau
1 càc de margarine

1. Mettre les endives nettoyées et coupées, les oignons et la margarine dans le cookéo, passer en mode "dorer" et faire dorer une à deux minutes.

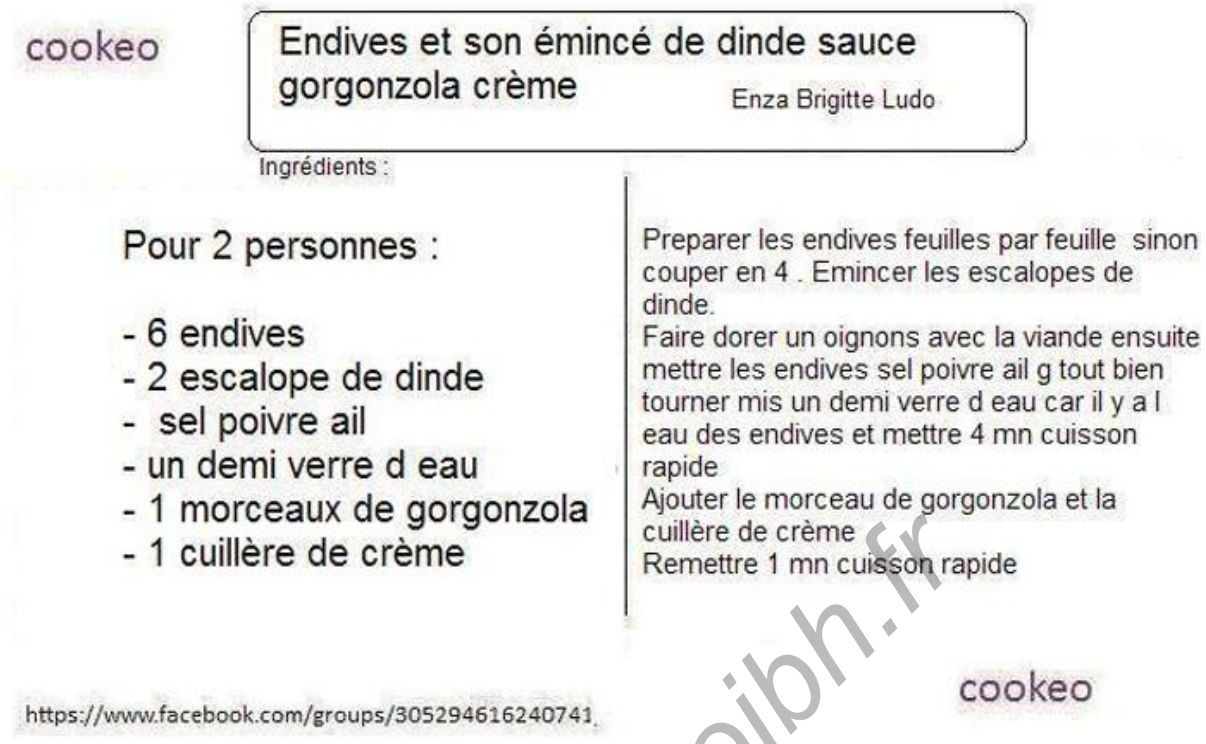
2. Ajouter l'eau et les boulettes puis passer en mode "cuisson rapide" pour 5 min.

3. Épaissir un peu et servir
Bonne dégustation !!

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

www.cookeojbh.fr

Endives et émincés de dinde

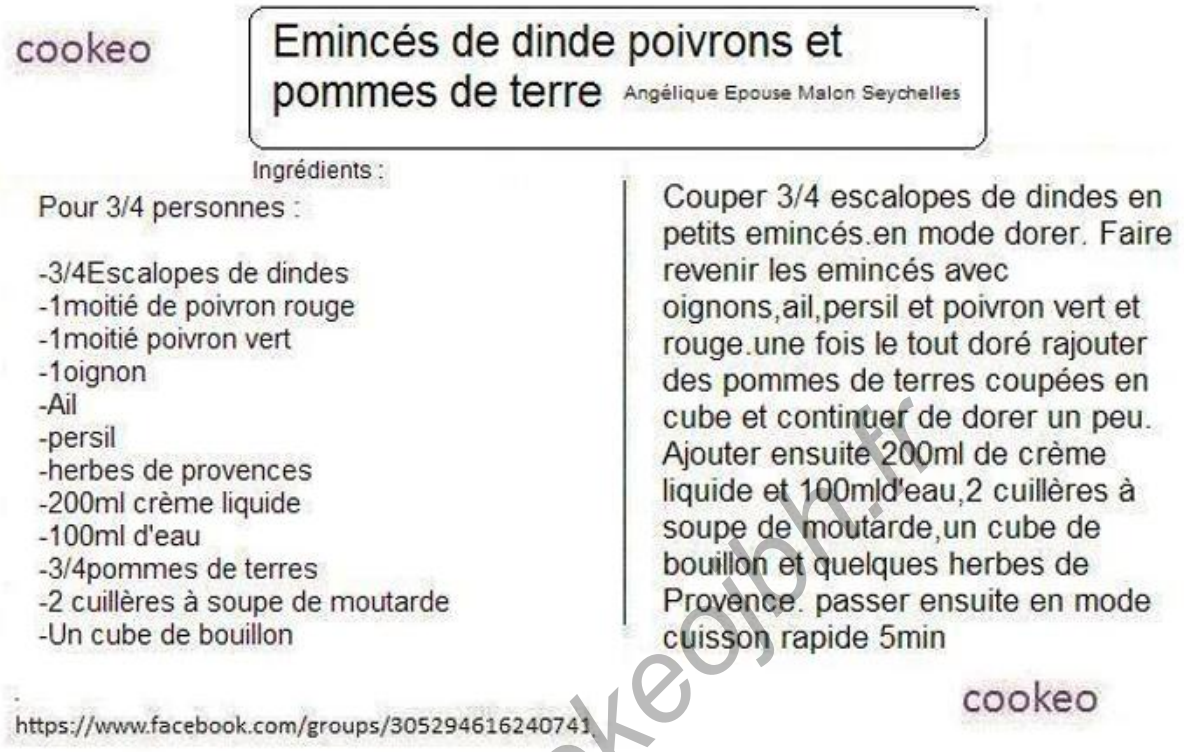


Endives farcies

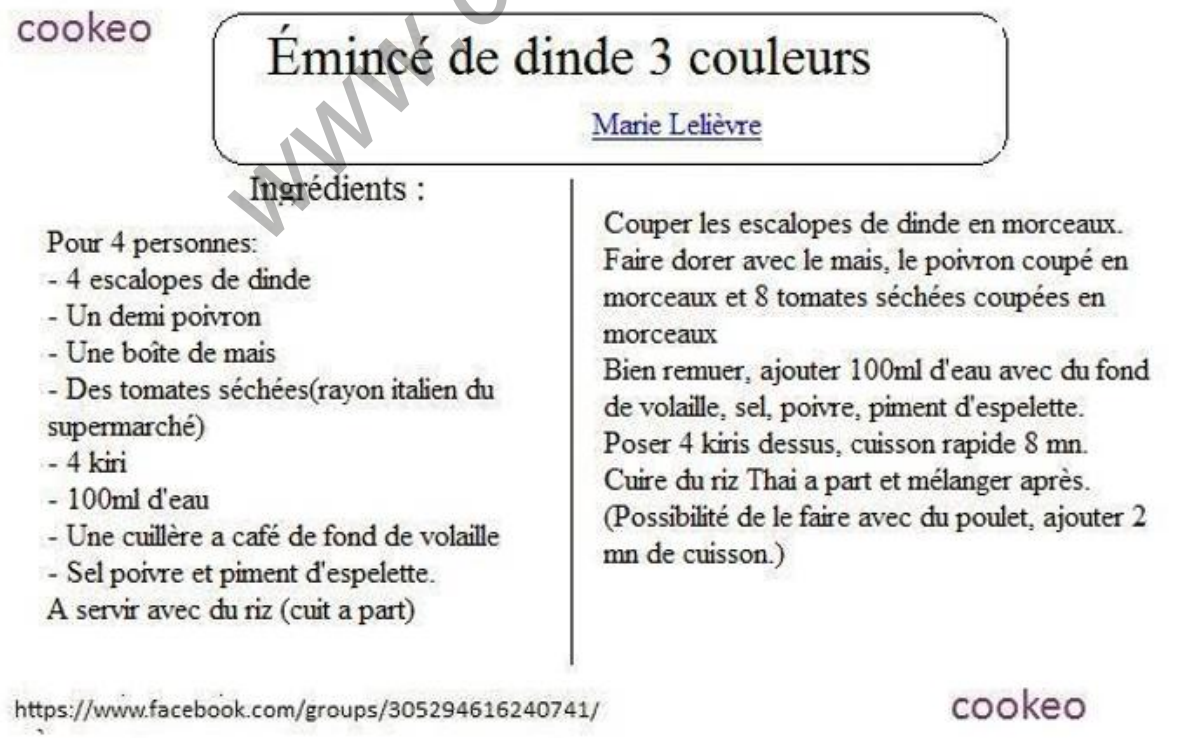
www.cookeojbh.fr

EMINCES

Emincés de dinde aux poivrons



Emincés de dinde 3 couleurs



www.cookeojbh.fr

Emincés de dinde au curry

Moulinex cookeo

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

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

www.cookeojbh.fr

Emincés de dinde aux endives

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 !!!!

Emincés de dinde tomates et haricots blanc

Ingrédients :

4 personnes

700g de dinde émincée
300 g haricots plats
420g sauce tomate
150ml fond de veau
oignons / aromates
sel poivre

Tout mettre dans la cuve
sélectionner dinde à la moutarde
pour 4 pers ...

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

Emincés de dinde aux cotes de blette

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

Emincés de poulet à la moutarde

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!

Emincés de poulet spéculoos

cookeo

émincés de poulet au spéculoos 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.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Emincés de poulet au safran

Emincés de poulet petis pois

www.cookeojbh.fr

Emincés de poulet à la mexicaine

www.cookeojbh.fr

Emincés de poulet à la tomate ww

Cookeo Moulinex

Emincés de poulet style ww

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'émincés de poulet

1 cube de bouillon de bœuf

1 petit verre de vin blanc

Sel

Poivre

4 cuillères à café de Concentré de tomates

4 tomates coupées en quartier

250g de courgettes rondelles congelées

2 échalotes coupées en morceaux

Huile d'olive

300 ml d'eau

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve, faites dorer les échalotes puis les émincés de poulet.

Ajoutez les tomates en quartier et les rondelles de courgettes.

Versez le verre de vin blanc. Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrer. Versez 300 ml d'eau . Mélangez 2 cuillères à café de concentré de tomates.

Cuisson rapide ou sous pression 10mn

Ouvrez votre cookeo et ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates.

www.cookeojbh.fr

Emincés de poulet sauce crème

cookeo

Emincé de poulet sauce crème

Caroline Jungers

Ingrédients :

Pour 4 personnes:
- 600g de poulet,
- 1 boite de champignons,
- 2 échalotes,
- 1 CS d'huile d'olive,
- 300ml d'eau,
- 2 CS de fond de veau,
- 40cl de crème fraiche épaisse,
- 2 CS de maizena.

Détailler le poulet en petits morceaux. Hacher finement les échalotes. En mode dorer, faire revenir les échalotes avec le poulet et l'huile d'olive pendant environ 4 minutes. Ajouter les champignons égouttés. Diluer le fond de veau en poudre dans l'eau. Prélever 3 CS de ce mélange et y diluer la maizena. Verser le tout dans le cookeo, assaissonner et cuire en cuisson rapide 10 minutes. Ajouter la crème épaisse et remettre à cuire en cuisson rapide pendant 2 minutes.

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

cookeo

ESCALOPES

Escalopes à la tomate

Escalopes sauce poivron

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

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

Escalopes de dinde crème champignons

cookeo

Escalopes de dinde/crème/blé/champignons

- 6 escalopes de dinde
- 20cl de crème liquide
- 30cl de bouillon de volailles
- 2 petites boites de champignons entiers
-2 verres de blé
-1oignon
-Estragon
-Sel poivre

Couper la dinde en morceaux, faire dorer avec l'oignon et l'estragon, sel poivre.Ajouter le blépuis mettre la crème, le bouillon et les champignons. Cuisson rapide 5 mins.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Escalopes de dinde aux haricots verts

Moulinex cookeo

Escalopes de dinde aux haricots verts

Elodie Manuel

Ingrédients :

Pour 4 personnes.
6 escalopes de dinde (700g environ)
1kg d'haricots verts,
2 oignons,
5 champignons,
200 ml de fond de volaille,
sel, poivre.

En mode dorer, faire revenir les oignons et la dinde avec un filet d'huile d'olive. J'ai rajouté du sel aux épices pour donner du gout
Couper les chamignons en lamelles.
Puis, mettre les haricots verts, les champignons, sel, poivre et le fond de volaille dans la cuve.
En mode cuisson rapide, faire cuire 5min!!
On peut aussi rajouter des lardons fumés pour + de gout!

Escalopes de dinde veau à la crème

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 !

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

www.cookeojbh.fr

Escalopes à la tomate

Cookeo

Escalopes à la tomate

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet
100 g d'oignon
400 g de champignons de Paris
1 cuillère à soupe de ciboulette
1 pincée de piment fort
Sel
Poivre
500 ml d'eau
1 bouillon de cube de bœuf
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 Cuillères à soupe de concentré de tomates

Préparation

1. Mettez en marche votre Cookeo. Positionnez vous sur la position « manuel » .Celui-ci vous demande le mode de cuisson. Sélectionnez « dorer » puis faites ok .L'appareil se met en préchauffage .Ajoutez dans la cuve les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Quand il est chaud, il vous demande « ajouter les ingrédients ».Vous ajoutez alors les oignons et laissez les dorer 5 mn puis faire OK.

2. Cookeo vous demande si vous souhaitez arrêter la fonction « dorer ». Vous ajoutez alors les champignons, les escalopes le sel, le poivre, la pincée de piment. Puis faites OK pour arrêter de dorer. L'appareil vous propose « cuisson rapide » vous faites alors OK .Et vous ajoutez le bouillon que vous avez préparez avec l'eau et le cube de bœuf .Faites OK

4. Fermez le couvercle puis choisissez départ immédiat et faites OK pour valider. Laissez cuire.

5. Eteignez l'appareil puis ouvrez le couvercle. Ajoutez dans la cuve les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates. Mélangez et servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Escalopes de poulet basquaise➽➽➽

Cookeo

Escalopes de poulet basquaise

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

2 escalopes de poulet
1 petit poivron jaune
1 petit poivron vert
1 petit poivron rouge
250 g de champignons de Paris frais
3 tomates
2 cuillères à café de concentré de tomates
1 petit verre de vin blanc
Huile d'olive

.Epluchez et lavez les champignons de Paris et coupez en lamelles.
Fonction dorer faites dorer les oignons avec l'huile d'olive et ajoutez ensuite les autres ingrédients : les morceaux de poulet, les poivrons, les tomates et les champignons de Paris.
Versez un bouillon que vous avez préparez avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf. Versez également le petit verre de vin blanc.
Passez en mode cuisson rapide avec départ immédiat pour le Cookeo. Choisissez 15 mn pour le cookeo .
Pour la cuisson dans la poêle ou un faitout faites cuire 35 à 40 mn à feu doux. Salez et poivrez selon votre convenance.
Fermez le cookeo et c'est parti pour la cuisson.

Escalopes de poulet aux petits pois

Escalope de poulet au petits pois

proposée par Marine Tachet

Ingrédients

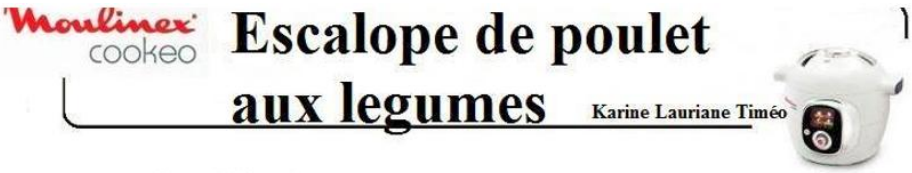
Pour 3 .
2 cuillères a soupe d huile d olive
1 gros oignon (coupé)
3 escalopes de poulet coupées en émincés
Une boite petits pois /carottes
Crème fraîche
(supplément facultatif des petits lardons)

En mode manuel dorer :
Je met l' huile , l oignon
Mon poulet , je fais dorer
Je verse ma boite petits pois carottes .
Et hop cuisson 3 min
Je maintiens au chaud le temps de rajouter ma crème fraîche !
Sel poivre .
C'est pret !

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

www.cookeojbh.fr

Escalopes de poulet aux légumes



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 !

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

www.cookeojbh.fr

F

VEAU

Filet mignon de veau au Saint Agur

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

Fajitas garniture

Moulinex cookeo

Fajitas : Garniture

Cécile Cissou Tobelem

Ingrédients :

4 personnes
Ingrédients :
2 Oignons
3 poivrons (vert, jaune, rouge)
800 g de filet de poulet
Curcuma, Piment
une boite de tomates pelées
150 ml bouillon de volaille
sel, poivre

Émincer le poulet, les légumes.
Mettre en mode Dorer, faire revenir l'oignon, le poulet, les poivrons.
Saler, poivrer, mettre du curcuma (+ ou - selon les gouts), du piment.
Laisser dorer 5 minutes.

Ajouter le bouillon et les tomates mode rapide 10 min.
Nous les dégustons avec les galettes de blés, guacamole* (maison), garniture, gruyère et salade !

*recette du guacamole rapide maison :
3 avocats mûrs
3 cas de citron
3 cas de sauce Aïoli
écraser les avocats, mélanger l'aïoli et le citron.
Bon Apétit

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

www.cookeojbh.fr

Farfalles à la carbonara

VOLAILLES

Faisan ou canard au lard

www.cookeojbh.fr

cookeo

Filet de poulet à la cancoillotte

Pour 4 pers.
-4 filets de poulet
-1 gros oignon
-1 fond de volaille
-Vin blanc
-Eau
-1 pot de cancoillotte

Faire revenir viande et oignon,déglacer avec 1/2 verre de vin blanc.Ajouter 150 ml de fond de volaille.
Cuisson rapide 20 mins.

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

cookeo

cookeo

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

Foie gras

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

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

AGNEAU

Filet mignon d'agneau au roquefort

Filet mignon d'agneau au roquefort

proposée par cuisinesab

Ingrédients

recette pour 4 personnes :

1 filet mignon d'agneau d'environ 600g
250 ml de fond de veau
200 ml de crème fraîche
125g de roquefort
1 cuillère à café de curry
1 cuillère à soupe de vinaigre
sel et poivre

mélanger dans un saladier la crème et le roquefort
faire revenir le filet dans le cookéo ou dans une cocotte de tous les côtés
saler et poivrer
ajouter le curry
déglacer avec le vinaigre
ajouter le fond de veau
ajouter le mélange crème/roquefort
fermer le cookéo
faire cuire 15 minutes au cookéo

www.cookeojbh.fr

PORC

FILETS MIGNON DE PORC

Filet mignon aux légumes

cookeo

Filet mignon aux légumes

-1 filet mignon
-1 oignon
-Quelques pommes de terre
-2 grosses carottes
-thym, ail semoule
-Fond de roti
-Pruneaux

En mode recette boeuf bourguignon, faire revenir l'oignon et la viande coupée en morceaux, rajouter le reste des ingrédients, et rajouter du liquide, sans tout recouvrir.

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

Filet mignon à la crème de moutarde

Moulinex cookeo **Filet mignon à la crème de moutarde**

Manue Lhotelier

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 800g de filet mignon
- 20cl de vin blanc
- 3 cuillère à soupe de moutarde
- 30cl de crème fraiche
- 25g de beurre

En mode manuel.
Mettre, dans le Cookeo, le beurre et le laisser roussir.
Faire rotir le filet mignon sur toutes les faces.
Une fois le filet mignon bien doré, mettre de l'eau (environ 20 cl).
Fermer le Cookeo et laisser cuire 20 minutes.
Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger la moutarde avec le vin blanc. Il faut que le mélange soit lisse.
Une fois le filet mignon cuit, verser ce mélange vin blanc-moutarde dans le Cookeo avec le jus de cuisson. Bien mélanger.
Laisser de nouveau mijoter pendant 15 minutes.
J'ajoute la crème fraiche liquide en fin de cuisson car j'ai peur que cela caille.
J'ai servi ici avec des tagliatelles fraiches.....
Bon appétit!

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

www.cookeojbh.fr

Filet mignon Maroilles

Filet mignon au Maroille

proposée par Corinne Daniel Arpin

Ingrédients

1 filet mignon de porc d'environ 600g
250 ml de fond de veau
200 ml de crème fraîche
125g de Maroille
6 pommes de terre
sel et poivre ..

en mode manuel fonction dorer

faire dorer les morceaux de filet mignon et les pommes de terre coupées en 4

mettre le fond de veau + la crème fraiche , le sel et le poivre . mélanger le tout

disposer les tranches de maroille sur le dessus . fermer le cookeo et cuire 15 mns

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

Filet mignon de porc aux oignons

Moulinex cookeo

Filet mignon de porc aux oignons

Croq Mi t'Aime

Ingrédients :

2 filets de porc coupés en dés.
2 oignons.
1 poivron rouge.
1 cube aux légumes.
150 ml d'eau
avec 5 cuillerées à café de fond de veau.

Dorer les oignons et le poivron, ajouter les dés de porc. environ 5 minutes.

Verser les 150 ml d'eau avec le fond de veau. cuisson rapide 20 minutes, servir avec du riz : un délice !

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

www.cookeojbh.fr

Filet mignon au Boursin

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

©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

Moulinex cookeo

Filet mignon en sauce

et ses pommes de terre

Gaelle le Diascorn

Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 filet mignon
1 oignon
1 cuillère de farine
20 cl de fond de veau
20 cl de vin blanc
1 petite boîte de concentre de tomate
1 boîte d'olives dénoyautes
1 cube bouquet garnis

En mode dorer faire revenir le filet mignon et l'oignon ajoute la farine remue et ajouter le vin blanc et le concentre de tomate remuer

ajouter le fond de veau les pommes de terre les olives mélanger et

cuisson rapide 20 minutes!!! Et c'est prêt

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

Filet mignon au roquefort

Moulinex cookeo

Filet mignon de porc au Roquefort

Ingrédients :

4 pers.

600g de filet mignon
6/7 belles pommes de terres
2 beaux oignons
Huile d olive
200ml de bouillon de volaille
Roquefort (tranche 150g)
Crème fraîche (moitié du pot)
4 cuillères a café de sauceline (pour sauce blanche) .
Sel, poivre .

Mode dorer :
-Verser de l huile d olive
-Y mettre les oignons découpés,
Le filet mignon en cube , les pommes de terre crues coupées en cubes .
-Faites dorer 5/6 min je dirais même blanchir !
-Ajouter le bouillon, le roquefort en morceau.
-Arrêter le mode dorer ,
passer en mode cuisson rapide 15 min .
Fin de cuisson maintenir au chaud .
-Ajouter le poivre , sel et crème fraîche .
Comme c est assez liquide en sauce , ajouter la sauceline ça rend la sauce plus épaisse !
Un DÉLICE !!!!!!

www.cookeojbh.fr

Filet mignon à la crème

cookeo

filet mignon crème/olives

Pour 4 pers.
- 1 filet mignon
- 10cl de vin blanc
- 15cl de bouillon
- 20cl de crème
- 1 barquette de lardons
- 1 quinzaine d'olives vertes
- 1cas de maïzena

Mode dorer, faire revenir 5 bonnes minutes le filet avec les lardons. Verser le vin blanc, attendre que l'alcool se dissipe. Rajouter le bouillon. Ensuite mettre la crème et la cas de maïzena et cuisson rapide 15min.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

Moulinex cookeo

Filet mignons de porc aux abricots secs

Ingrédients :

4 personnes

1 filet mignon de porc
1 oignon rouge
1 échalote
1 sachet d'abricot secs
1 cube or
1 cc de gingembre en poudre
1 cc de cumin en poudre
1 cc de curcuma en poudre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère a soupe de fond de veau et 1 CS de Maizena
Sel, poivre
1 cuillère à soupe de persil ciselé

Dégraisser le filet mignon et le couper en dés de la taille d'une bouchée.

Peler et émincer l'oignon et l'échalote. Dans le bol du Cookéo faire chauffer l'huile d'olive. Y faire revenir les lamelles d'oignon et d'échalotes pendant 2 minutes, puis ajouter les cubes de viande.

Les faire colorer en mélangeant souvent, pendant 3/4 minutes. Saupoudrer avec les épices, saler et poivrer.

Ajouter le cube, les abricot sec et 400 mililitre d'eau.

Faire cuire 20 minutes Ajouter le persil (accompagnement au choix : pommes de terre a l'eau en purée, pates semoule ou riz...)

Filet mignon aux cerises

cookeo

Filet mignon aux cerises

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 1 filet mignon tranché
- 1 boite de cerises au sirop
- 1 échalotte
- 1 c à s de sucre de canne liquide
- 100 ml de sangria ou de vin rouge
- 2 c à s de vinaigre balsamique
- 1 pincée de 5 baies
- 1 pincée de canelle
- sel, poivre

En mode DORER, faire dorer l'echalotte et le filet mignon.
Ensuite verser le reste des ingrédients, bien mélanger.
Cuisson rapide 7 min.
Si besoin après cuisson ajouter un peu de farine ou de maizena pour épaissir la sauce.

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

cookeo

Filet mignon porc curry miel

cookeo

FILET MIGNON DE PORC MIEL CURRY

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 10 MIN/CUISSON 20 MIN

800 GR DE FILET MIGNON OU SAUTÉ DE PORC COUPÉ EN CUBES D ENVIRON 25GR
UN GROS OIGNON ÉMINCÉ
UNE BELLE C A S DE CURRY
2 C À S DE MIEL
8 BELLES POMME DE TERRES COUPÉES EN MORCEAUX
4 PETITES COURGETTES À COUPER EN MORCEAU PAS TROP FINS
130 ML D EAU
UN BOUILLON FAIT TOUT
SEL /POIVRE
2 C A S DE CRÈME FRAICHE
SI BESOIN SAUCELINE

EN MODE DORER FAIRE REVENIR LE PORC FARINÉ , LES OIGNONS , AJOUTER LE MIEL ET LE CURRY , LAISSER ENCORE UN PEU DORER , AJOUTER TOUT LE RESTE ET EN CUISSON SOUS PRESSION 20MIN , ON PEU REMPLACER LE PORC PAR DU POULET (PILONS OU FILET) DE L AGNEAU DE LA DINDE ...AJOUTER LA CRÈME UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE ET AJUSTER LA SAUCE À VOTRE GOUT AVEC LA SAUCELINE

DE MÉLANIE PRIMAULT

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

moulinex cookeo

Farfales aux artichauts

Maéva Parrinello

Ingrédients :

(pour 4 personnes)
- **250g de farfales**
- **4 tranches de jambon cru**
- **1/2 gorgonzola**
- **1 brique de crème liquide**
- **1 boite de fonds d'artichauts**
- **1 boite de coeurs d'artichauts**
- **ail**
- **persil**
- **sel & poivre**

Cuire les farfales (soit au cookeo soit à la casserole)
Réserver.

Mode dorer : faire revenir les artichauts avec l'ail jusqu'à obtention d'une jolie coloration.
Ajouter le jambon cru coupé en petits morceaux, puis la crème liquide, persil, sel & poivre.
Cuisson rapide 4 min.
Couper le gorgonzola en petits dés et ajouter à la préparation.

Mélanger la préparation aux farfales et bon appétit !

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

www.cookeojbh.fr

cookeo

Fondue de poireaux vache qui rit / jambon

Pour 2 pers.
-1 botte de poireaux
- 3 vache qui rit
-1 paquet de jambon en lanières

Couper les poireaux en tronçons, cuire mode cuisson du cookéo légumes, égoutter, puis remettre en cuisson rapide avec 3 vache qui rit et un paquet de jambon en lanières.

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

cookeo

VOLAILLES/GIBIERS

Gésiers de volaille aux petit pois

proposée par Cathy Scoth

Ingrédients

2 boites de gésiers de volaille
1 oignon
2 coeur de bouillon volaille maggy
1 paquet de petit pois surgelé ou une boite
sel poivre
thym laurier

En mode manuel/dorer
faire dorer les gésiers les enlever
faire dorer l oignon avec un sucre quand c'est bien coloré
remettre les gésiers ajouter les coeur de bouillon de l eau
a hauteur des gésiers et l' assaisonnement
fermer mettre cuisson rapide 20 mns
ouvrir ajouter les petit pois et remettre 5 mns
voila c pret

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

www.cookeojbh.fr

cookeo

Gnocchis façon tartare et poulet

Pour 3pers.
300 g de gnocchis
300g de blanc de poulet
1/2 pot de tartare ail fines herbes
2 càs de crème fraîche
150 cl de bouillon de volaille
50 cl vin blanc.
1 oignon/1càs de maïzena

Dorer oignons et blancs de poulet coupés en morceaux.
Rajouter tous les autres ingrédients.
Cuisson rapide 3 minutes.
Rajouter la maïzena ,cuisson 1 min ou arrêter en fin de préchauffage.

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

cookeo

PORC

Gratin dauphinois au jambon

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 !

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

Gratin de pommes de terre saucisses

Moulinex cookeo

Blandine Lombard-gras

Gratin de Pommes de terre "express" et saucisses fumées

Ingrédients :

4/5 pers

1 boite de gratin dauphinois
1 briquette de creme
4/5 petites saucisses fumées type montbeliard
ail en poudre
du bouillon de legumes(un bon verre)
gingembre en poudre
poivre
piment d'espelette
lardons fumés

Tout mettre dans le cookeo et le programmer sur cuisson rapide > 2mn

www.cookeojbh.fr

BOEUF

Goulash de boeuf

www.cookeojbh.fr

Goulash

Goulash

proposée par Petit Gibus

Ingrédients

600g d epaule de porc ou sauté coupé en cube
100g lardon
1 oignon aché
2 tomate coupé en cube
150ml de vin blanc
10c as maizena
1 bouillon pot au feu emietté
1 c a c sel
poivre
1 bouquet garni

faire doré oignon lardon puis ajouter la viande
ensuite ajouter le reste des ingrédients .
passer en mode recette programmée boeuf bourguignon
avant de servir on peut y ajouter un peu de creme. bon appetit

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

Hachis carmarguais

Hachis camarguais

cookeo

Ingrédients :
Pour 4 personnes :

- 4 petites courgettes,
- 90g de riz
- 5cl de vin blanc sec
- 1 oignon émincé
- 400g de steak haché
- , 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'herbes de Provences
- 1 boite de tomates concassées,
- 250 ml de bouillon de volaille
- parmesan

- En mode doré, faire revenir l'oignon et la viande hachée, puis ajouter le riz, et déglacer avec le vin blanc
- Ensuite ajouter les légumes, l'ail les herbes de Provence, la boite de tomate et le bouillon
- cuisson rapide 11 minutes
- rajouter du parmesan au moment de servir

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Hachis parmentier de boeuf

Hachis parmentier de patates douces

www.cookeojbh.fr

J

PORC

Jambon à la chablisienne

Sonia Manuel

Ingrédients :

Pour 4 Personnes

tranches de jambon (2 par pers mini)
1 bouteille de Chablis
concentré de tomate (petite boite)
une échalotte (pour ma part je prend la désydratée)
sel, poivre
1 pot de creme fraiche épaisse
(le grand pot on peut prendre allégé)

En mode dorer
vider le chablis attendre qu'il ai bien diminué
mettre l'echalotte coupée en morceau
ajouter le concentré de tomate sel et poivre à votre gout
bien remuer
ajouter le pot de creme fraiche.
Si vous trouvez que la sauce est trop liquide vous pouvez l'epaissir.
en parallèle : rouler ses tranches de jambon et les mettre dans la sauce
STOPPER le mode dorer
j'ai eu peur de faire réchauffé mais j'ai mis en maintien au chaud pour que le jambon chauffe aussi
Je pense qu'on peut rechauffer un peu mais attention a la sauce qui peut très vite cramé
Servir avec du riz (fait à part)

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

Moulinex cookeo Jardinière de légume au lard fumé

Magali Moreaux

Ingrédients :

Pour 4/5 personnes :

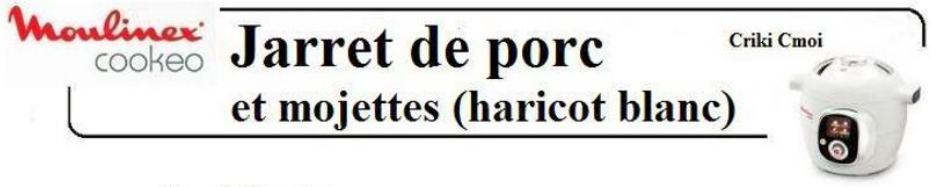
1 sachet de légumes jardiniére (congelé)
1 morceau de lard fumé ou saucisse fumée
6 petites pomme de terre coupées en 4
sel et poivre

Mettre en mode dorer attendre que sa fini aprés mettre 1 sachet de légumes jardiniére, 1 morceau de lard fumé ou saucisse fumée comme vous voulez, mettre 6 petites pomme de terre coupées en 4 , sel et poivre .

Faire chauffer le tout pendant 15 mn bon appétit.

www.cookeojbh.fr

Jarret de porc et mojettes



Ingrédients :

1 jarret demi sel d'environ 1 kg 300,
250 g de mojettes (haricots blancs) à faire tremper la veille,
2 oignons émincés,
2 à 3 carottes en rondelles,
poivre,
thym et laurier.

Mettre le jarret dans la cuve, le couvrir à moitié d'eau et cuire en cuisson rapide 15 mns.

Réserver la viande, laver la cuve,

en mode dorer
Faire revenir les oignons et les carottes dans du beurre quelques minutes, ajouter les mojettes et remuer quelques secondes, ajouter 800 ml d'eau, le poivre, le thym et le laurier, surtout pas de sel. Poser la viande dessus et remettre en cuisson rapide 25 mns.

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

Jarret de porc fumé aux lentilles

cookeo

jarret de porc fumée aux lentilles

-1 jarret fumé (800g)
-1 oignon
-5 carottes
-bouillon de légumes
-lentilles
-eau

Mettre le jarret, l'oignon haché et les carottes coupées dans la cuve. Recouvrir d'eau, cuisson rapide 20 minutes.En fin de cuisson, ajouter les lentilles, recouvrir d'eau, et mettre le bouillon.
Cuisson rapide 10 minutes.

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

www.cookeojbh.fr

BOEUF

Jarret de boeuf au vin rouge➳➳➳

Cookeo

Jarret de boeuf au vin rouge

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de jarret de boeuf
4 carottes
200 g de champignons de Paris congelés
Poivre
1 cube de bouillon de boeuf
1 oignon
Huile d'olive
250 ml de vin rouge

Préparation

Position dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve pour faire dorer les oignons puis les jarrets de boeuf.
Puis ajoutez les champignons,les carottes,le cube de bouillon de boeuf,le vin rouge,l'eau (250 ml).
Passez en cuisson rapide 1 heure
Servez chaud

www.cookeojbh.fr

Jarret de boeuf à la tomate

Ingrédients :

2 coulis de tomates
600 ml d eau
Une petite boite de petit pois
500g de jaret de boeuf en morceau
2 feuilles de laurier
2 ou 3 sucre celon les gouts
3 oignons

Mode dorer faire revenir les oignons avec la viande dans un fond d huile d olive. Quand c est dorer ajouter deux briques de coulis de tomate , 600 ml d eau , une petite boite de petit pois , deux feuilles de laurier . " 2 ou 3 sucres si la sauce est acide et le sel.
Passer en mode rapide 35min et c est pret un vrai delice.
Accompagner de pates ou du riz .

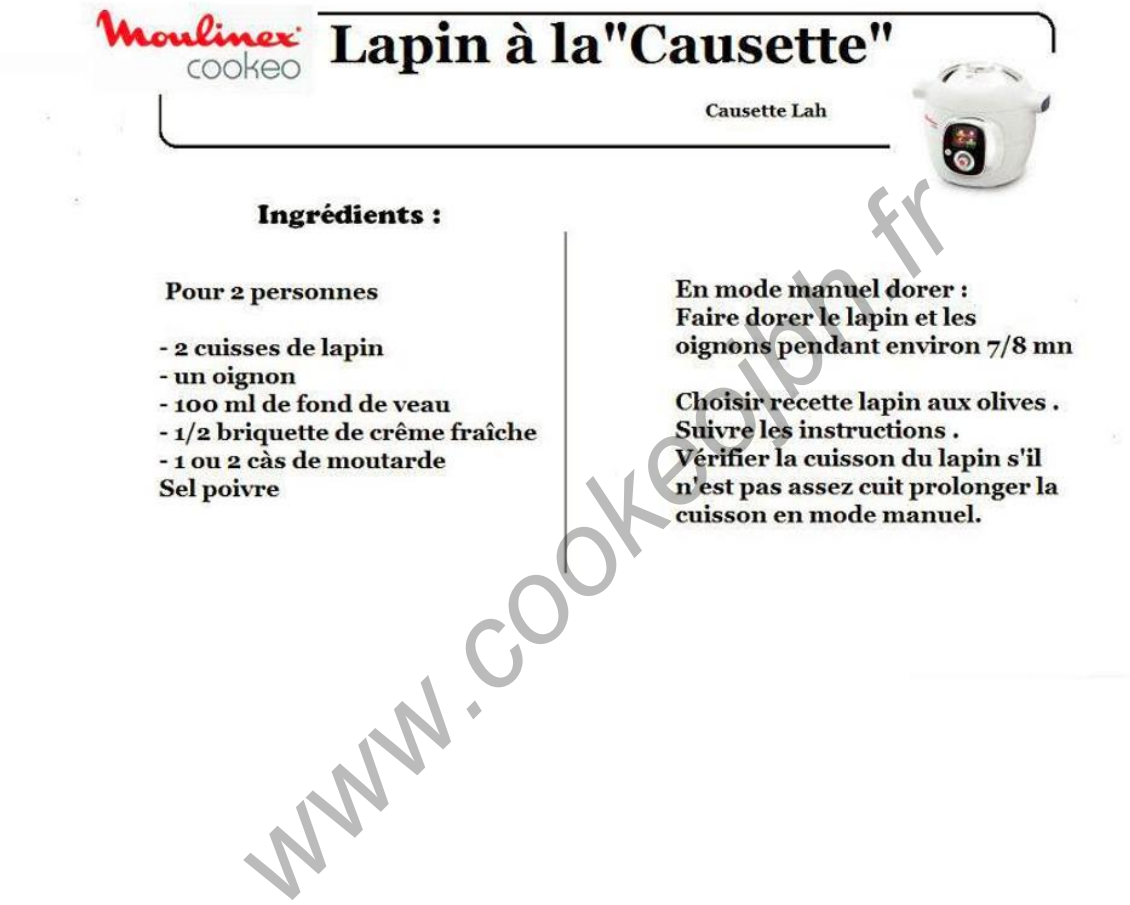
www.cookeojbh.fr

Joue de boeuf aux carottes

L

LAPIN

Lapin causette


Moulinex cookeo

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

Lapin marengo

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

Lapin à la moutarde➳➳➳

Cookeo

Lapin à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 5 personnes
1 kg de lapin
200 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
1 verre de vin blanc
4 cuillères à soupe de moutarde
Farine
Huile d'olive
Sel
Poivre
1 cube de bouillon de bœuf

mode dorer
Versez de l'huile d'olive dans la cuve ,faites dorer les oignons puis les morceaux de viande
Ajoutez les champignons de Paris. Verser de l'eau avec le bouillon de bœuf émietté
Verser le verre de vin blanc.
Passer en mode **cuisson rapide** et programmer 20 minutes
Réservez les morceaux de viande ,**repassez en mode dorer.**
Versez de la farine dans la cuve et mélangez. Quand la sauce a épaissi replongez les morceaux de lapin dans la cuve . Laissez mijoter 5 mn .

Lapin à la moutarde

cookeo

Lapin à la moutarde et ses légumes

Delphine Guézénec Ratti

Ingrédients

Pour 4 à 5 personnes :
- 4 dos de lapin coupés en 2 (8 morceaux 4 râbles et 4 dessus de cuisses).
- sel / poivre / Cube or.
- Crème liquide
- 200ml
- Moutarde 2 grosses càs
- Légumes au choix (2 courgettes, 1 poivrons, 2 patates douces, 5 carottes, 1 oignons, 3 ou 4 échalotes).

Faire dorer les dos de lapin 4 min. Ajouter la crème et la moutarde. Sel/poivre/cube or/épices au choix (herbes de Provence ou épices relevées selon le goût recherché). Mélanger pour répartir la moutarde sur tous les morceaux. Ajouter quelques rondelles de carotte, oignon, échalotes. Poser le panier vapeur sur les dos et y placer les légumes en morceaux salés et poivrés. Cuisson rapide 15 min

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

cookeo

Lapin aux olives

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

Lapin Riesling et girolles

Moulinex cookeo

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.

Lapin gibelotte

cookeo

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

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Lapin à la bière

Lapin gibelote

www.cookeojbh.fr

Lapin pommes de terre abricots secs

cookeo

Lapin pommes de terre & Abricot sec

Amandine Godier

Ingrédients :

Pour 2 personnes :
- 4 pommes de terre en cubes
- 2 râbles de lapin
- champignons de paris
- 150g d'abricots secs
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 250 ml de fond de rôtis

Mettre l'oignon, le lapin, et les pommes de terre en mode DORER 10 min.
Ajouter ensuite le vin blanc, laisser encore 2 min en mode DORER.
Verser le fond de veau et mettre en cuisson rapide 8 min.
Ouvrir et mettre les abricots secs.
Remettre en cuisson rapide 3 min.

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

cookeo

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!

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

Lapin au vinaigre miel et pruneaux

Lapin au Boursin

www.cookeojbh.fr

Lapin aux poivrons

Moulinex cookeo

Lapin aux poivrons

Karine Lauriane Timéo

Ingrédients :

1 lapin
1 poivron rouge et 1 vert
1 oignon
lardon
20cl vin blanc
4 petite tomates
4 ail en robe

En mode dorer faire rotir le lapin sur chaque face puis le retirer.
faire rotir oignon ensuite les lardons puis ajouter les poivrons et les tomates + l ail pdt quelques minutes.
ajouter le vin blanc
ajouter le lapin

cuisson recette programmée : lapin aux olives

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

Lapin aux pruneaux

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

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

www.cookeojbh.fr

Lapin tomates basilic

cookeo

Lapin aux tomates basilic

- 1 lapin fermier coupé en morceaux
-12 petites tomates
-1 verre de vin blanc sec
-1 bouquet de basilic
-1 brin de romarin
-2 échalotes
-huile d'olive
-sel, poivre

Faire dorer échalottes et basilic dans huile d'olive, puis le lapin de tout côté, verser le vin blanc, puis mettre les tomates coupées en 4. Saler, poivrer, verser 500ml de bouillon de légumes,ajouter basilic et romarin, 15 mins de cuisson rapide.

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

cookeo

AGNEAU

Langues d'agneau aux câpres

Petites langues d'agneaux aux câpres

proposée par Lydie Muga

Ingrédients

12 petites langues
1 oignon
ail
1 boite de tomates concassées
1 petite boite de champignons
1 petite boite de câpres
sel, poivre et un peu de sucre

Faire un peu blanchir les langues.(dans de l'eau bouillante)
En mode manuel > fonction dorer
mettre un peu d'huile, faire revenir l'oignons et l'ail, mettre les langues, la tomate, les champignons, les câpres, assaisonner et mettre en mode "cuisson rapide" 20mn.

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

www.cookeojbh.fr

BOEUF

Langues de boeuf et légumes

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 !!!

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

www.cookeojbh.fr

PORC

Lentilles saucisses

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 !

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

www.cookeojbh.fr

Lentilles saucisses Tonton Marc

Moulinex cookeo

LES LENTILLES SAUCISSES DE TONTON MARC

Marc Reveur

Ingrédients :

2 CAS HUILE D OLIVE
LARDONS 125 GRS
1 OIGNON
2 GROSSES CAROTTES
TOMACOULI 200 GR OU PUREE DE TOMATES
1 CAC CURCUMA
1 CAC MOUTARDE
1/2 BOUILLON CUBE
SEL POIVRE
ET LES SAUCISSES FUMEES (ou autres, Montbéliard..)
EAU 1/2 L PUIS 15 CL
un peu d'ail 2 gousses pillées (pour moi tout prêt)

Mode dorer : mettre à dorer dans l huile d'olive l oignon , lardon, puis ajouer les carottes en rondelles et l ail, continuer à dorer..puis ajouter le tomacouli, la cac de curcuma, la cuillère de moutarde et touiller le tout. Passer en mode cuisson rapide : mettre les lentilles (250 grs soit 1/4 de litre doseur) et le double d'eau soit 1/2 litre. Cuisson 10 minutes. Ouvrir mettre les saucisses (alors il faut les piquer ou les coupées en 2 : j'avais oublié elles se déchirent) remettre 15 cl d'eau et cuisson rapide 5 minutes.

Servir ...et m'en donner des nouvelles !!! rapide et économe.

Longe de porc et pommes de terre➽➽➽

Cookeo

Longe de porc et pommes de terre

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

1 roti de longe de porc sans os (1 kg)
100 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
10 petites pommes de terre
1 verre de vin blanc
Huile d'olive
2 cuillères à soupe de moutarde
1 cube de bouillon de boeuf

Position Dorer

Versez de l' huile d olive dans la cuve, faites dorer le roti de porc sans os ,réservez- la. Faites dorer les oignons.Puis ajoutez les champignons.
Versez le verre de vin blanc dans la cuve ,ajoutez deux cuillères à soupe de moutarde. Mélangez l'ensemble. Remettez la longe de porc dans la cuve. Couvrez avec de l'eau. Arrêtez la fonction dorer

Cuisson rapide

Programmez 30 minutes de **cuisson rapide**
Ouvrez le cookeo,ajoutez des pommes de terre programmez à nouveau 30 minutes de cuisson.

www.cookeojbh.fr

Longe de porc à la moutarde➽➽➽

Cookeo

Longe de porc à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 8 personnes

2 longes de porc sans os (environ 1 kg 600)
1 grosse boite de champignons de Paris
1 cube de bouillon de bœuf
Crème fraîche
Huile d'olive
1 oignon
2 cuillères à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de fécule de mais.
1 cuillère à soupe de crème fraîche
1 verre de vin blanc
Sel
Poivre

Mode « dorer »

Versez de l'huile d'olive dans la cuve .Faites dorer la longe. Réservez les longes de porc pour faire dorer l'oignon que vous avez coupé en morceaux .Puis ajoutez les champignons .que vous avez égouttés.
Versez le vin blanc dans la cuve .Salez et poivrez selon votre convenance. Ajoutez 2 cuillères à soupe de moutarde et mélangez.
Déposez les longes de porc. Versez de l'eau dans la cuve.
Cuisson rapide.(1 heure). Et départ immédiat. Fermez le couvercle.
Ouvrez le cookeo et réservez les longes pour les couper en tranches et faire épaissir la sauce.
Positionnez cookeo en mode « dorer »Une fois les tranches de longe coupées mettez les au four pour les maintenir au chaud.
Effritez le cube de bouillon de bœuf. Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde" et 2 cuillères à soupe de fécule de mais. Faire épaissir la sauce. Ajoutez une cuillère à soupe de crème fraîche..
Sortez les tranches de longe du four et remettez-les dans la cuve avec la sauce moutarde.
Arrêter la fonction « dorer » et déposez les tranches de longe dans un plat pour les servir.

Longe de porc à la tomate➽➽➽

Cookeo

Longe de porc à la tomate

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
800 g de longe de porc sans os
200 g de carottes congelées
2 échalotes
1 cube de bouillon de boeuf
Poivre
3 cuillères de concentré de tomates
1 verre de Vin blanc
1 cuillère à soupe de fécule de maïs

Découpez les échalotes en morceaux .
Déposez les carottes et les échalotes dans la cuve .Plongez le cube de bouillon de boeuf .Versez le verre de vin blanc et mélangez
Déposez la longe dans la cuve puis versez 500 ml d'eau **Passez en cuisson rapide** et programmez 1 h de cuisson.
Ouvrez votre cookeo puis passez en fonction dorer pour épaissir la sauce . Réservez votre longe pour la couper en tranches .
Ajoutez 3 cuillères à café de concentré de tomates .
Puis ajoutez une cuillère à soupe de fécule de maïs.
Coupez la longe en tranches .Replongez les tranches de longe dans la cuve avec la sauce.
Laissez mijotez 2 mn puis servez avec un légume de votre choix .

Longe de porc au curry➽➽➽

Cookeo

Longe de porc au curry

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

Une longe de porc sans os 800 grammes
200 g de champignons de Paris congelés
1 cube de bouillon de boeuf
Poivre
200 g d'oignons congelés
curry
1 verre de vin blanc
2 cuillères de moutarde
Huile d'olive

"fonction dorer"
Versez de l'huile d'olive dans la cuve ,faites dorer la longe de porc puis les oignons.
Ajoutez ensuite les champignons et le cube de bouillon de boeuf puis le verre de vin blanc .Poivrez selon votre convenance ,saupoudrez de curry et mélangez ;
Verser de l'eau 300 millilitres

"Mode cuisson rapide 1 heure"
Réservez la longe pour la couper en tranches .
"Repassez en position dorer"
Ajoutez 2 cuillères à café de moutarde ,puis 2 cuillères à soupe de fécule de maïs pour faire épaissir la sauce .
Quand la sauce a épaissi ,déposez délicatement les tranches de longe coupées dans la sauce
Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Longe façon bourguignon➳➳➳

Cookeo

Longe façon bourguignon

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

1 longe de porc sans os (environ 800 g)
200 g de champignons de Paris congelés
100 g de carottes congelées
Huile d'olive
100 g d' oignons congelés
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de fécule de mais.
250 ml de vin rouge
Sel
Poivre

Fonction dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve .Faites dorer la longe.Réservez la longe de porc pour faire dorer les morceaux d'oignon .
Puis ajoutez les champignons et les carottes congelées dans la cuve.Redéposez la longe avec le reste des ingrédients .
Versez le vin rouge dans la cuve et 200 ml d'eau .Salez et poivrez selon votre convenance..
Cuisson rapide.
Arrêtez la fonction « dorer » et passer en cuisson rapide. (1 heure). Et départ immédiat. Fermez le couvercle.
Réservez la longe pour la couper en tranches et faire épaissir la sauce .

Position dorer

.Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde et 2 cuillères à soupe de fécule de mais, mélangez. Une fois la sauce épaissie ,déposez les tranches de longe dans la cuve puis laissez mijoter 5 mn .
Servez ensuite chaud avec des féculents de votre choix .

Longe de porc et pommes de terre

Cookeo

Longe de porc et pommes de terre

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

1 roti de longe de porc sans os (1 kg)
100 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
10 petites pommes de terre
1 verre de vin blanc
Huile d'olive
2 cuillères à soupe de moutarde
1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

position Dorer

Versez de l' huile d olive dans la cuve, faites dorer le roti de porc sans os ,réservez- la. Faites dorer les oignons.Puis ajoutez les champignons.
Versez le verre de vin blanc dans la cuve ,ajoutez deux cuillères à soupe de moutarde. Mélangez l'ensemble. Remettez la longe de porc dans la cuve. Couvrez avec de l'eau. Arrêtez la fonction dorer

Cuisson rapide

Programmez 30 minutes de cuisson rapide
Ouvrez le cookeo,ajoutez des pommes de terre programmez à nouveau 30 minutes de cuisson.

www.cookeojbh.fr

cookeo

Mafé de boeuf

-1kg de boeuf bourguignon
-500g de carottes
-2 Oignons
-4 Tomates
-1 Grosse patate douce
-4 cas de pate d'arachide
-1 boite de concentré de tomate
-thym/laurier

Eplucher les carottes et les couper en rondelles.Eplucher la patate douce, la couper, ainsi que les tomates et oignons. Mélanger la pâte d'arachide avec un peu d'eau tiède. Mettre en mode boeuf bourguignon dorer viande et oignons,mettre tout le reste. Remuer...Cuisson selon le poids.

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

cookeo

Moulinex cookeo

Moussaka

Gambiez Nathalie

Ingrédients :

Pour 4 personnes

-1kg d'aubergines
-2 oignons
-800g de viande haché de boeuf
-200g de tomates concassées

Cuire les aubergines a la vapeur avec le cookeo
Faire dorée l'oignon avec un peu d'huile d'olive
et ajouter la viande.Rajouter les tomates puis
Saler et poivrer et laisser mijoter 4min avec
le couvercle ouvert.

Dans le cookeo une couche de viande et d'aubergine
et a la fin de vos couches vous mettez la bechamel
et le gruyére.Cuisson rapide 5min.

www.cookeojbh.fr

VOLAILLES/GIBIERS

Magret de canard à l'orange

cookeo

Magret de canard à l'orange

Sylvie Vuillemard

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 2 magret tranchés
- 200 ml de jus d'orange
- 100 ml de sucre en poudre
- sel, poivre

En mode dorer : griller les magrets de chaque côté puis réserver.
Ensuite rincer la cuve et toujours en mode dorer, faire un caramel à sec ave le sucre en poudre , dès que c'est doré mettre le jus d'orange, bien remuer jusqu'à ce que le caramel soir dissout.
Ajouter les tranches de magret, les laisser 2 minutes dedans. Ajouter sel e poivre.

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

cookeo

Magret de canard au miel

cookeo

Magret de canard balsamique et miel

Martine Emieux

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 1 magret de canard
- 1 gros oignon
- 3 c à s de balsamique
- 3 c à s de sauce soja

1 c à s de fond de volaille avec 1/2 verre d'eau

- 2 c à s de miel

Couper le magret en tranche, les mettre en mode dorer 1 min de chaque coté.
Les enlever, faire dorer l'oignon sans matière grasse.
Ajouter le miel, le balsamique et le soja tout en remuant le fond de volaille.
Ajouter le magret et mettre en mode cuisson rapide 3 min.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Magrets de canard aux pêches

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.

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

www.cookeojbh.fr

Magret de canard pommes poires

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!!!!!!!

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

Magrets de canard

Ingrédients pour 4 personnes

2 magrets de canard

Mode dorer

Taillader la peau des magrets de canard et placez les tout de suite côté peau dès le début de la fonction dorer.(pendant le préchauffage. Faites dorer pendant 3 mn après la fin du préchauffage.

Retournez vos magrets et faites les cuire pendant Minimum 2 mn pour une cuisson saignante et ajoutez de minute en minute pour une version plus cuite.Servez chaud .

www.cookeojbh.fr

Magret de canard cerise porto

Marmite espagnole weight watchers

Cookeo Moulinex

Marmite espagnole wwatchers

Jean-Philippe Rousseau

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet en morceaux

200 g oignons émincés congelés

400 g de lanières de poivron congelées

100 g de chorizo en rondelles

120 g de riz

60 g d'allumettes de bacon

300 g de courgettes congelées

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

1 c à café de cumin

1 c à café de paprika

1 ou 2 pincée (s) de piment de Cayenne

Huile d'olive

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer les oignons, puis les morceaux d'escalopes de poulet.

Ajoutez ensuite les lanières de poivrons, les rondelles de courgettes les allumettes de bacon et les rondelles de chorizo.

Versez le riz et les cuillères de cumin, paprika et une ou 2 pincées de piment.

Versez 300 ml d'eau et le cube de bouillon de bœuf.

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

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.

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

PORC

Merguez façon couscous

Merguez pommes de terre

www.cookeojbh.fr

Mincerettes de porc à la tomate➳➳➳

Cookeo

Mincerettes de porc à la tomate

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de mincerettes de porc
2 cuillères à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
500 ml d'eau
Sel poivre
1 cube de bouillon de bœuf
200 g de carottes congelées
400 g de champignons de Paris congelés
100 g d'oignons congelés

Préparation

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau ,1 cube de bœuf, sel, poivre, 2 cuillères à soupe de moutarde

Ajoutez les ingrédients dans la cuve : les carottes, les champignons, les oignons, les mincerettes .Versez le bouillon sur les ingrédients. Choisissez la fonction manuelle puis faites OK. L'appareil demande si vous souhaitez un « **départ immédiat** » (faire cuire tout de suite) faites OK
Choisissez ensuite la **fonction cuisson rapide** faites ok et affichez le temps de cuisson 10 mn.

Fermez et verrouillez cookeo. L'appareil se met en préchauffage et va cuire votre recette.
Ouvrez Cookeo et ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates et mélangez.
Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Mincerettes au petits pois et pommes de terre➳➳➳

Cookeo

Mincerettes au petits pois et pommes de terre

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

8 petites pommes de terre
4 mincerettes de porc
200 g de petits pois congelés
1 cube de bouillon de boeuf
Sel
Poivre
Paprika

Epluchez,lavez,coupez en morceaux les pommes de terre.
Coupez également les mincerettes de porc en morceaux.
Versez un à un les ingrédients tout simplement dans la cuve .
Commencez par les pommes de terre que vous avez préparées avant . Puis ajoutez les petits pois ,puis les morceaux de mincerettes.
Saupoudrez de paprika ,salez et poivrez selon votre convenance.
Effritez le cube de bouillon de boeuf ,versez de l'eau dans la cuve pour recouvrir les ingrédients.
Programmer 25 minutes de cuisson rapide .
Servez chaud. "

www.cookeojbh.fr

Mini choux farcis

Moulinex cookeo

Minis Choux Farcis

Sonia Flochlay

Ingrédients :

Pour 4/5 personnes
-1 chou
-250grs de chair à saucisses
- 300 grs de viande hachée
- 6 champignons frais
- 1/2 baguette de pain
- un peu de lait
- 1 boite de 140 grs de concentré de tomate
- sel poivre
- 1 bouillon légumes
-200 ml d'eau

Blanchir le chou 5 min cuisson rapide
- puis 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 de pain puis haché et chair à saucisses, sel poivre, puis la moitié de la boite de concentré de tomate. Je reconstitue des minis choux en intercalant le mélange de viande et les feuilles de chou. Je ficelle les choux. Je mets mon cookéo sur dorer, je mets mes choux que je dore sur toutes les faces puis je rajoute le reste des feuilles de choux (si j'en ai). Je mélange 200ml d'eau, le bouillon et le reste de la boite de concentré, rajouter le mélange dans le cookéo.
Cuisson rapide 15 min.

VEAU

Mijoté de veau miel et cumin

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.

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

www.cookeojbh.fr

Mignon de veau a la Normande

cookeo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 800 g de mignon de veau coupé en 4 morceaux
- 2 pommes vertes
- 2 échalotes hachées
- 80 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème
- 1 verre 1/2 de cidre brut
- 2 cuillères à soupe de Calvados
- 2 cuillères à soupe de farine
- Sel et poivre
- 1/2 citron

- Assaisonnez les mignons de veau, roulez-les dans la farine.
- Pelez, évidez les pommes et coupez-les en deux avant de les citronner.
- Mettez 40 g de beurre dans le cookéo.
- Faites dorer les mignons de veau sur toutes les faces.
- Ajoutez l'échalote, laissez suer. Flambez au Calvados puis versez le cidre.
- Placez les pommes entre les mignons de veau. Assaisonnez.
- Portez à ébullition et laissez cuire doucement à couvert 15 mn.
- Retirez les mignons et les pommes, réservez au chaud.
- Versez la crème dans la sauce. Laissez réduire un peu à découvert. Incorporez le reste du beurre en fouettant.

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

cookeo

N

BOEUF

Nouilles chinoises au boeuf

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

Nouilles chinoises au boeuf

cookeo

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.

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

cookeo

VEAU

Noix de veau aux légumes

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,

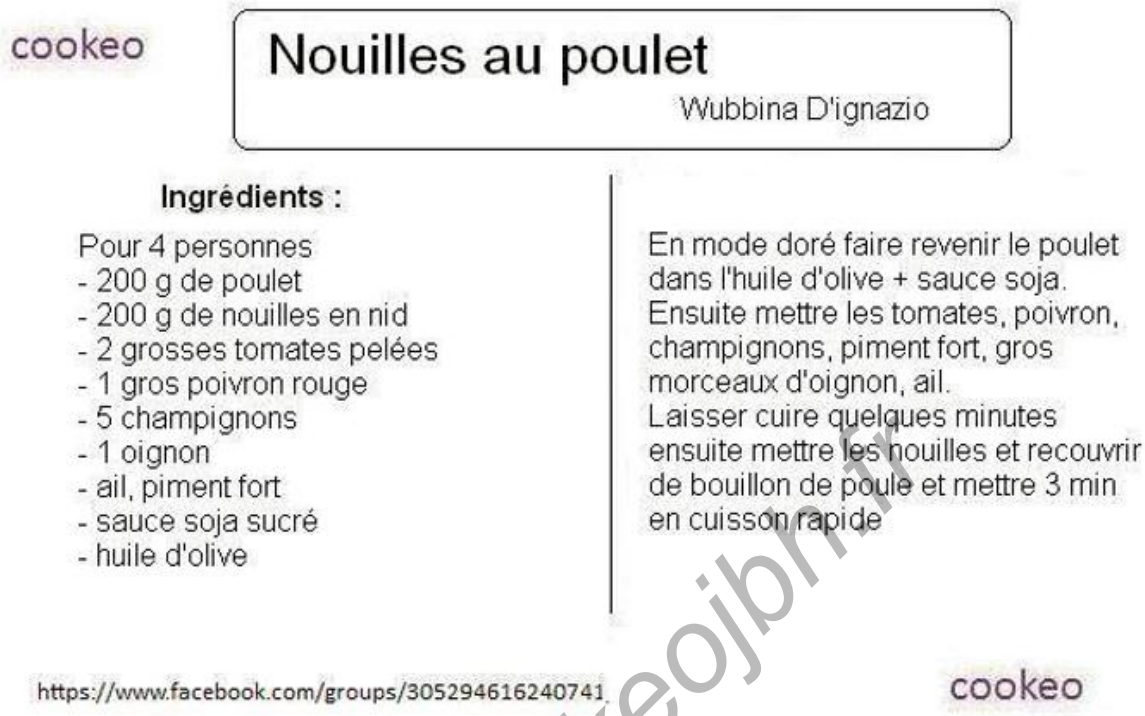
retirer la viande mettre à leur tour les légumes, dorer en remuant souvent, ajouter sel, poivre, herbes de Provence, le fond de volaille.

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

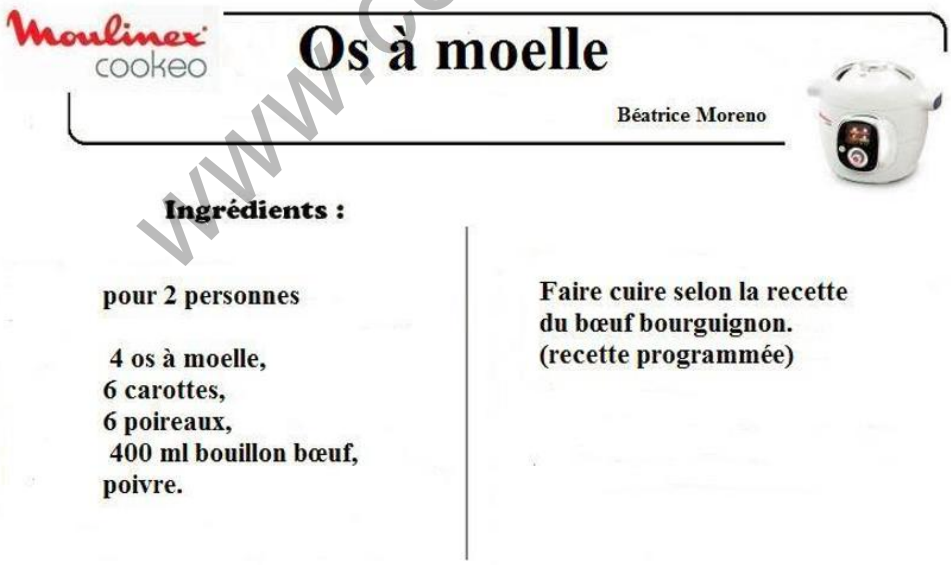
www.cookeojbh.fr

VOLAILLES/GIBIERS

Nouilles au poulet



O



www.cookeojbh.fr

Osso bucco de dinde à la bière

Moulinex cookeo

Osso buco de dinde à la bière

Francine Devie

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 !

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

Osso bucco de dinde à la bretonne

Moulinex cookeo

Osso bucco de dinde à la Bretonne

Marie France Moro

Ingrédients :

Pour 6 personnes
1Kg d'osso bucco de dinde,
1 gros oignon,
1 verre de vin blanc,
1 càs 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,
Sel poivre,
Persil,
100g de lardons.

En mode dorer, faire revenir l'osso bucco de dinde avec les lardons, saupoudrer avec la farine, ajouter les oignons et laisser dorer quelques minutes.

Ajouter tous les ingrédients restants et mettre en cuisson rapide 30 mn.

C'est prêt!!! Servir avec un riz blanc ou des pommes de terre. Bon appétit.

www.cookeojbh.fr

Osso bucco de dinde à la paysanne

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

Osso bucco milanaise

OSSO BUCO milanaise

proposée par Jessica Dinoird

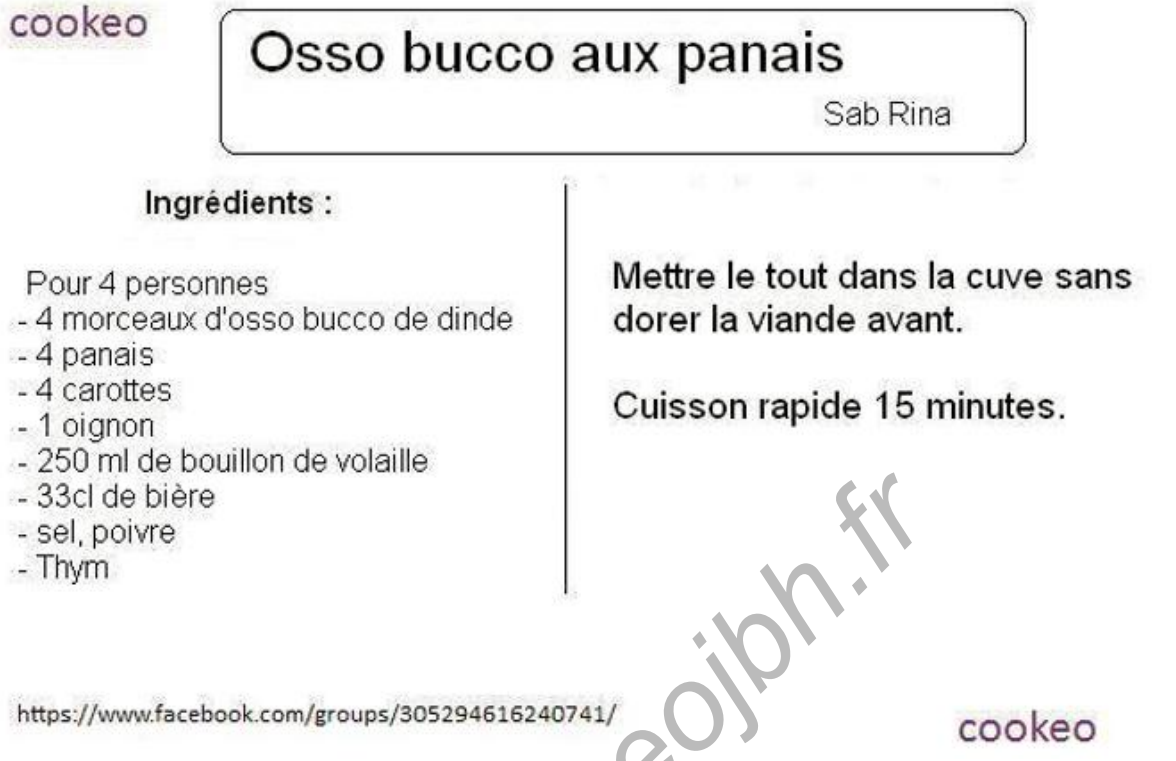
Ingrédients

Du jarret de porc
oignon émincé
boite de tomates pelées
1 Cuillere a soupe de concentré de tomate
1 verre de vin blanc
ail /thym / laurier
farine
400ml de bouillon
sel poivre

Rouler les jarrets dans la farine.
Les faire dorer dans coockeo.
Ajouter des oignons émincés. laisser dorer quelques minutes.
Ajouter une boite de tomates pelées, une C.a.S de concentré de tomate, un peu de vin blanc, une gousse d'ail pressée, du thym, du laurier, environ 300/400 ml de bouillon, assaisonnements.
Programmmer coockeo en position cuisson rapide pour 30 min.

www.cookeojbh.fr

Osso bucco aux panais



www.cookeojbh.fr

Pâtes carbonara au curry

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!

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

Pâtes carbonara

cookeo

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

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Pâtes carbonara express

Pâtes crème basilic au cookeo

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pâtes

1 bouquet de basilic

1 gousse d'ail

150 g de crème fraîche

50 g de parmesan râpé

Huile d'olive

Sel

Poivre

Lavez et ciselez le basilic. Epluchez l'ail et coupez le en morceaux ou hachés le avec un hachoir.

Mode dorer

Faites revenir dans de l'huile d'olive les morceaux d'ail et le basilic ciselé. Réservez l'ensemble de ces ingrédients ;

Versez dans la cuve les pâtes et recouvrez d'eau (minimum 200 ml).

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2).Quand la cuisson est terminé ouvrez votre cookeo et ajoutez aux pâtes la crème fraîche et les morceaux d'ail et le basilic ainsi que le parmesan .Mélangez tous les ingrédients.

Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Pâtes à la vodka

Moulinex cookeo

Pâtes à la Vodka

Elodie Somme-r

Ingrédients :

Pour 4 personnes:

200g de lardons fumés,
1 oignon,
400g de pennes (pâtes),
200ml crème fraîche épaisse,
140ml de concentré de tomates,
15cl de vodka,
parmesan,
une pincée de piment doux,
poivre.

En mode doré, faire revenir les lardons puis l'oignon émincé. Ajouter le concentré de tomate, la crème fraîche, le piment doux, le poivre et mélanger.

Ensuite, ajouter la Vodka. En mode cuisson rapide, ajouter les pâtes à la préparation et environ 20cl d'eau.

Cuire 10mn. A la fin de la cuisson, les pâtes étaient un peu justes. Maintenues au chaud environ 10mn, elles étaient au top

Pâtes pennes aux saucisses de Diots

Moulinex cookeo

Pâtes "Pennes" aux saucisses de Diots

Mamsèle Joëlle

Ingrédients :

2 personnes :

250 gr de pâtes "pennes"
4 petites tomates,
2 saucisses de Diots de Savoie (coupées en rondelles)
curry,
sel, poivre,
ail,
persil.
bouillon cube "légumes bio"

En mode cuisson rapide mettre dans le cookeo tout les ingredients , et couvrir du bouillon (cube +eau) et mettre 8mn en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

Pâtes penne bolognaise

Moulinex cookeo

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

Pâtes au chorizo

Moulinex cookeo

Pâtes au chorizo

la popotte de marmotte

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

•1 paquet de coquillette de 250 g (ou pâtes de votre choix.)
•400 g de sauce tomate
•500 ml d'eau
•1 oignon
•1/2 chorizo
•2 c. à soupe d'huile d'olive
•1 filet de vinaigre de Xérès.

1.Émincer l'oignon et couper le chorizo en rondelles.
2.Mettre deux c. à soupe d'huile dans la cuve du Cookeo.
3.Sélectionner le programme "dorer" et faire blondir l'oignon. Ajouter le chorizo et le faire revenir pendant environ 2 min. Déglacer avec le vinaigre. Arrêter de dorer.
4.Ajouter la sauce tomate, l'eau et sélectionner le programme "fonction rapide" pour 8 min de cuisson pour des pâtes fondantes.

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

Pâtes serpentini à l'italienne

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

Pâtes grecques merguez

cookeo

Pâtes grecques/merguez/légumes

Pour 3 pers.
- 5-6 Merguez
- 200 gr de pâtes grecques
- 6 petites carottes/2 courgettes
- 2 oignons/ail
-- 500 ml de bouillon de légumes (un cube dissous dans l'eau)
- sel, paprika, poivre, cayenne

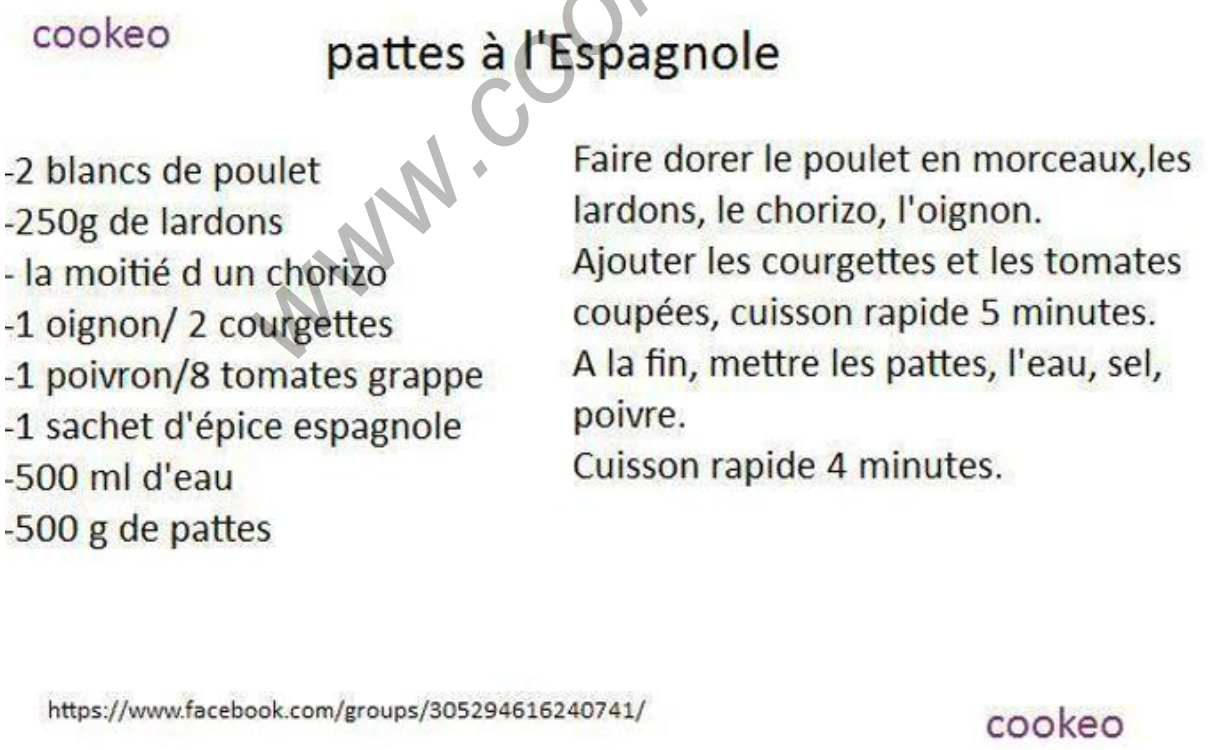
Mode dorer,cuire les merguez coupées en morceaux + ail + oignons pendant 2-3 mins.
En mode cuisson rapide : Ajouter carottes, courgettes, 500 ml bouillon légumes et pâtes 7 mins.

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

cookeo

Pâtes poulet vache qui rit

Pâtes à l'espagnole



www.cookeojbh.fr

Pâtes aux boulettes

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

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

www.cookeojbh.fr

Pennes crème fraîche et lardons

cookeo

Penne crème fraiche et lardons

Ingrédients :
Pour 4 personnes

- 500gr de penne
- 750ml d'eau
- sel
- 40cl de crème fraiche liquide
- 300gr de jambon fumé ou des lardons
- épice: pasta basilico

- Mettre les pates dans la cuve avec l'eau et du sel. Cuisson rapide 4 mn
- Puis ajouter le jambon et la crème fraiche avec les épices.
- Prolonger la cuisson 1mn

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

cookeo

Pennes 4 fromages

cookeo

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

Perles au jambon et à la tomate

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

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

www.cookeojbh.fr

PAUPIETTES

Paupiettes de dinde aux pruneaux

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

Paupiettes de dinde et pommes de terre

Paupiettes délices du verger

cookeo

Paupiettes/délices du verger

-750 g de paupiettes de veau
-2 échalottes/curry/aneth
-Basilic/ herbes de Provence
-50ml de crème
-200ml d'eau
-2 tomates
-850 g d'haricots verts
-Huile d'olive.

Faire revenir les paupiettes et les échalottes.
Mettre l'eau.
Dans le panier vapeur, mettre les légumes et les épices.
Recouvrir de crème.
Cuisson rapide 15 minutes.

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

cookeo

Paupiettes de dinde

Moulinex cookeo

Paupiettes de dinde

Frederic Bouvier

Ingrédients :

6 paupiettes de dinde
2 verre de vin blanc sec
2oignons
3 cac de concentre de tomate
4 tomates
1 boite de champignons de paris
1 cube de bouillon de poule
dans 1/4 d'eau

Faire revenir les paupiette et ajoute les oignons et ensuite le bouillon de poule et le reste faire cuire 15 minutes en cuisson rapide bon app.

www.cookeojbh.fr

Paupiettes de dinde au riz

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

Paupiettes dinde et légumes

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

Paupiettes de dinde façon carbonade

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

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

www.cookeojbh.fr

Paupiettes pommes de terre champignons

cookeo

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.

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

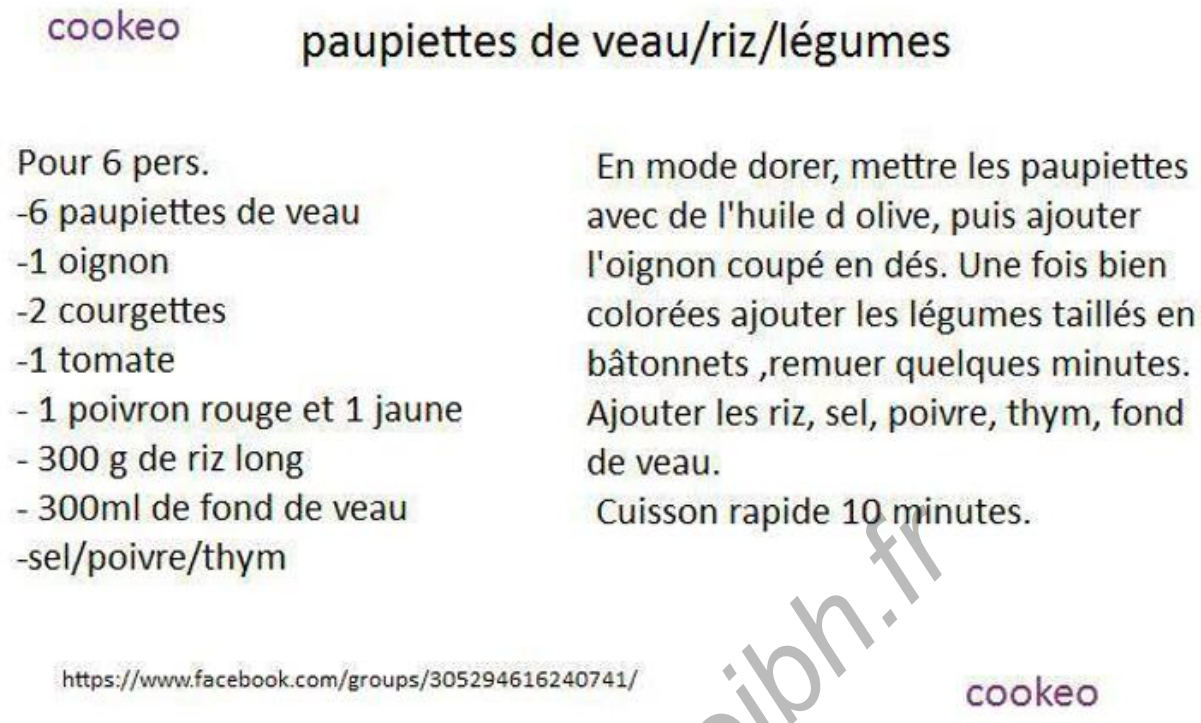
cookeo

Paupiettes de poulet sucré salé

Paupiettes de veau au bacon

www.cookeojbh.fr

Paupiettes de veau



www.cookeojbh.fr

Paupiette de porc a la tomate

Isabelle Fugier

Ingrédients :

pour 6 personnes
6 paupiettes
lardons fumes
oignons
tomates concasse
1/2 l de fond de veau

En mode doré mettre l'oignon lardons et paupiettes un peu de farine et faire revenir quelques minutes ,ajouter les tomates et le fond de veau et cuisson rapide 15mn

Paupiettes de porc au vin rouge

Proposée par Idées Recettes Cookeo

Ingrédients

6 paupiettes de porc
2 oignons
1 échalote
1 barquette de lardon
3 carottes
1 bouquet garni (ou 3 feuilles de laurier et thym)
1/2 litre de vin rouge
1 brique ou boite de tomates concassés ou coulis de tomates
2 cuillère a soupe de maïzena
sel/poivre

1/en mode manuel >fonction dorer
faites revenir revenir les paupiettes dans le cookeo avec un filet d'huile d'olive les faire dorer des 2 faces (environ 3mn) retirer et réserver
ajouter l'oignon et l'échalote émincés ,+ les lardons , + carottes coupées en rondelles, laisser cuire 8 bonne minutes
ajouter la tomates + le vin rouge , + le bouquet garnis salé poivré
ajouter vos paupiettes
prendre un peu de liquide et diluer les 2 cuillères a soupe de maïzena
ajouter le tout dans la cuve
remuez bien
2/passez en cuisson rapide 20mn
servir avec du riz blanc bon appétit !!!

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

www.cookeojbh.fr

Paupiettes de porc à la tomate➳➳➳

Cookeo

Paupiettes de porc à la tomate

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc
400 g de champignons de Paris congelés
100 g d'oignons congelés
1 cube de bouillon de boeuf
1 petite boite de tomates concassées
Sel
Poivre
2 cuillères à soupe de curry
4 cuillères à café de concentré de tomates

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau, un cube de bouillon de bœuf,2 cuillères à soupe de curry , du sel, du poivre.

Allumez votre Cookeo .. Incorporez vos ingrédients . En commençant par les oignons ,les champignons de Paris, les paupiettes et les tomates concassées. Puis choisissez la **fonction manuel**
Choisissez la **fonction cuisson rapide** puis faites OK.
Programmez le temps de cuisson ici 15 mn
L'appareil vous demande si vous souhaitez un départ immédiat de cuisson vous faitesOK . Ensuite vous pouvez fermer le couvercle, cookeo se met en préchauffage et va faire la cuisson de votre recette .

www.cookeojbh.fr

Paupiettes de porc à l'ananas

Moulinex cookeo

Paupiettes de porc a l'ananas

Elise Bigouden

Ingrédients :

pour 4 pers :
4 paupiettes de porc,
une petite boite de dés d'ananas,
1 oignon emincé,
sel, poivre.

Verser tout les ingredients dans la cuve y compris le jus d'ananas de la boite.

Faites dorer le tout 5 min puis cuisson rapide15 min.
On peut servir avec du riz, c'est parfait

Paupiettes de volaille

Moulinex cookeo

Paupiettes de volaille

pomme de terre et carottes

Charlotte Guérardelle

Ingrédients :

Pour 2 personnes

un peu de beurre,
2 paupiettes de volaille,
8 petites pommes de terre,
2 carottes,
1 oignon,
4 échalotes,
quelques feuilles de laurier (ou un bouquet garni),
un peu de sel et de poivre,
1 verre d'eau
un 1/2 verre de vin blanc

En mode dorer, faites dorer les paupiettes sur chaque face dans un peu de beurre.
Salez et poivrez.
Puis retirez les paupiettes et réservez.
Ajoutez l'oignon émincé et les échalotes coupées en 2, faites dorer.
Remettez les paupiettes, ajoutez le laurier, les pommes de terre coupées en quartier, les carottes en rondelle, l'eau et le vin blanc.

Mettre en mode cuisson rapide pendant 15 minutes.

www.cookeojbh.fr

Paupiettes de porc

www.cookeojbh.fr

Pigeonneaux comme dans les landes

Moulinex cookeo

Pigeonneaux

comme dans les Landes

Nadia Vegh

Ingrédients :

Pour 2 personnes

-2 pigeonneaux
-200gr de jambon de Bayonne coupe en tout petits morceaux
-2 oignons
-4 gousses d'ail
-250ml de vin rouge
-200ml de fond de veau
-1 c à s de maizéna
-une botte de persil-
sel poivre-huile.

En mode manuel >Dorer
Faire revenir les les pigeonneaux en mode dorer,

Ajouter les oignons en morceaux l'ail,laissez revenir 2min

Ajouter le jambon et le persil haché.

Puis mode cuisson rapide
Ajouter les liquides
Diluer la maizéna (prelever un peu de liquide dans un bol et mélanger et ajouté le dans la cuve), bien mélanger

Cuire 35 min. bon appetit

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

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

Pilons de poulet forestiers

Moulinex cookeo

Pilons de poulet Forestiers

et nid de tagliatelles

Laetitia Coutelle

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 4 pilons de poulet
- 150 g de tagliatelles fraiches
- 1 sac de mélange forestier surgelé 450 g
- 250 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe bombée de fond de veau
- 20 cl de crème fluide légère
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Faite revenir les pilons de poulet dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive en mode dorer dès que les pilons sont bien dorés sur toute les faces arrêter la cuisson.

Retirez les pilons de la cuve puis verser 250 ml d'eau, ajoutez le fond de veau, la crème, salez, poivrez et mélanger, mettre les tagliatelles, les champignons et les pilons. Fermez le cookéo et passez en cuisson rapide 7 minutes.

Pintade aux raisins

Moulinex cookeo

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.

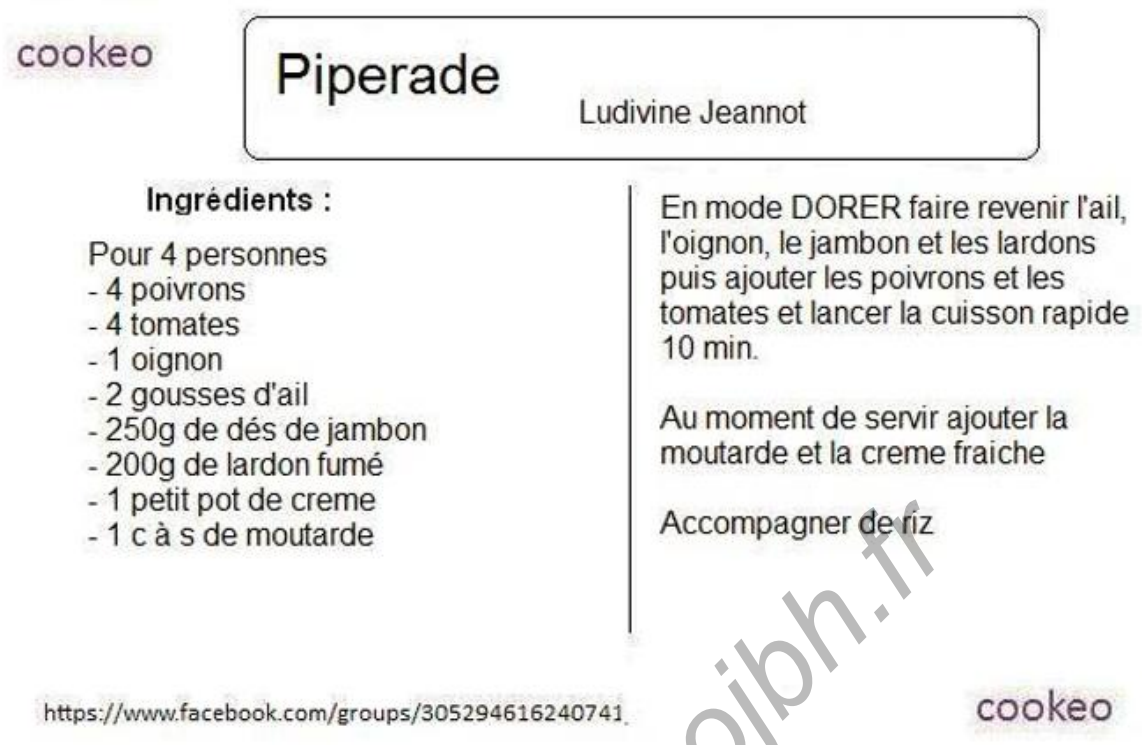
Quand celle ci est dorer rajouter les raisins et le bouillon et assaisonner.

Mettre le cookeo en fonction cuisson rapide 20min.

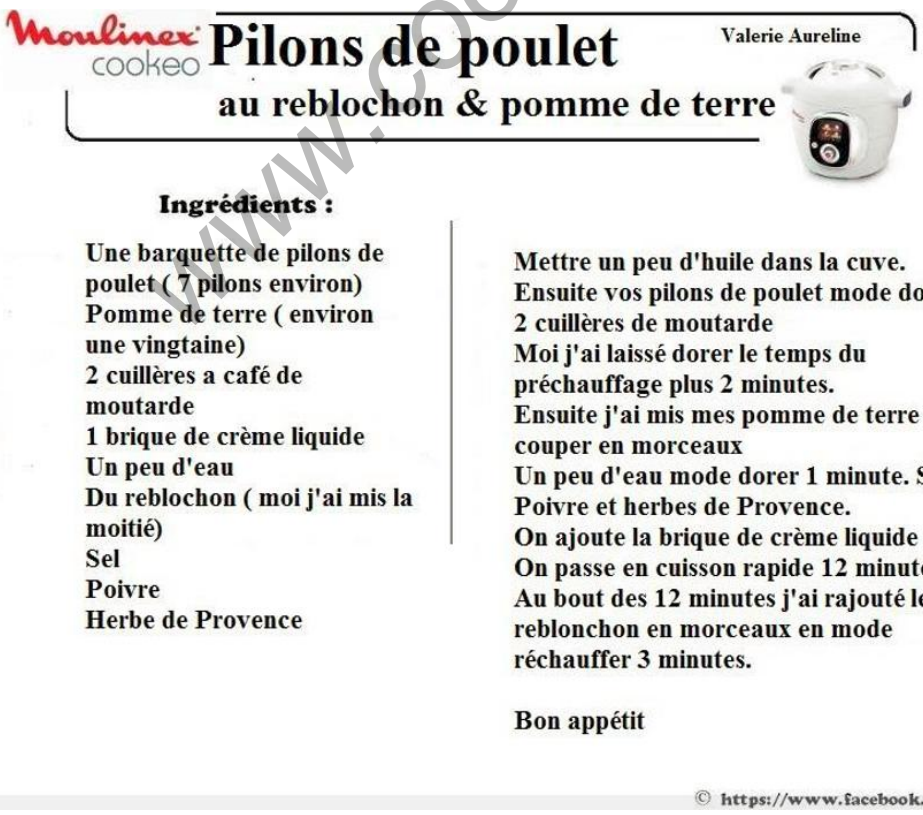
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Piperade

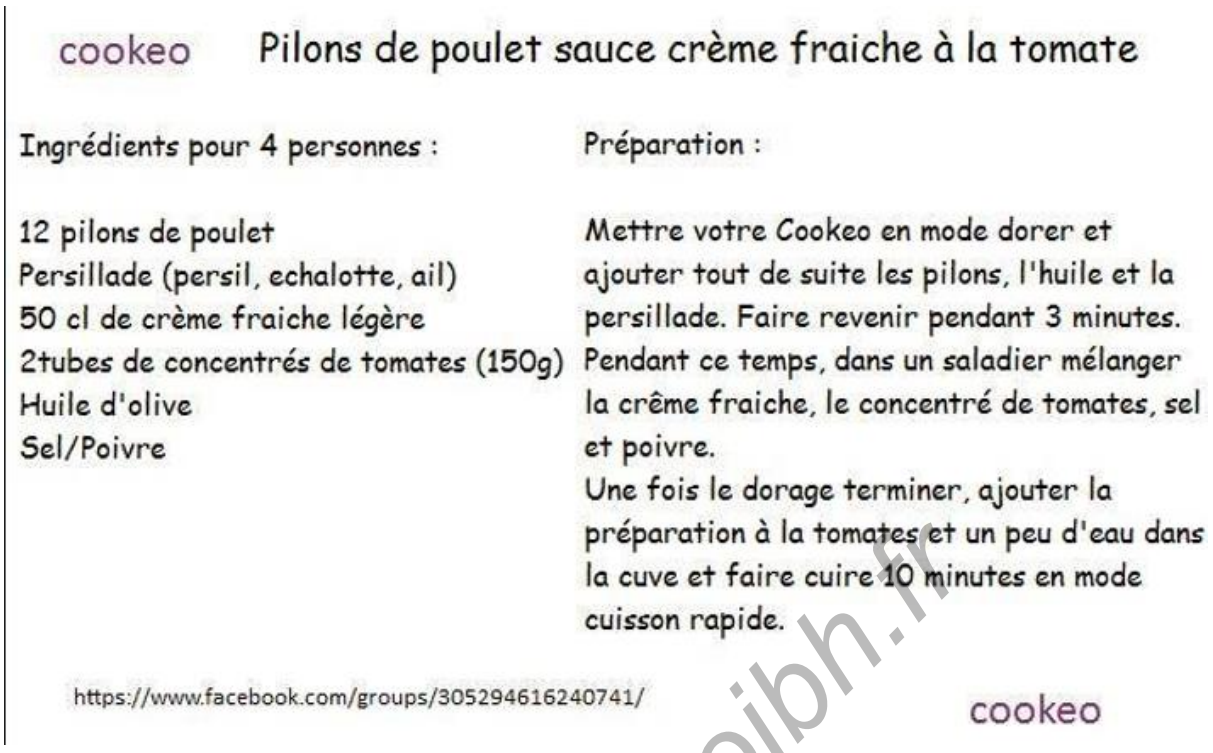


Pilons de poulet au reblochon



www.cookeojbh.fr

Pilons de poulet tomates crème fraîche



cookeo Pilons de poulet sauce crème fraiche à la tomate

Ingrédients pour 4 personnes :

12 pilons de poulet
Persillade (persil, echalotte, ail)
50 cl de crème fraiche légère
2tubes de concentrés de tomates (150g)
Huile d'olive
Sel/Poivre

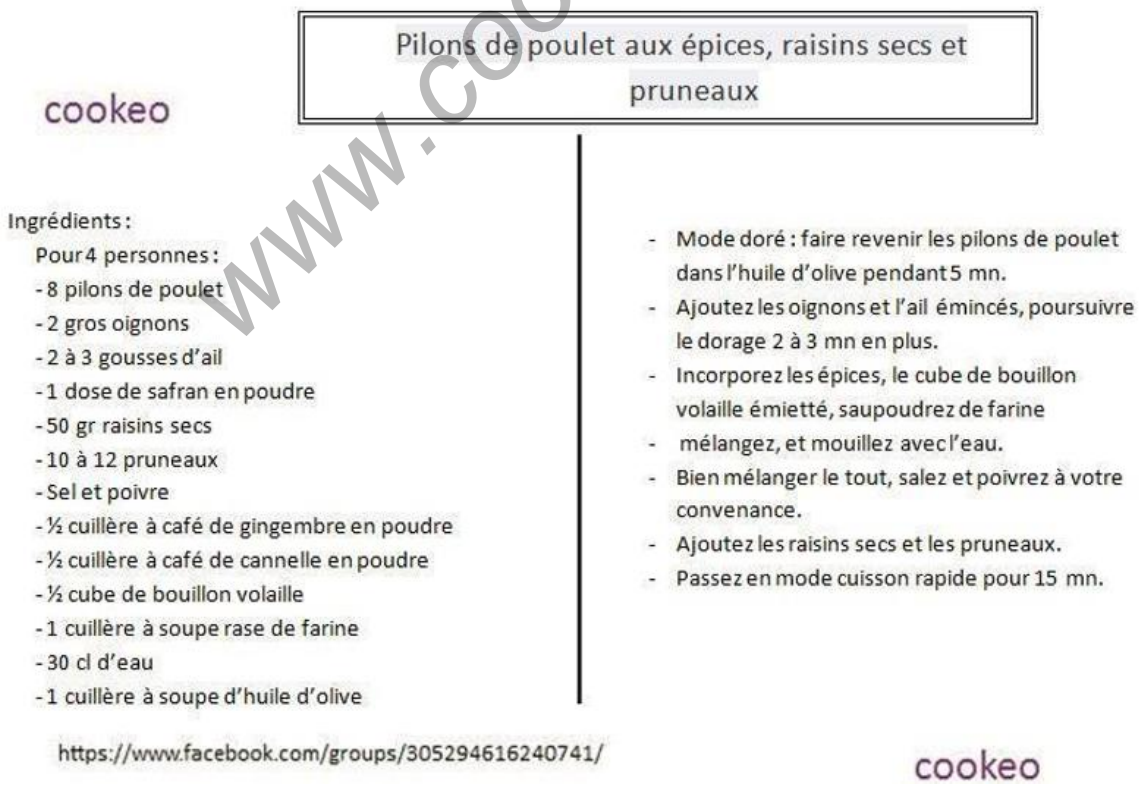
Préparation :

Mettre votre Cookeo en mode dorer et ajouter tout de suite les pilons, l'huile et la persillade. Faire revenir pendant 3 minutes. Pendant ce temps, dans un saladier mélanger la crême fraiche, le concentré de tomates, sel et poivre.
Une fois le dorage terminer, ajouter la préparation à la tomates et un peu d'eau dans la cuve et faire cuire 10 minutes en mode cuisson rapide.

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

cookeo

Pilons de poulet aux épices et raisins



Pilons de poulet aux épices, raisins secs et pruneaux

cookeo

Ingrédients :
Pour 4 personnes :
- 8 pilons de poulet
- 2 gros oignons
- 2 à 3 gousses d'ail
- 1 dose de safran en poudre
- 50 gr raisins secs
- 10 à 12 pruneaux
- Sel et poivre
- ½ cuillère à café de gingembre en poudre
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- ½ cube de bouillon volaille
- 1 cuillère à soupe rase de farine
- 30 cl d'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

- Mode doré : faire revenir les pilons de poulet dans l'huile d'olive pendant 5 mn.
- Ajoutez les oignons et l'ail émincés, poursuivre le dorage 2 à 3 mn en plus.
- Incorporez les épices, le cube de bouillon volaille émietté, saupoudrez de farine
- mélangez, et mouillez avec l'eau.
- Bien mélanger le tout, salez et poivrez à votre convenance.
- Ajoutez les raisins secs et les pruneaux.
- Passez en mode cuisson rapide pour 15 mn.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Poêlée pommes de terre chorizo

www.cookeojbh.fr

Poêlée poulet pommes de terre

Moulinex cookeo

Poele poulet de pomme de terre

Recette WW - 11PP - Elodie Chambenoit

Ingrédients :

2 blancs de poulet
230 gr de champignons de paris (1 petite boite)
400 gr de pomme de terre
6 tranches de bacon
125 ml de vin blanc
3 cc d'huile d'olive
1 cube de bouillon de volaille
1 bouquet garni
1 oignon
sel, poivre du moulin

Préparation : 10 min
Cuisson : 11 min après préchauffage

Préparez vos ingrédients : épluchez les pommes de terre puis coupez-les en dés. Coupez le poulet en petits morceaux. Épluchez l'oignon puis émincez-le.
Branchez le Cookeo, choisissez dans le menu la section « recettes » puis « bourguignon » puis « 02 pers » (ou plus si vous êtes plus nombreux).
Ensuite, suivez les instructions de l'appareil : versez l'huile et le poulet et les oignons dans la cuve, puis faites dorer quelques minutes.
Appuyer sur ok puis mettez tous les autres 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.

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

Moulinex cookeo

Poivrons farçis

Morgane Mayeur

Ingrédients :

Pour 4 personnes

3 poivrons (jaune, rouge, vert)
500 gr de chair pour farcir les légumes,
1 boite de pulpe de tomates,
sel, poivre,
ail en poudre
20 cl d'eau

Laver et vider les poivrons les farcir.
Mettre le boite de tomates dans la cuve l'eau et disposer les poivrons (je fais deux boulettes sans légumes pour mes enfants).

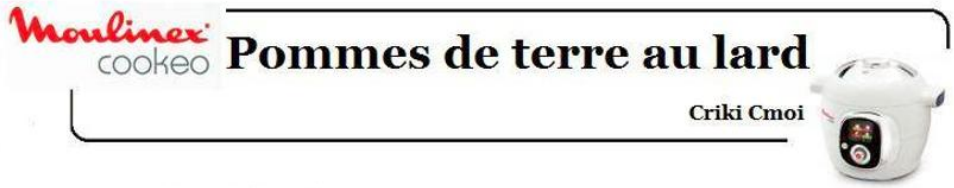
Ajouter sel,poivre et ail en poudre.Mettre le tout 12 minutes en mode manuel cuisson rapide servir avec du riz pour moi du basmati.
Régalez vous.

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

www.cookeojbh.fr

POMMES DE TERRE ET VIANDES

Pommes de terre au lard



Ingrédients :

Pour 2 personnes

Huile d'olives, 1 barquette de lardons fumés, 1 oignon émincé, 4 pommes de terre coupées en 4, 1 cas de farine, 1 verre de vin blanc et 1 verre d'eau.

Faire dorer l'oignon et les lardons dans l'huile d'olives, ajouter les pommes de terre, saupoudrer de farine, bien remuer, ajouter le vin blanc et l'eau.

Cuire 8 mns en cuisson rapide.

Bon appétit !

Pommes de terre corned beef

Ingrédients :

pour 2 personnes

6 pommes de terre moyennes
1 boite de corned beef
1 oignon
200cl de fond de veau
sel poivre

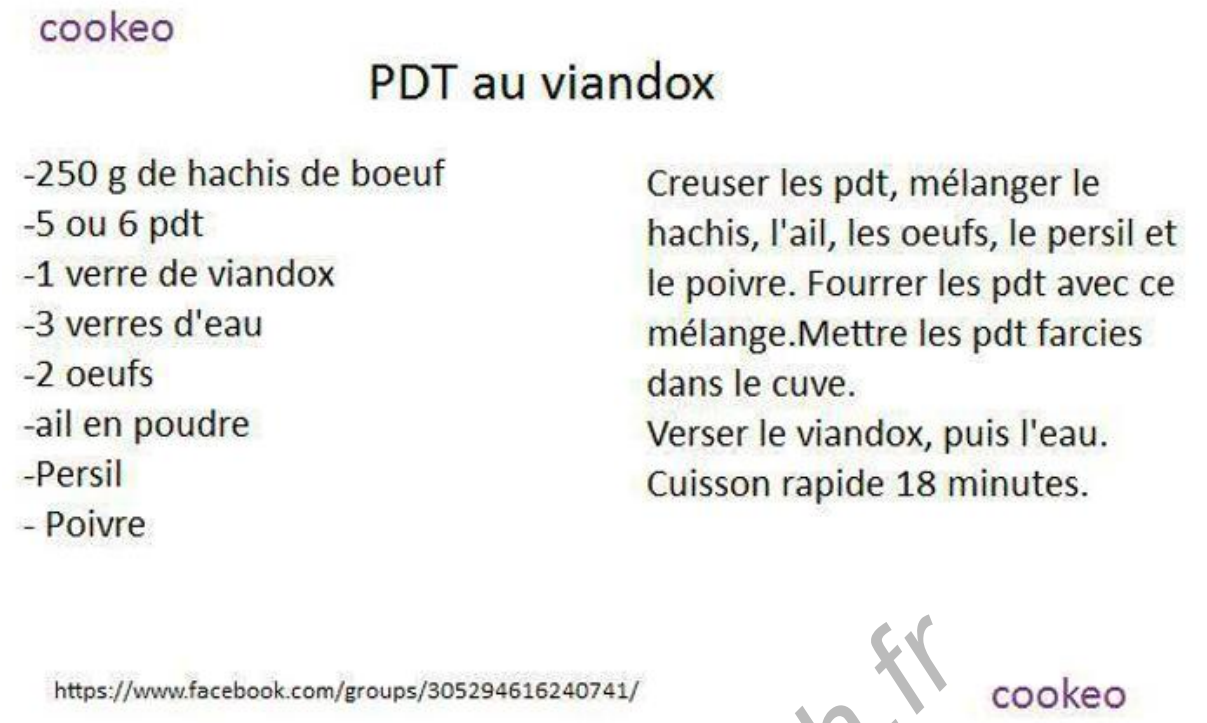
Faire revenir dans 1 cuillère d huile pimentée l'oignon et les pommes de terre puis ajouter le liquide le sel et le poivre mettre en cuisson rapide pendant 24 mn

Quand c est terminé rajouter le corned beef coupé en morceaux refermer et laisser 5 bonnes minutes le boeuf va fondre doucement.

Accompagner d'une salade.
bon appétit.

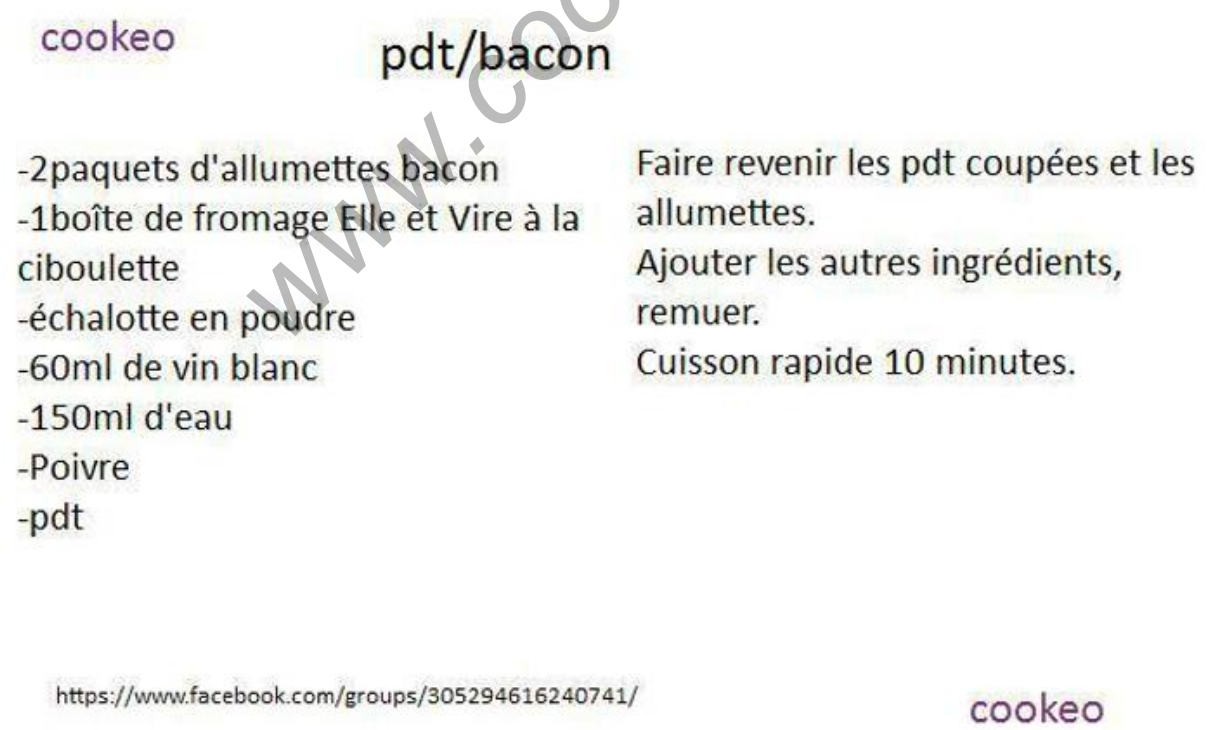
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr



www.cookeojbh.fr

Pommes de terre bacon



Pommes de terre aux 2 jambons

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

Pommes de terre aux endives

Pommes de terre aux endives

proposée par Mamèle Joëlle

Ingrédients

1 kg de pommes de terre,
500/600 gr endives,
un gros oignon,
un paquet de lardons fumés,
sel, poivre.....

En mode manuel > dorer
faire dorer oignons émincés et les lardons, ensuite ajouter les pommes de terre coupées en quartier, les endives coupées aussi, saler un peu (attention aux lardons fumés) poivrer,

cuire 14 mn : cuisson rapide ! bon appétit !!!

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

cookeo

PDT au vin blanc façon franc comptoise

Pour 6 pers.
-1, 2 kg de pdt
-2 oignons
-750 ml de vin blanc sec
-250 g de lardons allumettes fumés
-Saucisse de Montbéliard
-Saucisse de Morteau
-Sel et poivre

Alterner une couche de pdt, quelques lardons et oignons coupés en lamelles ni trop fines ni trop épaisses.
Sel poivre entre chaque couche.
Au dessus y déposer vos saucisses (saucisse de morteau coupées en rondelles).Arroser le tout de vin blanc.Cuisson rapide 15 mins.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Pommes de terre paprika et bacon

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 !!

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

Pommes de terre sauce cheddar

cookeo

pdt sauce cheddar

-6pdt
-6 Tranches de Jambon Cru
-4 Tranches de Cheddar Fondu (Fromages a hamburger)
-1 Oignon
-Crême Fraiche
-Huile d'olive
-Sel et Poivre

Faire dorer l'oignon.
Mettre tous les ingrédients.
Cuisson rapide 15 mins.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Potée portugaise

Moulinex cookeo

Potée portugaise

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 4 personnes

4 saucisses à cuire
1 chou rouge
1 barquette de lardons fumés
1 poignée de raisins secs
1 petite boite de concentré de tomates
2 à 3 carottes en rondelles
un peu de beurre
150 ml de vin de Porto

En mode dorer, faire dorer les saucisses sans les piquer, les retirer et réserver
Couper le chou en lanières en retirant les parties dures du trognon
En mode dorer, mettre le beurre, les carottes et le chou, commencer pendant le préchauffage, remuer pendant 8 minutes
Ajouter les raisins, le concentré de tomates, les lardons et le Porto. Bien mélanger.
Fermer et cuire en cuisson rapide pendant 35 minutes.
Ouvrir, ajouter les saucisses et cuire encore en cuisson rapide pendant 10 minutes.

www.cookeojbh.fr

POULET ET POULE

Poule à ma façon

Moulinex cookeo

Poule à ma façon

Tina Francois Mialot

Ingrédients :

4 personne :

une poule 1,200kg,
une marmite bouquet garni de knorr,
une marmite de bouillon de poule knorr
1litre d eau ,
4 carottes ,
un petit poireau,
un oignon

Mettre la poule dans la cuve avec 1litre d eau et bouquet garni, cuisson rapide 30mn.

Apres vidé la cuve (réservé l'eau de cuisson) metre une noisette de beurre faire doré l oignon avec la poule carotte poireau en rondel mettre marmite bouillon de poule rajouté l eau de cuisson de la poule, cuisson rapide 15m , une fois la cuisson terminé , je laisse une peu de liquide dans la cuve , je mes 500gr de riz je rajoute un peu d eau que çà recouvre le riz je touille bien , cuisson rapide 8m . c'est un délice

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

Poulet à l'orange

cookeo

Poulet à l'orange

Lilou Moultipass

Ingrédients

Pour 4 personnes
- 4 pilons de poulet
- 4 hauts de cuisse
- 8 tranches fines de lard
- 1 échalotte
- 7 oranges
- 1 carotte en rondelles fines
- 1 citron vert
- ail, persil, sel, poivre
- 1 petite brique de vin blanc sec
- beurre et huille d'olive

Enrouler une tranche de lard autour de chaque morceau de poulet fixée par un cure dent.
Deposer dans une boite, arroser avec le jus de 2 oranges et du citron, ajouter l'ail, le persil, le sel, le poivre, arroser avec le vin blanc, ajouter l'échalotte émincée et la carotte. Fermer la boite secouer pour melanger et mettre au frigo 1 heure.
Couper les oranges restantesen rondelles moyennes, reserver.
Ensuite mettre à dorer les morceaux de poulet dans la cuve du cookeo avec le beurre et l'huile d'olive. Une fois doré, ajouter la marinade complète et passer en cuisson rapide 10 min.
Ajouter ensuite les rondelles d'orange mélanger et fermer sans remettre à chauffer.

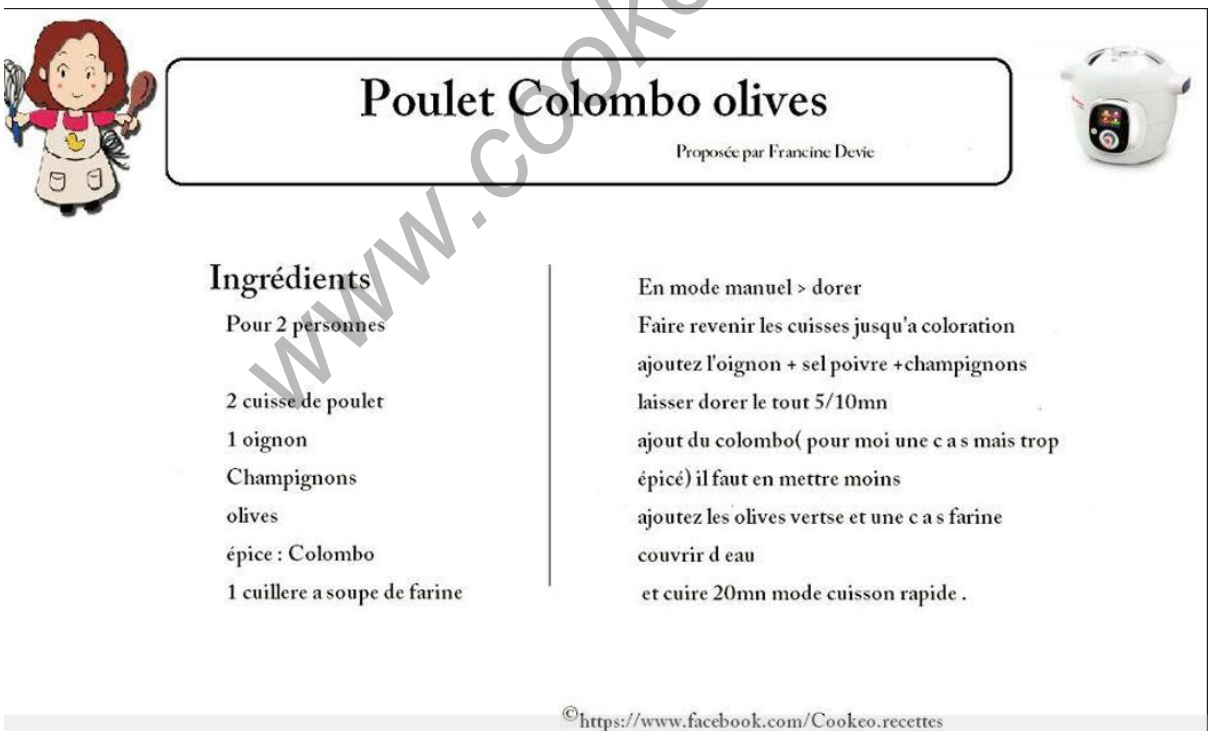
https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

www.cookeojbh.fr

Poulet courges sauce mascarpone

Poulet colombo olive



www.cookeojbh.fr

Poulet au curry

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

Poule au riz

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!

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

www.cookeojbh.fr

Poule au blanc

Poulet paprika

www.cookeojbh.fr

Poulet paprika et pommes de terre➳➳➳

Cookeo

Poulet paprika et pommes de terre

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de poulet
12 pommes de terre
100 g d'oignons congelés
Sel
Poivre
1 cuillère à soupe de paprika
1 cube de bouillon de boeuf
2 cuillères à soupe de crème fraîche
Huile d'olive

mode dorer
Versez de l'huile dans la cuve pour faire revenir les oignons et les morceaux de viande.

Saupoudrez de paprika ,mélangez. Ajoutez les pommes de terre.Salez et poivrez.

Versez un bouillon constitué d'eau et du cube de bouillon de boeuf.
Ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche.
Cuisson rapide 25 mn .

Pour épaissir la sauce repassez en fonction dorer et ajoutez une cuillère de fécule de mais.Laissez mijoter quelques minutes.

Poulet piperade

cookeo

Poulet piperade

- 4 escalopes de poulet ou cuisses de poulet
- 4 ou 5 oignons
- 1 poivron vert et 1 poivron rouge
- 5 tomates

Faire revenir la viande avec de l'huile d'olive en mode dorer.
Retirer la viande et mettre les oignons et poivrons.
Une fois dorés, mettre les tomates et ajouter la viande.
Saler et poivrer.
Cuisson rapide 10 mins.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Poulet au comté

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

Poulet à l'oignon

Moulinex cookeo

Poulet à l'oignon

Stéphanie Zamprogna

Ingrédients :

4 personnes:

1/2 poulet en morceaux,
2 gros oignons,
de l'ail,
2 verres d'eau,
sel, poivre.

Faire dorer le poulet (ingrédients, volaille, selectionner le poids, dorer).

une fois que c'est bien doré, l'enlever et mettre les oignons et l'ail pour qu'ils blondissent.

Passer en mode manuel, cuisson rapide; mettre le poulet, l'oignon, l'eau le sel et le poivre et faire cuire 20mn.

Poulet refougado

Moulinex cookeo

Poulet "refougado"

Sonia Manuel

Ingrédients :

4 personnes

4 cuisses de poulets
2 CS de paprika doux
1 oignon
1 boite de tomate concentrée
Spaghetti (selon vos gouts)
200 ml de vin blanc
Eau

En mode dorer:
j'ai mis le poulet avec un peu d'huile d'olive
une fois un peu doré j'ai ajouté l'oignon
paprika
vin
concentré de tomate

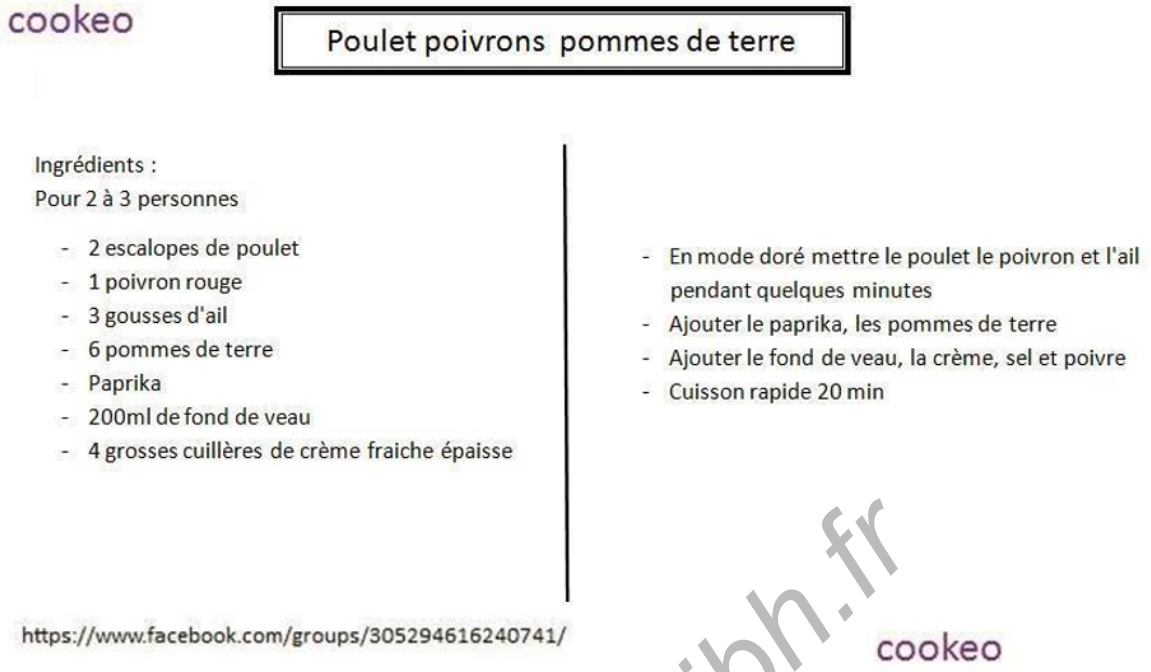
ensuite une fois le vin un peu délayé j'ai ajouté l'eau et mis en mode cuisson rapide 5 min car le défait rapidement et ajouté les spaghetti... j'ai remis de l'eau pour remplir entièrement un ajouté un peu de vin.
salé poivré et cuisson rapide 5 minutes.

Et voila c'est pret. !! Un régal !
Seul petit truc le poulet était défait (trop de cuisson ou poulet qui est comme ça!)

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

www.cookeojbh.fr

Poulet poivron pommes de terre



Poulet aux poivrons

www.cookeojbh.fr

Poulet à la bruxelloise

cookeo

Poulet à la Bruxelloise

Coralie Geoffroy

Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes

- 8 pilons de poulet
- 8 c à s de moutarde forte
- 10 speculos
- 3 oignons
- 1 boite de champignons
- 100 g de lardons
- 400 ml de bière blonde
- 100 ml d'eau
- 1 bouillon cube poulet
- poivre

En position dorer, mettre le poulet.
Le retirer, mettre les oignons à dorer ensuite les lardons.
Remettre le poulet et tout le reste des ingrédients.
Cuisson rapide 20 min

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

cookeo

Poulet à la crème

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

Poulet à l'indienne

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!

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

Poulet à l'ananas frais

Moulinex cookeo

Poulet à l'ananas frais

Line Bordas

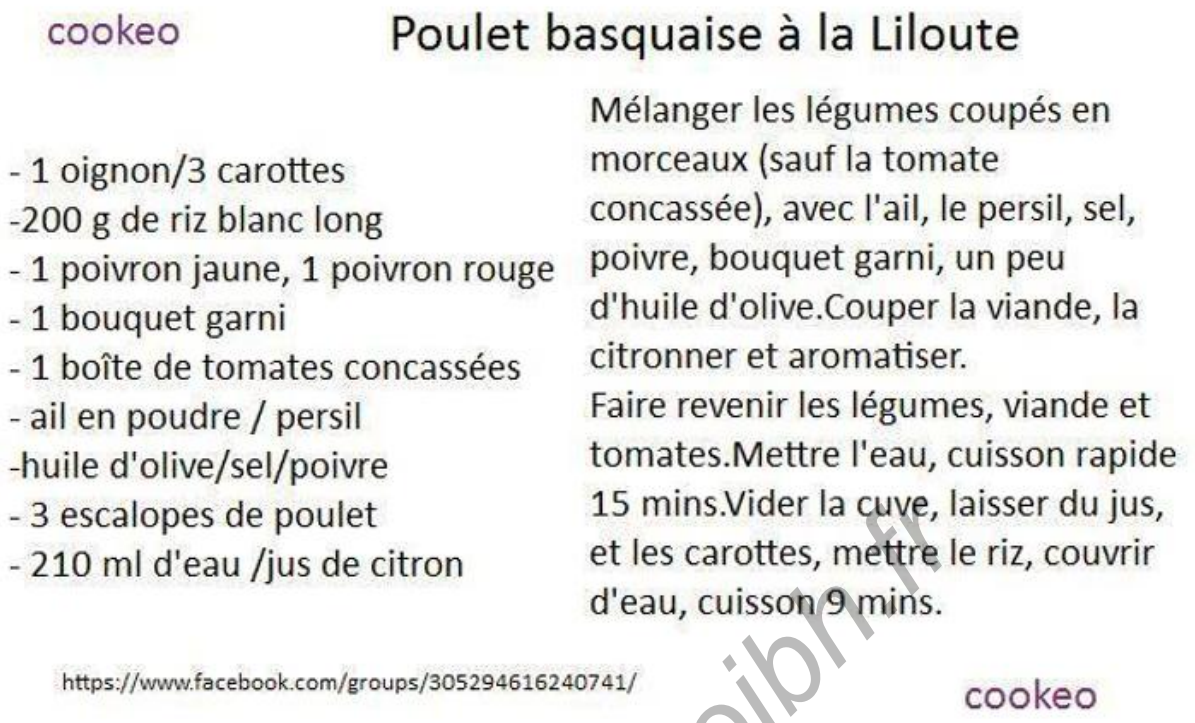
Ingrédients :

Pour 4 personnes
1 poulet entier découpé
1 ananas frais
2 oignons émincés
2 poivrons rouge émincés
1 petite boîte de concentré de tomates
200 ml de bouillon de volaille
sel, poivre

Faites dorer les morceaux de poulet
ajoutez oignons et poivrons
faites revenir
ajoutez le concentré et l'ananas coupé en petits morceaux puis le bouillon de poule
salez, poivrez, mélangez.
Mettre en cuisson rapide 20 mn!
Bonne dégustation!!! (ou pas)

www.cookeojbh.fr

Poulet basquaise à Liloute



www.cookeojbh.fr

Poulet coco

Poulet coco

proposée par Pierre Gucugnot

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 !

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

Poulet basquaise

Poulet basquaise

Proposée par Idées Recettes Cookeo

Ingrédients

pour 4 personnes
- 4 cuisses de poulet
- 2 poivrons rouges- 2 poivrons vert
- 2 oignons
- 1 boite de tomates entière ou concassées
- Des lardons
- De l'ail écrasé
- Herbe de Provence ou bouquet garnis
- 1 verre de vin blanc
- Du fond de veau / ou cube
- Sel / poivre/ 1cuillere a soupe d'huile
- Eau environ 200 ml

1) Programme manuel > Dorer
Dans votre cuve mettre une cuillère a soupe d'huile et faites revenir les oignons et les lardons et les poivrons (coupés en lamelle) pendant 10mn (vous pouvez commencer a faire cuire pendant le préchauffage pour gagner du temps)
2) réserver le tout dans une assiette et déposer dans votre cuve votre poulet faite le revenir 5mn
3) ajoutez votre assiette , salé poivré ,ajouter votre ail , vos herbes de Provence, le vin blanc , votre cube ou fond de veau , et les tomates et pour finir noyer avec votre eau remuer le tout a la cuillère en bois .
4) Lancer la cuisson rapide 15mn si c'est des cuisses sinon 10mn pour des blancs ou escalope
5) Dring c'est prêt ! servez avec du riz blanc ! bon appétit !

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

www.cookeojbh.fr

Poulet Biryani

Moulinex cookeo

Poulet Biryani (plat indien)

Aurélie Garcia

Ingrédients :

Pour 4 pers

- 400 gr de filet de poulet
- 2 oignons émincés
- 2 yaourts nature
- 2 tomates et 2 cc de concentré
- 150 gr d'épinards frais
- 350 gr de riz basmati
- 2 cc de paprika
- 3 cc coriandre
- 2 cc cumin
- 2 cc de gingembre en poudre
- 2 cc de curcuma
- 50 gr d'amandes entières
- 1l de bouillon de poule
- Sel, poivre

Mettre en position dorage, mettre un peu d'huile d'olive, et faire revenir les oignons et le poulet coupé en dès pendant 5mn.
Rajouter tous les ingrédients sauf les amandes et mettre en cuisson rapide 15 mn.
Quant c'est cuit, ouvrez le cookéo et rajouter les amandes.
Servir sans tarder! Bon apétit !

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

Poulet gourgonzola

cookeo

poulet gorgonzola

-4filets de poulet
-2 barquettes de gorgonzola
-crème fraîche
-1cas de noix de muscade

Couper les filets en morceaux, et les faire revenir 5 minutes.
Ajouter le gorgonzola, et le laisser fondre.
Mettre 2 briques de crème, la noix de muscade.Mélanger.
Cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Poulet de Bahia

cookeo

Poulet de Bahia

Zannalee Lhotellier

Ingrédients :

Pour 6 personnes
- 6 morceaux de poulet
- 400 g de tomates fraiches coupees en dés.
- 2 poivrons vert coupés en lamelles
- 1 petite boite de petits pois
- 2 gousses d'ail hachées
- jus de 3 citrons
- 2 feuilles de laurier émiettées
- 2 brin de thym effeuillés
- 1 oignon
- persil, cerfeuil
- 10 cl de vin blanc

Faire mariner le poulet 2h dans le mélange de jus de citron, ail haché, laurier, thym, sel et poivre
Egoutter et faire revenir ensuite le poulet en mode dorer.
Ajouter les dés de tomates, les lamelles de poivrons, l'oignon, le persil et le cerfeuil et 10 cl de vin blanc.
Cuisson rapide 15 min
Ajouter les petits pois et relancer cuisson rapide 5 min

Servir avec du riz

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

cookeo

Poulet et Brocolis

Moulinex cookeo

Poulet et Brocolis

Francine Devie

Ingrédients :

pour 4 personnes

4 filet de poulet
500gr de brocolis
250gr champignons
3 demi poivrons (de couleur)
1 oignon
1 échalote
sel poivre
1pincee piment espelette
20cl de vin blanc
1cas bombée de fond de veau

Cuire les brocolis mode ingrédient (brocolis) réservez ,

en position doré faite revenir les escalopes coupées en morceaux avec échalote et oignon poivrons champignon épice ,au bou de quelque min ajoutez la cas de fond de veau et le vin blanc mélangez

passez en mode cuisson menu (dinde a la moutarde) ajoutez vos brocolis mélangez et servir , voila comment manger agréablement des légumes avec cookéo lol bon app !!!

www.cookeojbh.fr

Poulet entier

Moulinex cookeo

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

Poulet aux champignons

cookeo

Poulet champignons

Anne-so Wallart

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 4 escaloppes de poulet
- 200 ml de fond de veaux
- 1/2 barquette de champignons de paris
- Thym
- 1/2 coulis de tomate
- parmesan
- oignon
- creme fraiche

Faire revenir l'oignon émincé avec le poulet en mode doré avec de l'huile d'olive.
Ajouter le bouillon de veau, le coulis, 2 grosses cuillères à soupe de crème fraiche, du thym, les champignons coupés en morceaux, sel, poivre
Cuisson rapide 15 min

Servir avec du riz

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

cookeo

Poulet curry coco

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'

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

Poulet coco et riz

cookeo

Poulet coco et riz

Manon Guyot

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 4 petites cuisses de poulet
- 1 oignon
- 300g de riz
- 500 ml de fond de veau
- 3 c à c de coco rapée
- 20 cl de lait de coco

Faire dorer les cuisses de poulet avec les oignons 3 min en remuant, salez. Ajouter le lait de coco, la coco rapée, le riz puis le mélange eau fond de veau.

Cuisson rapide 10 min

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Poulet épinards coco

Moulinex cookeo

Poulet épinards coco

Sandrine St Jean

Ingrédients :

Pour 5/6 personnes :

7 à 8 morceaux de poulet,
1 oignon,
1 échalotte,
1 morceau de gingembre frais,
1 kg d'épinards surgelés,
2 btes de lait de coco,
cumin,
1 Kub or,
1 bouillon de volaille,
sel, poivre,
ail semoule.

Un peu d'huile au fond de la cuve,
en mode dorer faire revenir le poulet
(le faire bien dorer).
Sortir le poulet et vider le gras de la cuve.
Remettre le poulet dans le cookéo
et ajouter l'oignon, l'échalotte et le
gingembre (le tout coupé très fin).

Laisser bien revenir. Soupoudrer avec le
cumin et ajouter un peu d'ail semoule.

Quand le tout est bien doré, retirer à
nouveau le poulet, mettre les épinards au
fond du cookéo, ajouter le kub or, le bouillon
de volaille, le sel, le poivre.

Mettre le poulet par dessus et verser le lait
de coco par dessus le tout.
Mettre en cuisson rapide pendant 30mn.
C'est prêt, bon appétit!!
Vous pouvez servir ce plat avec un riz blanc.

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

Poulet façon créole

Moulinex cookeo

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

Poulet à ma façon

cookeo

Poulet à ma façon

Caroline Salamone

Ingrédients :

Pour 4-5 personnes

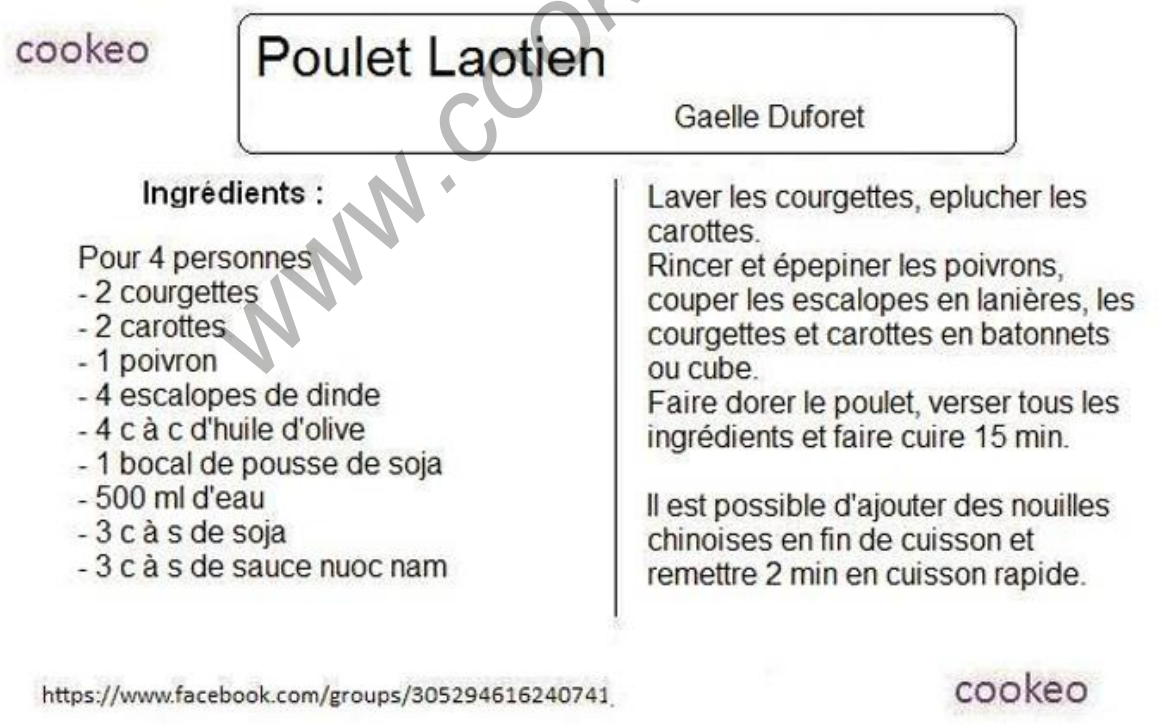
- Morceaux de poulet
- 4 tomates fraiches épluchées
- 1 courgette
- 3 pommes de terre
- sauce soja

En mode dorer, faire revenir le poulet jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
Eplucher et couper les légumes, déglacer la viande avant de mettre les légumes avec de la sauce soja, mettre les légumes et faire cuire en mode cuisson rapide pendant 3 min.

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

cookeo

Poulet laotien


cookeo

Poulet Laotien

Gaelle Duforet

Ingrédients :

Pour 4 personnes
- 2 courgettes
- 2 carottes
- 1 poivron
- 4 escalopes de dinde
- 4 c à c d'huile d'olive
- 1 bocal de pousse de soja
- 500 ml d'eau
- 3 c à s de soja
- 3 c à s de sauce nuoc nam

Laver les courgettes, eplucher les carottes.
Rincer et épepiner les poivrons, couper les escalopes en lanières, les courgettes et carottes en batonnets ou cube.
Faire dorer le poulet, verser tous les ingrédients et faire cuire 15 min.

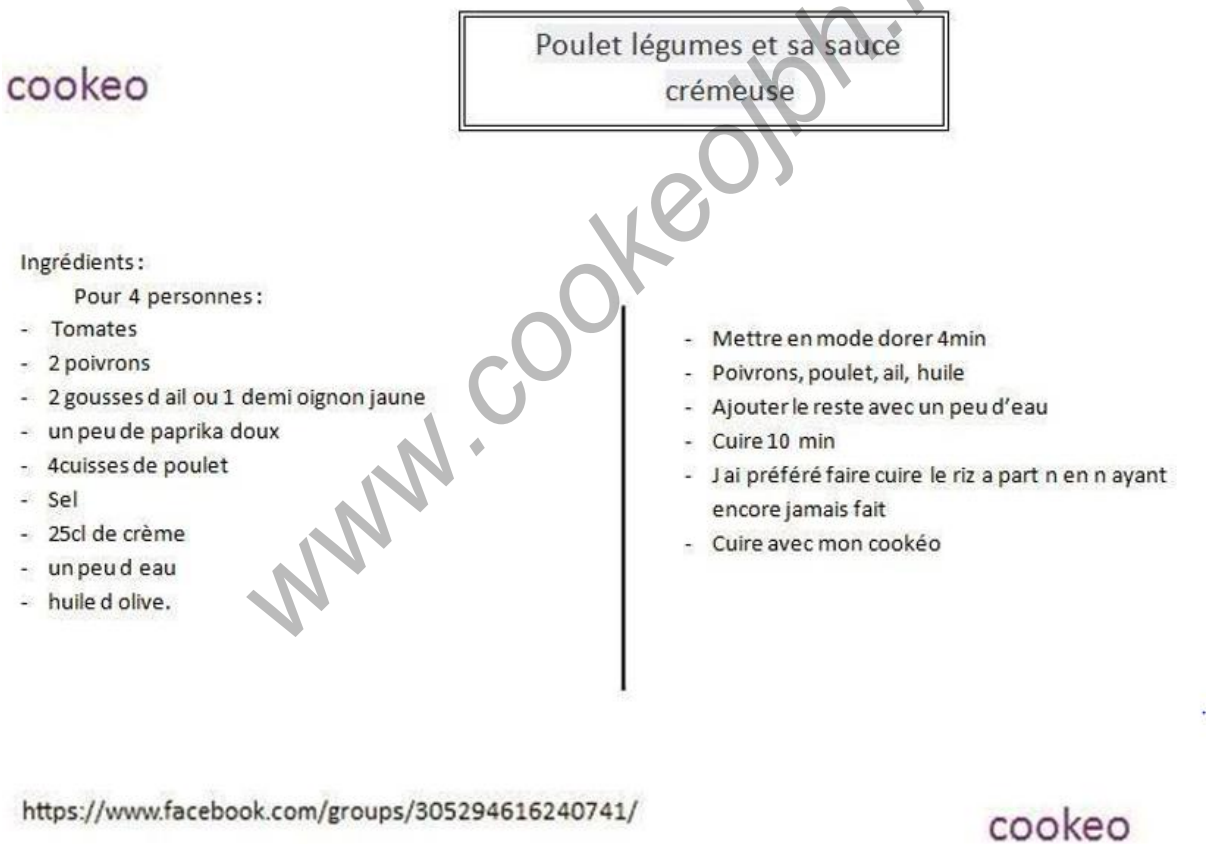
Il est possible d'ajouter des nouilles chinoises en fin de cuisson et remettre 2 min en cuisson rapide.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Poulet légumes et sauce crémeuse



www.cookeojbh.fr

Poulet tandoori

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

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

Poulet riz cantonais

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

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

www.cookeojbh.fr

Poulet au riz

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.

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

www.cookeojbh.fr

Poulet au riz Tika Massala

cookeo

Poulet au riz Tikka Masala

-1 oignon/1 gousse d'ail
-1 filet d'huile d'olive
-1 poivron
-2ou3 escalopes de poulet émincées
-4cas de pâte de curry
-500ml d'eau
-3 cac de fond de veau
-320 g de riz

Faire rissoler l'ail, l'oignon et le poivron. Réserver.
Mélanger 2cas de pâte de curry avec les escaloppes, faire à peine dorer.
Rajouter le riz et tous les autres ingrédients, cuisson rapide 9 minutes.

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

cookeo

Poulet au vinaigre

Moulinex cookeo

Poulet au vinaigre

Viviane Grey

Ingrédients :

Pour 4 personnes:

4 blancs de poulet

Dans un shaker mélanger:
70 ml de vinaigre de vin,
25 ml de moutarde,
70 ml de concentre de tomate,
70 ml d'eau,
200 ml de crème liquide,
sel et poivre

Mettre les blancs de poulet dans le cookeo (on peut les faire dorer un peu) et recouvrir du mélange.

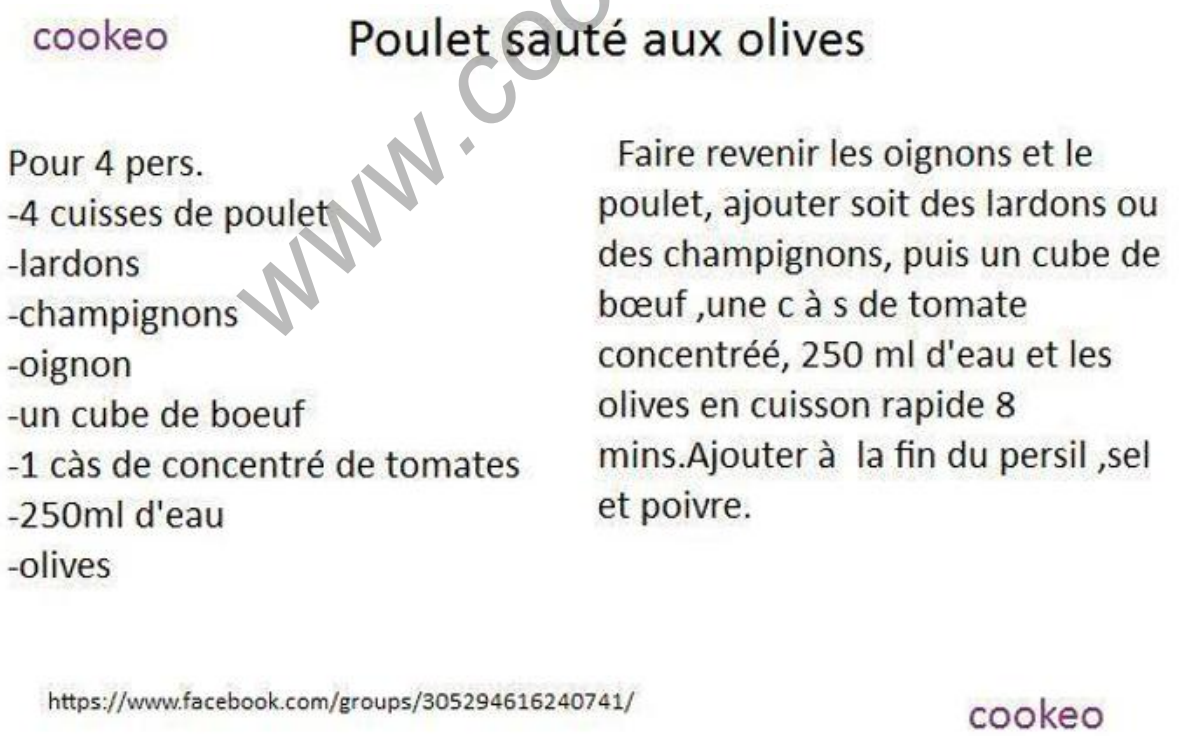
Mettre en cuisson rapide 20 minutes (au lieu de 1h20 au four en recette Tupperware).

Possible mettre un peu de piment d'espelette.
Possible aussi de cuire le riz en même temps et très bon aussi avec des pommes de terre

www.cookeojbh.fr

Poulet façon méridionale

Poulet sauté aux olives



www.cookeojbh.fr

Poulet Massalé

Moulinex cookeo

Poulet massalé

Emilie Quesnel

Ingrédients :

pour 4 personnes:
2 oignons,
100g de lardons,
1 poivrons vert,
1 poivron rouge,
1 poivron jaune,
4 filets de poulet,
1 CAS d'épices massalé,
400ml de lait de coco.

Émincé l'oignon, couper les poivrons en lamelles, couper le poulet en cubes.

En mode dorer faire revenir les oignons et les lardons, puis ajouter le poulet faire dorer et ajouter les poivrons.

Ensuite ajouter le massalé et 200ml de lait de coco(et saler) bien remuer.

Passer en mode cuisson rapide et cuire 10 minutes.

Au bout des 10 minutes rajouter 200ml de lait de coco pour lier le tout. Remuer et c'est prêt à déguster

www.cookeojbh.fr

Poulet mangue coco

cookeo

poulet/mangue/lait de coco

- 1 poulet entier d'un kilo
- 2 grosses mangues
- 1 bel oignon
- 1 barquette de lardons allumettes
- 1 boîte de lait de coco
- sel, poivre
- 200 ml d'eau

Sélectionner "ingrédient-viande-poulet en morceaux-1000gr".Faire dorer oignons et lardons.Découper le poulet et les mangues en gros cubes.Faire dorer le poulet, saler, poivrer.Puis mettre poulet, oignons et lardons dans le panier,l'eau dans la cuve, cuisson avec le temps indiqué.Une fois cuit, vider le panier dans la cuve, dorer 5 mins.Mettre les mangues, 5mins.Ajouter le lait de coco, et encore 5mins, toujours fonction dorer.

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

cookeo

Poulet sauce aigre douce

Poulet sauce aigre douce

proposée par Mélissa Sclosse

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)

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

www.cookeojbh.fr

Poulet Thym tomates

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

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

Poulet façon marocaine

cookeo

Poulet façon marocaine

Laetitia Cleret

Ingrédients

Pour 6 personnes

- 6 cuisses de poulet
- Oignons
- pommes de terre
- sel, poivre
- épices marocaines
- court bouillon
- 200 ml d'eau

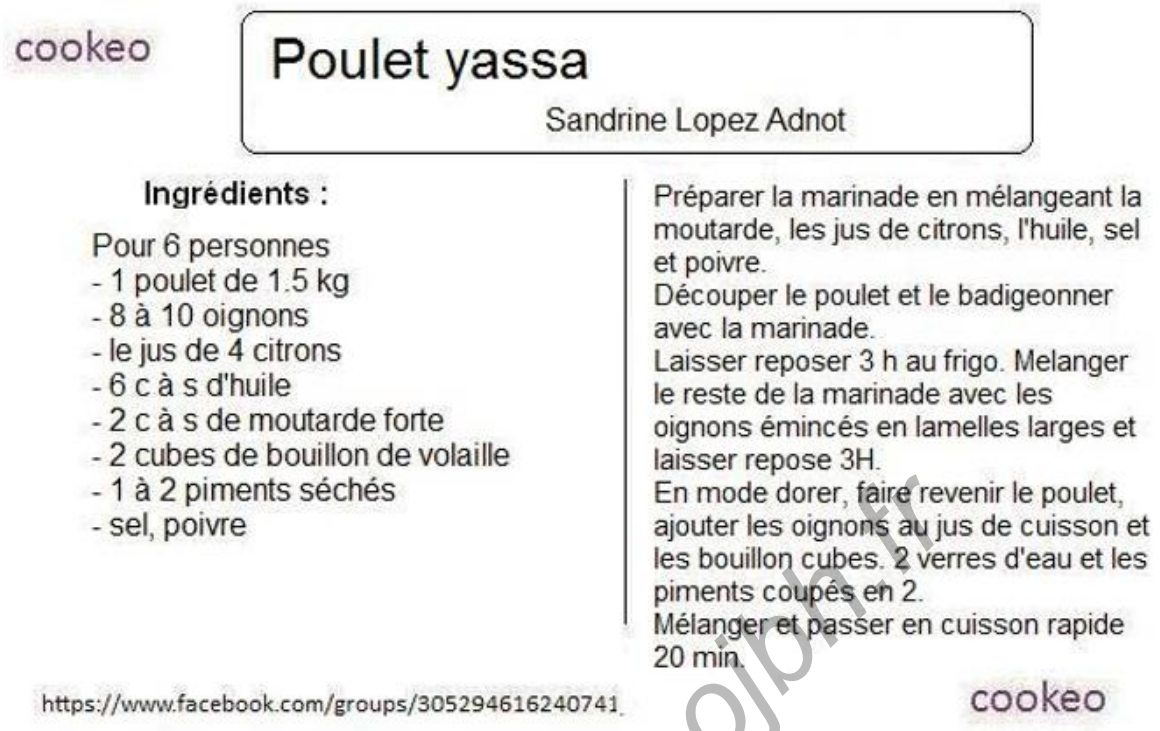
Mode ingrédient volaille (prechauffage dorage)
faire dorer les cuisses de poulet et les oignons
ensuite mettre le panier vapeur au dessus des cuisses de poulet, mettre les pommes de terre coupées dedans.
Le reste des ingrédients.
Cuisson 18 minutes.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Poulet Yassa



cookeo

Poulet yassa

Sandrine Lopez Adnot

Ingrédients :

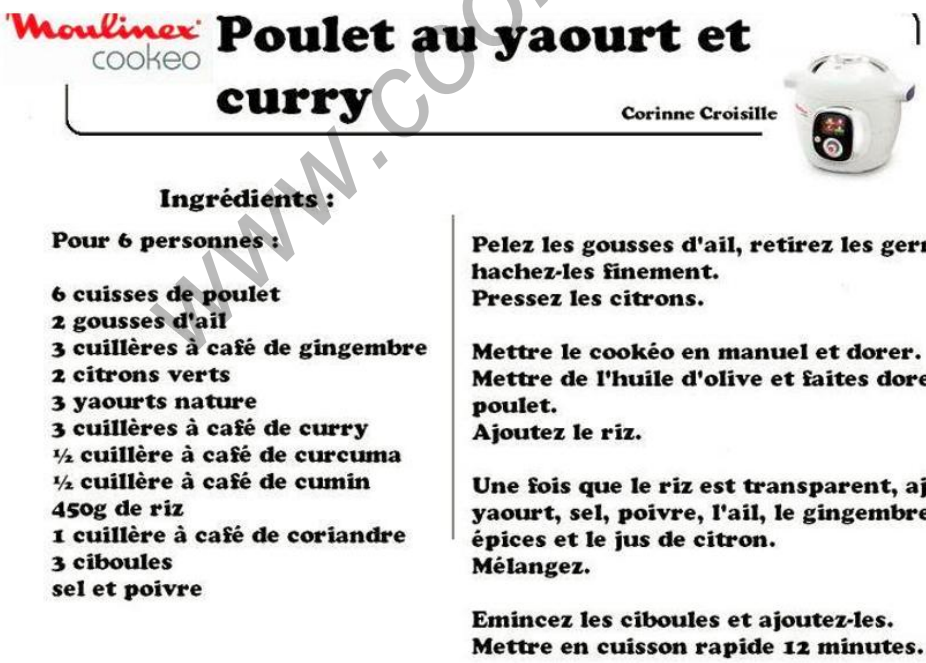
Pour 6 personnes
- 1 poulet de 1.5 kg
- 8 à 10 oignons
- le jus de 4 citrons
- 6 c à s d'huile
- 2 c à s de moutarde forte
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 à 2 piments séchés
- sel, poivre

Préparer la marinade en mélangeant la moutarde, les jus de citrons, l'huile, sel et poivre.
Découper le poulet et le badigeonner avec la marinade.
Laisser reposer 3 h au frigo. Melanger le reste de la marinade avec les oignons émincés en lamelles larges et laisser repose 3H.
En mode dorer, faire revenir le poulet, ajouter les oignons au jus de cuisson et les bouillon cubes. 2 verres d'eau et les piments coupés en 2.
Mélanger et passer en cuisson rapide 20 min.

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

cookeo

Poulet yaourt curry



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.

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

www.cookeojbh.fr

Poulet vapeur anis

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 fraiche
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.

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

www.cookeojbh.fr

cookeo

Pot au feu à ma façon

Amandine Rodney Schwarz

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 kg de boeuf coupé en petits cubes viande pour pot au feu ou paleron
- 1 oignon émincé, n'oubliez pas de saler et poivrer
- 3 carottes
- 3 poireaux
- 6 pommes de terre
- 2 ou 3 navets
- 1 bouquet garni
- 400ml d'eau chaude
- 1 bouillon de poule ou du fond de veau.

Faire dorer 5 min le boeuf coupé en petits cubes et l' oignon émincé
saler et poivrer
Ajouter ensuite les carottes, poireaux, pommes de terre et les navets, le tout coupé en morceaux puis 1 bouquet garni et 400ml d'eau chaude dans laquelle vous aurez dissous 1 bouillon de poule ou du fond de veau.
Faire cuire le tout 35 min en cuisson rapide

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

cookeo

Moulinex cookeo

Pot au feu

Mimi Cuisine

Ingrédients :

- 300 g de viande de bœuf grasse
- 300 g de viande de bœuf maigre
- 300 g de viande de bœuf gélatineuse
- 1 os à moelle
- 4 poireaux
- 4 carottes
- 1 branche de céleri
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier)
- 2 clous de girofle
- gros sel
- poivre noir en grains
- 1 cube bouillon dissous dans 400 ML d'eau

Faire doré la viande et l'oignon couper en cube (saler/poivrer) en mode doré quelques minutes.
Pendant ce temps éplucher et couper les legumes. Planter les clous de girofe dans l'oignon (sans le couper).
Mettre tous les ingredients dans la cuve puis 35 minutes en mode cuisson rapide

Attention à ne pas remplir trop la cuve

PORC

Cookeo Moulinex

Porc à l'aigre doux weight watchers

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de filet mignon découpé en languettes

3 poivrons (rouge, jaune, vert) coupés en lamelles

3 gousses d'ail hachées et dégermées

3 oignons blancs émincés

1 tomate coupée en dés

20 cl de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'édulcorant de cuisson

2 cuillères à café de vinaigre de xérès

2 cuillères à soupe de sauce soja

1 cuillère à soupe de gingembre râpé

1 cuillère à soupe de fécule

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

2 cuillères à café d'huile d'arachide

Coriandre ciselée

Sel et poivre

Rouler les languettes de viande dans la fécule

Mode « Dorer » Verser l'huile dans la cuve, y faire dorer les languettes de viande, saler, poivrer et réserver

Faire dorer les oignons, les poivrons, la tomate quelques minutes et ajouter l'ail

Verser dans la cuve les 20 cl de bouillon de volaille, l'édulcorant, le vinaigre, la sauce soja et le gingembre, bien mélanger le tout

Arrêter le mode « Dorer » Ajouter les languettes de viande

Mode « Cuisson rapide » ou « Cuisson sous pression » Démarrer la cuisson - 6 minutes -

A moment de servir, saupoudrer de coriandre ciselée

https://www.facebook.com/cookeorecettes

www.cookeojbh.fr

Cookeo

Porc curry

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
4 escalopes de porc
6 cuillères à soupe de crème fraîche
2 Cuillères à café de curry
1 cuillère à café de curcuma
100 g d'oignons congelés
Huile d'olive
Sel
Poivre
200 ml d'eau

Préparation
Faites chauffez de l'huile d'olive dans la cuve pour faire dorer les oignons et revenir la viande.

Versez 200 ml d'eau .Poivrez .

Ajoutez une cuillère à café de curcuma et 2 de curry. Ajoutez une pincée de gros sel.

« Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression »
Programmez 10 mn de cuisson et fermez le couvercle.

Ouvrez le cookeo quand la cuisson est terminée pour incorporer les cuillères à soupe de crème fraiche.

www.cookeojbh.fr

Porc aux aubergines

Porc Bringelle (Aubergine)

proposée par Julie-Ulrich Poinin

Ingrédients
pour 4pers. :
4 tranches de côtes échines
2 oignons
3 gousses d'ails
un petit morceau de gimgembre
1 tomate
1 branche de thym
2 pincées de safran (curcuma)
2 à 3 aubergines
sel, poivre
250ml d'eau.

Faire revenir la viande couper en lamelle assez épaisse puis assaisonner de sel et de poivre;
Ajouter les oignons coupés en fine lamelle,
lorsque la viande et les oignons sont dorés, ajouter l'ails et le gimgembre préalablement mixer ensemble.
Ajouter la tomate couper en lamelle, le curcuma et la branche de thym.
Faire revenir les ingrédients.
Ajouter les aubergines coupées en tranche.
Mélanger, puis ajouter l'eau et le sel selon votre goût.
Arreter le mode dorer, aller dans le mode manuel, sélectionnez le mode cuisson rapide pendant 20min.
c'est prés!! accompagner de riz.

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

Patates à la riojana

Patates à la riojana

proposée par Laura Lolotte

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

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

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 !

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

Petit salé aux lentilles

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

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

www.cookeojbh.fr

Petit salé aux lentilles

Moulinex cookeo

Petit salé aux lentilles

Fanny Cuvilliez

Ingrédients :

Pour 6 personnes

700g d'échine de porc fumée
600 de poitrine de porc demi sel
4 saucisses fumées au bois de hêtre
2 oignons
1 bouquet garnis
2 carottes (facultatif)
6 petites pommes de terre (facultatif)
500g de lentilles verte du puy
2 gousses d'ail
1 bouillon de légumes
500ml d'eau avec 1cs de fond de veau

Mettre le cookeo en mode "bœuf bourguignon" et incorporer la viande coupées en cubes de 3 à 4 cm, les oignons émincés et l'ail écrasé.

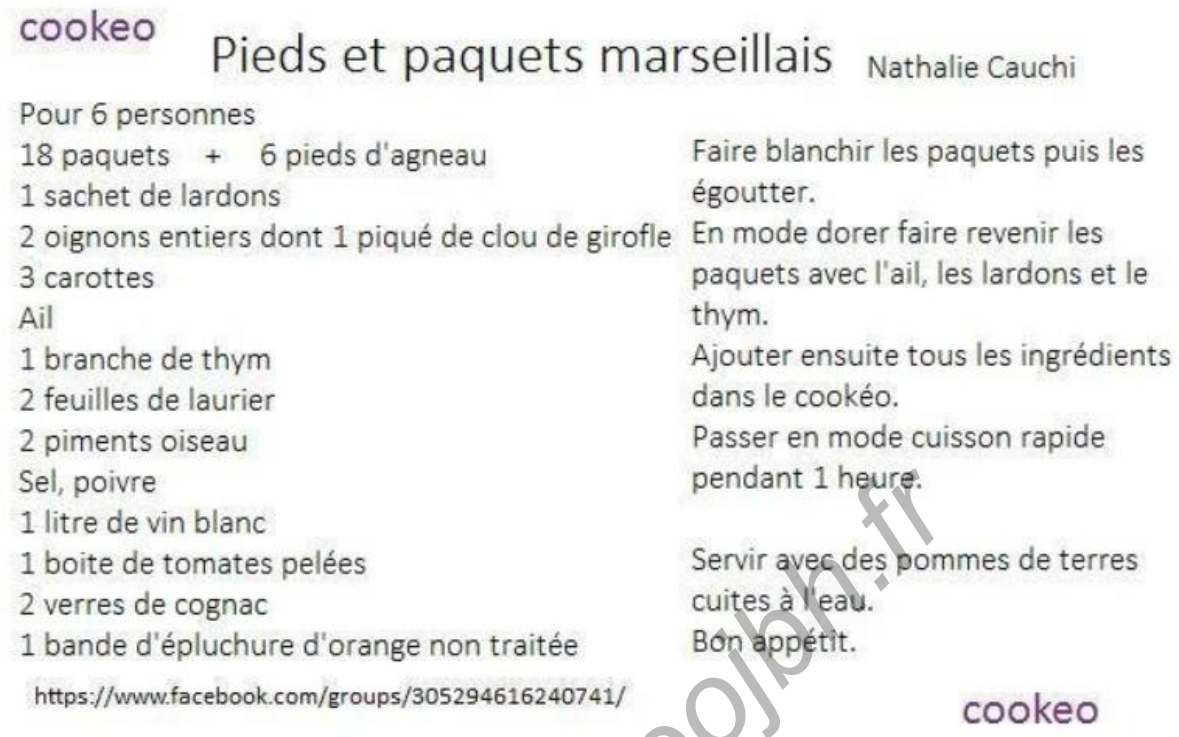
Faire dorer 5 mn puis incorporer le liquide et fermer le cookeo. C'est parti pour 35mn de cuisson...

Incorporer les lentilles et, si vous le souhaitez, les carottes et les pommes de terre. N'oubliez pas le bouquet garni.

Passer le cookeo en mode "ingrédients" et sélectionner les lentilles dans la rubrique légumes pour un temps de cuisson de 20mn.
Vous n'avez plus qu'à vous régaler!

www.cookeojbh.fr

Pieds et paquets marseillais



cookeo

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.

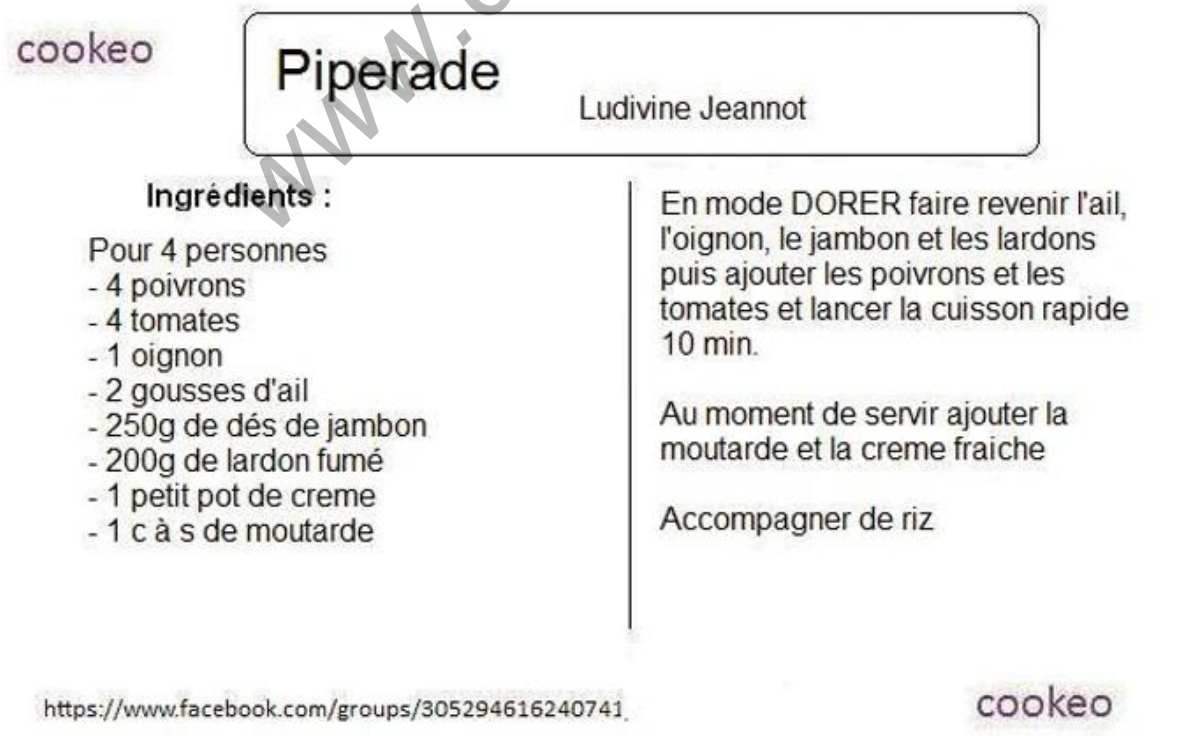
Servir avec des pommes de terres cuites à l'eau.
Bon appétit.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Piperade



cookeo

Piperade

Ludivine Jeannot

Ingrédients :

Pour 4 personnes
- 4 poivrons
- 4 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 250g de dés de jambon
- 200g de lardon fumé
- 1 petit pot de creme
- 1 c à s de moutarde

En mode DORER faire revenir l'ail, l'oignon, le jambon et les lardons puis ajouter les poivrons et les tomates et lancer la cuisson rapide 10 min.

Au moment de servir ajouter la moutarde et la creme fraiche

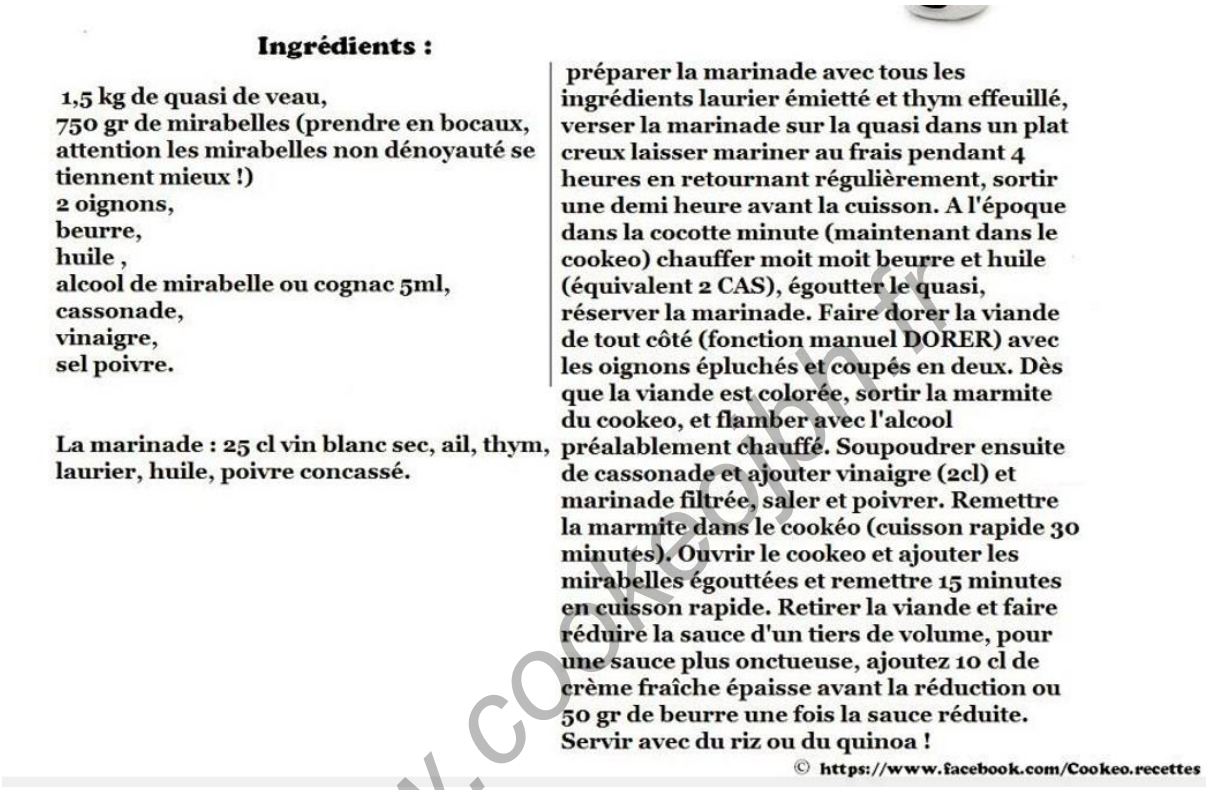
Accompagner de riz

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

cookeo

Q

Quasi de veau mirabelles



Ingrédients :

1,5 kg de quasi de veau,
750 gr de mirabelles (prendre en bocaux, attention les mirabelles non dénoyauté se tiennent mieux !)
2 oignons,
beurre,
huile ,
alcool de mirabelle ou cognac 5ml,
cassonade,
vinaigre,
sel poivre.

La marinade : 25 cl vin blanc sec, ail, thym, laurier, huile, poivre concassé.

préparer la marinade avec tous les ingrédients laurier émietté et thym effeuillé, verser la marinade sur la quasi dans un plat creux laisser mariner au frais pendant 4 heures en retournant régulièrement, sortir une demi heure avant la cuisson. A l'époque dans la cocotte minute (maintenant dans le cookeo) chauffer moit moit beurre et huile (équivalent 2 CAS), égoutter le quasi, réserver la marinade. Faire dorer la viande de tout côté (fonction manuel DORER) avec les oignons épluchés et coupés en deux. Dès que la viande est colorée, sortir la marmite du cookeo, et flamber avec l'alcool préalablement chauffé. Soupoudrer ensuite de cassonade et ajouter vinaigre (2cl) et marinade filtrée, saler et poivrer. Remettre la marmite dans le cookéo (cuisson rapide 30 minutes). Ouvrir le cookeo et ajouter les mirabelles égouttées et remettre 15 minutes en cuisson rapide. Retirer la viande et faire réduire la sauce d'un tiers de volume, pour une sauce plus onctueuse, ajoutez 10 cl de crème fraîche épaisse avant la réduction ou 50 gr de beurre une fois la sauce réduite. Servir avec du riz ou du quinoa !

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

www.cookeojbh.fr

Queue de boeuf mijotée

Moulinex cookeo

Queue de boeuf mijotée

Sandrine St Jean

Ingrédients :

6 personnes

Ingrédients :

2 queues de boeuf, 2 oignons, 4 ou 5 gousses d'ail,1 litre de bouillon de boeuf, sel, poivre, herbes de provence, 1kg à 1kg5 de pommes de terre, champignons.

Préparation :

La queue de boeuf demande à être bien cuite, alors je l'ai tout d'abord mise à cuire 30 mn au cookéo recouverte d'eau. Une fois la cuisson terminée je l'égoutte et nettoie le cookéo. Mettre une cuillère d'huile d'olive dans le cookéo en mode dorer et faire revenir la queue de boeuf, ajouter les oignons et l'ail émincés, laisser bien dorer et singer avec un peu de farine pour que la sauce soit bien liée. Saler, poivrer et ajouter le herbes de provence. Couvrir avec le bouillon et ajouter les champignons (j'ai mis des girolles ça donne bon goût au plat) et les pommes de terres. Bien mélanger le tout et mettre 20mn en cuisson rapide...Un pur délice!!! Bon app!!!

Queue de lotte au whisky

cookeo

Queues de lotte au whisky

-6 queues de lotte congelées
-Huile d'olive
-3 casde maïzena
-1/2verre de whisky
-300 g de crevettes congelées
-1 brique de crème semi-épaisse
-1 boîte de champignons
-Echalottes

Faire revenir les queues de lotte avec les échalottes dans l'huile.
Ajouter le reste des ingrédients, et mettre en cuisson rapide 5 minutes.
Faire cuire du riz à part.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Quenelles aux champignons

cookeo

Quenelles aux champignons

Jennifer Tamini

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes :

- 12 quenelles
- 1boite allumettes lardons fumé
- 1 boite de champignons
- 1 brique de creme fraiche liquide
- 370 ml dz coulis de tomate
- Sel poivre ail

En mode dorer

Faire revenir les lardons avec les champignons et l'ail

Couper les quenelles en rondelles
Ajouter le coulis de tomates ainsi que la creme fraîche

Passer en mode cuisson rapide 5min

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

cookeo

Quenelles sauce tomate

Moulinex cookeo

Quenelles sauce tomate

Chris Loxi

Ingrédients :

(2/3 personnes) :

12 quenelles,
2 echalotes,
olives vertes,
champignon de paris (200gr),
coulis de tomates (400gr),
thym,
sel poivre
1 sucre

en mode dorer faire revenir les echalotes, les champignons et les olives avec un peu d'huile d'olive, puis ajouter le coulis, le sucre, sel, poivre, thym, ajouter 30cl d'eau puis les quenelles et envoyer 10 min mode cuisson rapide

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

www.cookeojbh.fr

Quinoa vache qui rit

Quinoa sauce thai

www.cookeojbh.fr

Quinoa carottes colin

cookeo

quinoa carottes/colin express

Pour 2 pers.
-2 pavés de colin surgelés
- 1 botte de carottes fanes
-1 cube de bouillon de légumes
-environ 500ml d'eau
-1 oignon
-environ 200g de quinoa

Mettre 500ml d'eau et le cube de bouillon dans la cuve, fonction "dorer" pour que le cube se dissolve, ajouter les carottes epluchées, lavées et coupées en petits morceaux, l'oignon pelé et coupé en petits morceaux; ajouter le quinoa et les 2 pavés de colin; mettre en cuisson rapide environ 13minutes, voire moins.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

R

Raclette revisitée

Moulinex cookeo

Raclette revisitee

Vanessa 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

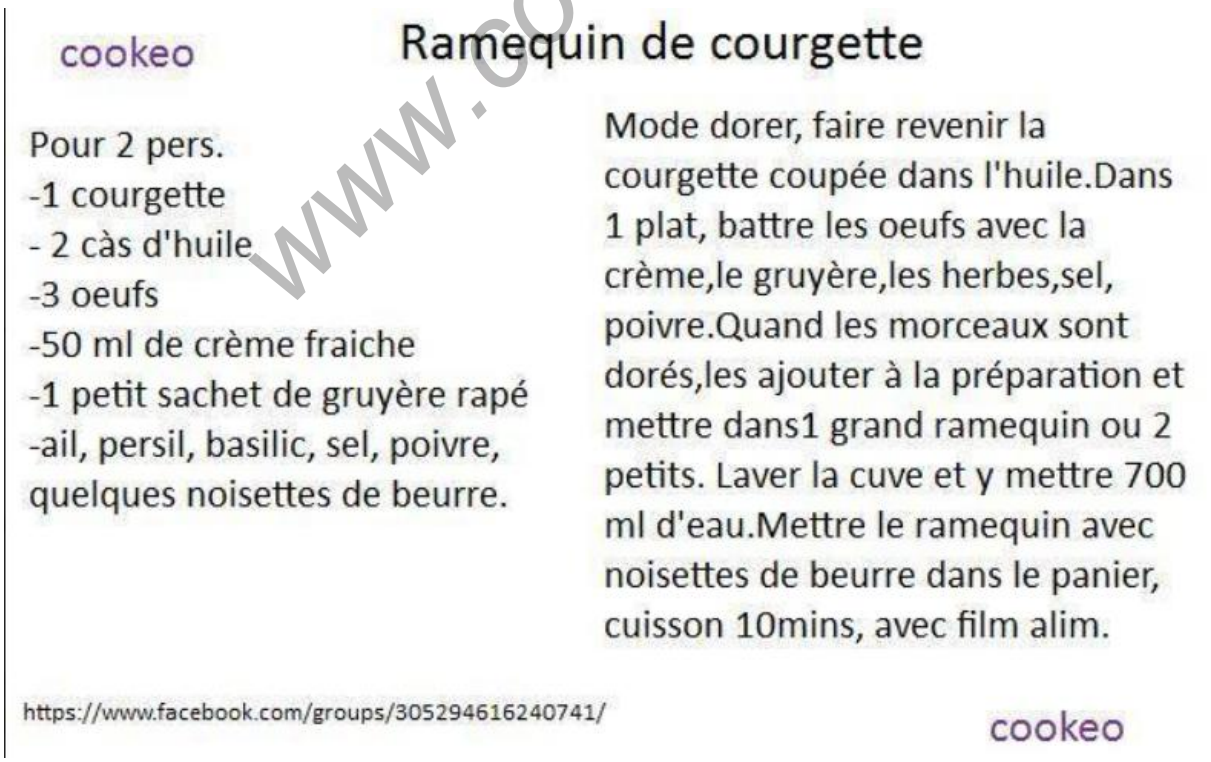
Raclette

Ragoût

www.cookeojbh.fr

Ragoût de veau

Ramequin de courgettes



www.cookeojbh.fr

Rata de singe

Moulinex cookeo

Rata de singe

Manue Manue Lhotelier

Ingrédients :

2 boites de corned beef
500g de pommes de terre
1 boite de haricots blancs à la sauce tomate
1 petite boite de concentré de tomate
200ml d'eau
sel, poivre

Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux
Mettre dans la cuve pdt, corned beef, haricots et concentré dilué dans l'eau, sel, poivre
Cuisson rapide 20 minutes
Bon appétit!!!!!

Ratatouille poulet

Ratatouille & poulet

proposée par Cathy Scoth

Ingrédients

Pour 4 personnes
4 cuisses de poulet
2 oignons
5 petites courgettes
3 aubergines
2 poivrons
5 petites tomates
une petite boite de pulpe de tomate

Ce soir j ai revisité la ratatouille
En mode manuel fonction dorer
j ai dorer 2 oignons
En mode cuisson rapide
j ai ajouté 5 petites courgettes 3 aubergines 2 poivrons et 5 petites tomates une petite boite de pulpe de tomate
10 mns cuisson rapide
j ai ensuite mis par dessus 4 cuisses de poulet et j ai remis en cuisson 20 mns
c'est impec servi avec de la semoule

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

www.cookeojbh.fr

Ratatouille express aux dès de jambon

Cookeo Moulinex

Ratatouille express aux dés de jambon

Ingrédients pour 4 personnes

1 sachet de légumes pour ratatouille congelés
250 g de dés de jambon
2 cuillères à soupe
Concentré de tomates
1 cube de bouillon de bœuf
1 verre de vin blanc
200 ml d'eau
Sel
Poivre
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Ajoutez les ingrédients un à un . Commencez par déposer les légumes pour ratatouille puis les dès de jambon .
Emiettez un cube de bouillon de bœuf et versez le verre de vin blanc. Puis versez 200 ml d'eau .Mélangez l'ensemble.
Salez et poivrez .
Ajoute une cuillère à soupe de moutarde et 2 cuillères à soupe de concentré de tomates .Mélangez à nouveau .
Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression et programmez 10 mn .
Ouvrez votre appareil et servez chaud rectifier l'assaisonnement si nécessaire .

https://www.facebook.com/cookeorecettes/

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

www.cookeojbh.fr

Ribs de porc

proposée par Corinne Croisille

Ingrédients

Portions: 4
Ingrédients
450 g Ribs, tranchés
375 ml cassonade
250 ml eau
1 gousse ail, écrasée
3 c.à soupe sauce soja
2 c.à soupe vinaigre balsamique
Sel
Poivre

1 Mettre le cookeo en mode manuel et dorer
2 Mettre tous les ingrédients ensemble dans le cookéo.
3 Cuire 15 minutes.
4Mettre le cookeo en mode cuisson rapide10 minutes.
5 Pour faire épaissir le liquide, ajouter un peu de fécule de maïs délayée.
bon appetit!

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

Cookeo

Risotto porc au curry

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
800 g de sauté de porc
240 g de riz
200 g de champignons de Paris congelés
100 g d'oignons congelés
1 verre de vin blanc
Sel
Poivre
Curry
Huile d'olive
2 cuillères à café de moutarde
1 cube de bouillon de bœuf

Mode dorer
Faites chauffer de l'huile d'olive dans la cuve pour faire dorer les oignons. Puis faites dorer la viande avec les oignons.
Coupez le sauté de porc en morceaux.
Ajoutez les champignons, le verre de vin blanc, le riz. Mélangez.
Versez de l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.
Saupoudrez de curry, poivrez.
Ajoutez 2 cuillères à café de moutarde.
Cuissson rapide 12 mn; Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Rissoto chorizo

cookeo

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.

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

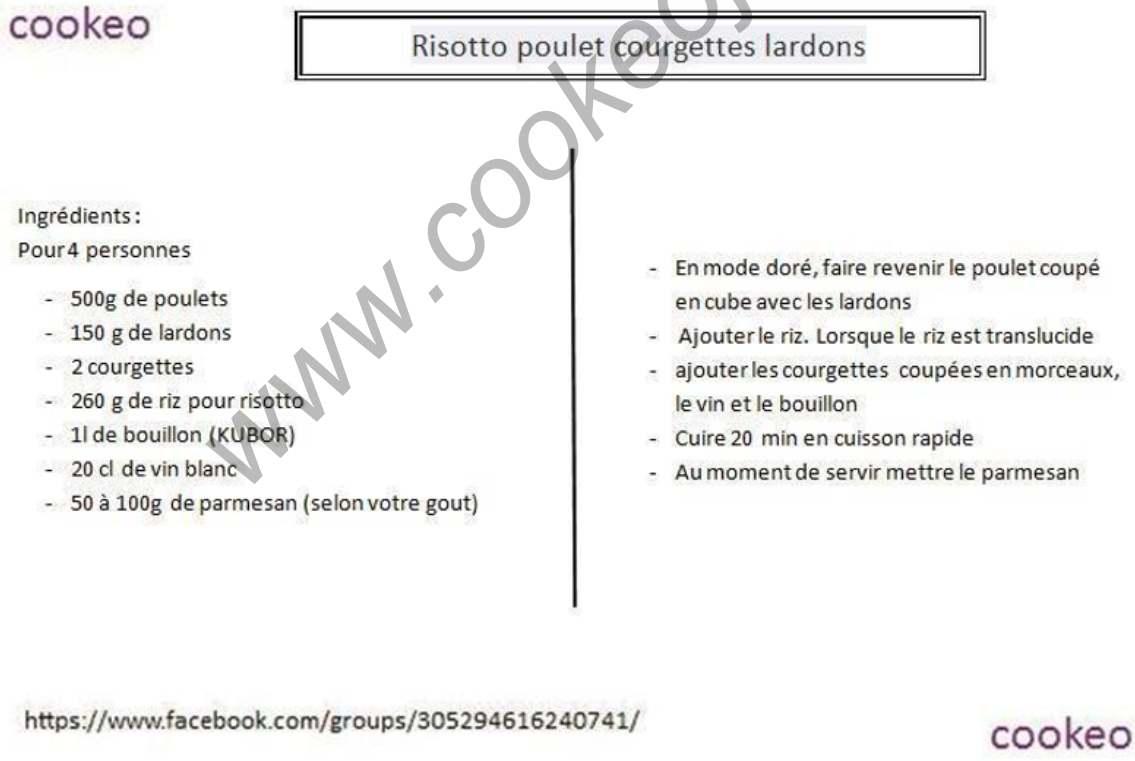
cookeo

Risotto aux blettes

www.cookeojbh.fr

Risotto boudins blancs et champignons

Risotto courgettes lardons



www.cookeojbh.fr

Risotto aux 2 poivrons et poulet

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

Risotto gourmand

cookeo

Risotto gourmand

Mary Lou

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 c d'huile d'olive
- 100g de lardons
- 1 verre de riz
- 1 oignon
- 2 verres d'eau
- 1 kub or
- 3 cuillères de cancoillotte

En mode DORER, mettre les lardons avec la cuillère d'huile d'olive pendant 3 min.
Ajouter le verre de riz, toujours en mode DORER pendant 4-5 min de plus.
Ensuite ajouter les autres ingrédients sauf la cancoillotte et mettre en mode cuisson rapide pendant 15 min.
A la fin de cuisson, ajouter 3 cuillères de cancoillotte et laisser quelques minutes en mode maintien au chaud.

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

cookeo

Risotto bacon Boursin

www.cookeojbh.fr

Risotto champignons lard fumé

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 .

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

Risotto champignons et lard fumé

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 .

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

www.cookeojbh.fr

Risotto lardons champignons poireaux

www.cookeojbh.fr

Risotto lardons poivron

Ingrédients :

250 g de riz arborio
1 oignon haché
1 poivron rouge (coupé en très petits dés)
1 barquette de lardons fumés
100 g de petits pois sugelés
poivre
huile d'olive
900 ml de bouillon de légumes
parmesan

Faire dorer les légumes et les lardons dans l'huile pendant 6 mns en commençant dès le début du préchauffage Ajouter le riz et dorer 2 mns en remuant sans arrêt

Ajouter le liquide et poivre et cuisson rapide 15 mns Mettre en maintien au chaud et ajouter le parmesan, remuer 2 mns et servir aussitôt

Risotto épinards lardons

www.cookeojbh.fr

Risotto poulet poireaux

Moulinex cookeo

Risotto au poulet et poireaux

Julie Lacour

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

2 escalopes de poulets
1 ou 2 poireaux
100g de riz (arborio ou pas)
50ml de vin blanc
250ml d'eau
1 cube de bouillon de volaille (dégraissé)

Mode dorer, faire revenir quelques minutes le poulet (coupés en dés plus ou moins gros selon les gouts) et et les poireaux préalablement coupés en petits morceaux.

Rajouter le vin blanc, attendre quelques instants que l'alcool se dissipe. Rajouter le bouillon.
Cuisson rapide 17min avec du riz arborio et 12min avec du riz normal.
Et bon app !

On peut faire la même chose avec des courgettes et rajouter des petits lardons fumés !

www.cookeojbh.fr

Risotto mexicain

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

Risotto merguez

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.

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

Risotto petits pois jambon

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

Risotto escargots

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

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

Risotto pleurotes et lardons fumés

Moulinex cookeo

Risotto aux pleurotes et lardons fumés

Delphine Castanié

Ingrédients :

- 300 gr riz a risotto
- une barquette d'allumettes de lardons fumés sans gras
- pleurotes et/champignons de Paris
- 1 bouillon cube de légumes
- 400 ml d'eau
- 15 cl de vin blanc sec
- 15 cl de crème liquide
- parmesan
- sel/poivre
- 1 oignon (facultatif)

En mode dorer : faire revenir l'oignon, les lardons et les champignons quelques minutes et rajouter le riz 2/3 min de plus
- déglacer au vin blanc et rajouter l'eau avec le bouillon cube
- y rajouter la crème liquide, sel et poivre

En mode cuisson rapide : mettre a cuire 15 min
Une fois terminé, on rajoute le parmesan et on mélange
C'est prêt!

www.Cookeojbh.fr

Risotto de porc moutarde

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.

Risotto boeuf tomate

cookeo

Risotto della mama

Maryline Nurchi

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 300g de riz arborio
- 2 échalottes
- 400g de viande hachée
- 750 ml de bouillon de boeuf
- 1 boite de concentré de tomates
- 1 sachet de parmesan

Faire revenir la viande en mode dorer avec les échalottes hachées.
Ajouter le concentré de tomate et bien remuer puis le riz juqu'à ce qu'il devienne translucide.
Ajouter le bouillon de boeuf, bien mélanger et passser en mode cuisson rapide 15 min.
Ajouter le parmesan, bien mélanger et garder en maintien en chaud

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Risotto poireaux et boulettes de boeuf

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 prechauffer 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

Risotto saucisses merguez

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

Risotto tomates

Risotto saucisses aux herbes

www.cookeojbh.fr

Risotto au chorizo

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.

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

www.cookeojbh.fr

Risotto au foie gras

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.

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

Risotto lardons et champignons

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

RIZ ET VIANDES

Riz à la bolognaise➽➽➽

Cookeo

Riz à la bolognaise

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
300 g de riz
1 cube de bouillon de boeuf
400 g de viande hachée
100 g d'oignons congelés
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
Huile d'olive
100 g de carottes congelées
100 g de champignons de Paris congelés

mode dorer
Versez de l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites dorer les oignons .
Ajoutez la viande hachée, puis les carottes et les champignons .Versez le riz,de l'eau avec le bouillon de boeuf émietté
Mode cuisson rapide
programmer le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 (15 mn en général)
Ouvrez le cookeo et ajoutez 2 cuillères à soupe de concentré de tomates. Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Riz cantonais 2

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 !!!

Riz au knackis

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.

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

Riz aux boulettes

Moulinex cookeo

Riz aux boulettes

Mimi Cuisine

Ingrédients :

Pour 3 Personnes

15 boulettes de boeufs surgelées
225g de riz
150g de carottes rondelles surgelées
200g de coulis de tomate
saveur herbe de provence ou nature
1/2 oignons
750ML d'eau
1 cube légumes
Sel/Poivre
1 CAS d'herbe de provence

Préparation :

En mode doré, mettre de suite l'oignon, boulettes, carottes.
Arreter de dorer avant la fin du préchauffage .
Rajouter le riz, l'eau, le cube, mélanger.
10 Min en mode cuisson rapide.
Passer en mode maintient au chaud, rajouter le coulis, sel/poivre à votre goût et les herbes de provence.

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

www.cookeojbh.fr

ROGNONS

Rognons au vin rouge

Cookeo

Rognons au vin rouge

Jean -Philippe Rousseau

Moulinex

600 g de rognons de bœuf en cube
200 g d'oignons congelés
400 g de champignons de Paris congelés
1 petite boîte de tomates en dés
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de crème fraîche
2 cuillères à café de concentré de tomates
1 verre de vin rouge
Sel
Poivre

Fonction « dorer ».Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
Faites dorer les oignons puis les rognons
Préparer un bouillon avec le cube de bouillon de bœuf et 500 ml d'eau. Ajoutons ensuite une cuillère à soupe de moutarde. L e bouillon peut être versé dans le Cookeo ainsi que le verre de vin rouge, le sel, le poivre la petite boite de tomates en dés.
Ajoutez ensuite les champignons puis sélectionner la fonction « cuisson rapide » et » départ immédiat »et choisissez 15 mn. Fermez le couvercle et c'est parti pour la cuisson.
Ajoutez les 2 cuillères à café de concentré de tomates ainsi que les 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Rognons à la tomate➽➽➽

Cookeo

Rognons à la tomate

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de rognons de bœuf découpés
200 g de carottes congelées
400 g de champignons de Paris congelés
1 pincée de piment
100 gr d'oignons congelés
4 cuillères à café de concentré de tomates
1 verre de vin rouge
1 cube de bouillon de bœuf
Sel
Poivre

Préparez un bouillon avec 200 ml d'eau ,1 verre de vin rouge, du sel, du poivre ,1 pincée de piment ,1 cube de bouillon de bœuf .Mélangez le tout.
Allumez votre appareil cookeo celui-ci affiche les ingrédients. Vous ajoutez tous les ingrédients de votre recette, les oignons, les champignons de Paris, les rognons de bœuf, les carottes. Versez ensuite le bouillon dans la cuve du cookeo.
Passez en fonction **« manuel »** faites OK et sélectionnez cuisson rapide puis vous validez et choisissez votre temps de cuisson ici 10 mn. Puis faites « **départ immédiat »** cliquez OK .Fermez le couvercle et le tour est joué.
La cuisson est terminée il faut éteindre votre cookeo puis vous ajoutez les 4 cuillères à soupe de concentré de tomates. Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Rognons boeuf champignons

Rognons de boeuf aux champignons

proposée par Léonie Deville

Ingrédients

pour 3 personnes:

7 pommes de terre moyennes

400g de rognons de boeuf

200g de champignons frais ou en boite

1 oignon

200ml de crème fraîche

100ml de fond de veau

100ml de vin rouge ou porto

8cc de maizena sauceline sauces brunes

Laisser tremper les rognons dans de l'eau froide avec du sel 30 min. Durant ce temps là faire cuire les pommes de terre 28 min dans le cookéo en cuisson rapide ou menu ingrédients. Personnellement je pelle les pommes de terre avant la cuisson car plus simple. Préparer les champignons à couper en lamelles. Puis l'oignon. Après 30 min éponger les rognons et saler poivrer selon le goût. Sortir le panier vapeur du cookeo une fois les pomme de terre cuites les mettre de côté recouvertes de papier alluminium. Mettre le cookéo en fonction dorer et mettre les rognons, l'oignon et les champignons à dorer durant le temps du préchauffage avec de l'huile d'olive. Une fois le préchauffage terminé mettre la crème fraîche, le fond de veau et le vin ou le porto. Mélanger le tout puis passer en cuisson rapide sur 15 min. La cuisson terminée rajouter les 8 cc de maizena sauceline pour épaissir la sauce (après c'est selon le goût de chacun) puis couper les pommes de terres en dés et les incorporer aux rognons. Remettre en réchauffage quelques minutes (5 min max) puis ouvrir c'est prêt à servir.

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

Rognons de porc

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 !

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

www.cookeojbh.fr

Rognons au vin rouge

Cookeo

Rognons au vin rouge

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

600 g de rognons de bœuf en cube
200 g d'oignons congelés
400 g de champignons de Paris congelés
1 petite boîte de tomates en dés
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de crème fraîche
2 cuillères à café de concentré de tomates
1 verre de vin rouge
Sel
Poivre

Fonction « dorer ».Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
Faites dorer les oignons puis les rognons
Préparer un bouillon avec le cube de bouillon de bœuf et 500 ml d'eau. Ajoutons ensuite une cuillère à soupe de moutarde. L e bouillon peut être versé dans le Cookeo ainsi que le verre de vin rouge, le sel, le poivre la petite boite de tomates en dés.
Ajoutez ensuite les champignons puis sélectionner la fonction « cuisson rapide » et » départ immédiat »et choisissez 15 mn. Fermez le couvercle et c'est parti pour la cuisson.
Ajoutez les 2 cuillères à café de concentré de tomates ainsi que les 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Rognons de veau au porto et à la moutarde

Moulinex cookeo

Rognon de veau au porto et à la moutarde

Nathalie Husson

Ingrédients :

4 pers:

500g de rognon de veau,
1 oignon,
30cl de porto blanc,
sel, poivre, persil,
1cuil a café de fond de veau,
2 cuil a soupe de moutarde forte
de l'ail en poudre,
1 bonne cuil a soupe de farine ou maïzena,
3 cuil a soupe de crème fraîche

En mode dorer faire dorer l'oignon ajouter les rognons et laisser dorer quelques minutes

salez poivrez saupoudrer de farine et remuez mettre le porto moutarde ail persil et le fond de veau ajoutez la crème fraîche

mettre en mode cuisson rapide 5 mn et dégustez

www.cookeojbh.fr

ROTIS

Roti de boeuf moutarde ➽➽➽

Cookeo

Roti de boeuf moutarde

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
1 rôti de bœuf 800 g
250 ml de vin blanc
2 cuillères à soupe de moutarde
Sel
Poivre
Huile d'olive
200 g d'oignons congelés

Allumez votre appareil . Sélectionnez "recette "puis" plat "puis "rôti de bœuf". Précisez le nombre de personnes.
Versez de l'huile pendant le préchauffage de la cuve.
Faites suer les oignons .Puis faites revenir le rôti de bœuf avec les oignons.
Sortez de la la fonction "dorer" puis .Commencez par versez le vin blanc, puis déposez les 2 cuillères à soupe de moutarde, puis salez et poivrez. **Fermez cookeo pour démarrer la cuisson .**

Rôti de filet de dinde à la crème

Moulinex cookeo

Rôti de filet de dinde à la crème

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

Rôti de canard

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

Rôti de dinde à la tomate et basilic

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

Rôti de dindonneau à la mandarine

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!

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

www.cookeojbh.fr

Cookeo Moulinex

Rôti de porc au cidre weight watchers 4 PP

Ingrédients pour 6 personnes

1 rôti de porc dans le filet (480 gr)

2 échalotes

6 petites pommes

1 petite boite de champignons de Paris émincés

3 cc de margarine végétale à 60 %

33 cl de cidre brut

1 bouquet garni

1 cc de fond de veau

3 CS de crème à 5%

Sel poivre

Mode dorer

Faire dorer le rôti dans le cookeo avec la margarine et ajouter les échalotes .Puis mettre tous les ingrédients

Cuisson sous pression ou cuisson rapide 18 minutes

https://www.facebook.com/cookeorecettes

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

Rôti de porc au curry

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.

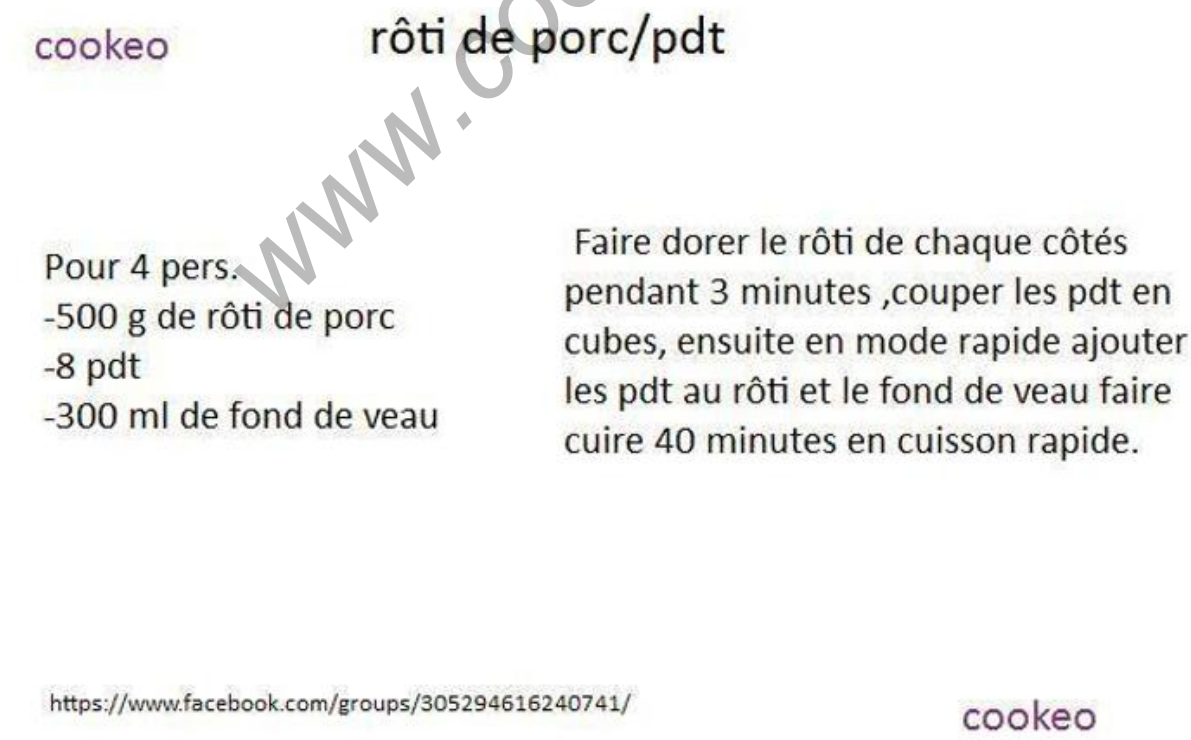
Faire dorer le rôti en mode dorer avec un peu de beurre, ajouter les oignons en rondelles, le sel, le poivre et la farine. Mélanger, ajouter le curry, le bouquet garni, les pommes de terre coupées en 4, la tomate et l'eau. Cuisson rapide 30 mns.

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

Rôti de porc barbecue et pommes de terre

Rôti de porc pommes de terre



www.cookeojbh.fr

Roti de porc moutarde

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 fraiche

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 fraiche 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 !!

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

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

Rôti de porc Orloff

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.

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

Rôti de porc porto

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.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc aux pruneaux

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.

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

Rôti de porc à la bière et au miel

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

Rôti de porc à la moutarde➽➽➽

Cookeo

Rôti de porc à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc
200 g de carottes congelées
200 g de champignons de Paris congelés
200 g d'oignons congelés
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à café de miel
Sel
Poivre
Une petite boîte de tomates de tomates pelées
500 ml d'eau 1 bouillon de cube de bœuf
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Fonction Dorer

Ajoutez alors les oignons avec de l'huile d'olive et vous les faites dorer
Ajoutez le rôti puis faites le revenir 1 mn sur chaque face
Ajoutez le reste des ingrédients : carottes, champignons de Paris, tomates pelées.
Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau ,1 cube de bouillon de bœuf, 1 cuillère à soupe de moutarde et 1 cuillère à café de miel. Vous pouvez si vous le souhaitez saler et poivrer. Versez le bouillon préparé dans la cuve

Cuisson rapide. 45 mn

Rôti de porc au cidre➽➽➽

Cookeo

Roti de porc au cidre

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc
400 g de Champignons de paris
200 g d'oignons congelés
4 cuillères à soupe de crème fraiche à 15 %
1 bouteille de cidre (75 cl)
Huile d'olive
Sel
Mélange 5 baies

fonction dorer » .
Versez de l'huile d'olive.
L'appareil vous demande de mettre les ingrédients . Commencez par les oignons ,puis les champignons ,puis le rôti. Ajoutez ensuite les cuillères de crème fraiche,le cidre. Salez et poivrez (mélange 5 baies) selon votre convenance.Laissez dorer pendant 5mn puis quittez la fonction dorer pour choisir la fonction

Cuisson rapide. Indiquez 45 mn de cuisson puis fermez le couvercle de votre cookeo .
La cuissson est lancée .Il ne vous reste plus qu'à servir avec un légume de votre choix.

www.cookeojbh.fr

Rôti de porc moutarde miel

cookeo

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

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

cookeo

Rôti de dinde 4 épices

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

Rôti de sanglier à l'hypocras

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).

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

Rôti de veau au vin rouge➽➽➽

Cookeo

Rôti de veau au vin rouge

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
600 gr de rôti de veau
300 g de champignons de Paris congelés
300 g de rondelles de carottes congelés
Persil congelé
Sel
Poivre
1 verre de vin rouge
1 cube de bouillon de bœuf
100 g d'échalotes congelés
2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Allumez votre cookeo et ajoutez un à un les ingrédients en commençant par les échalotes, le rôti de veau, les carottes, les champignons, le persil. Le concentré de tomate sera ajouté en fin de cuisson.
Couvrez les ingrédients avec de l'eau (500ml) et le verre de vin rouge et plongez un cube de bouillon de bœuf.
Cuisson rapide 20 mn

Ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates en fin de cuisson . Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Roti de veau farci

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 !

Roti de veau Orloff

cookeo

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

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

ROUELLE

Rouelle de porc tomates

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

Rouelle de porc à la bière

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

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

www.cookeojbh.fr

Rouelle

cookeo

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

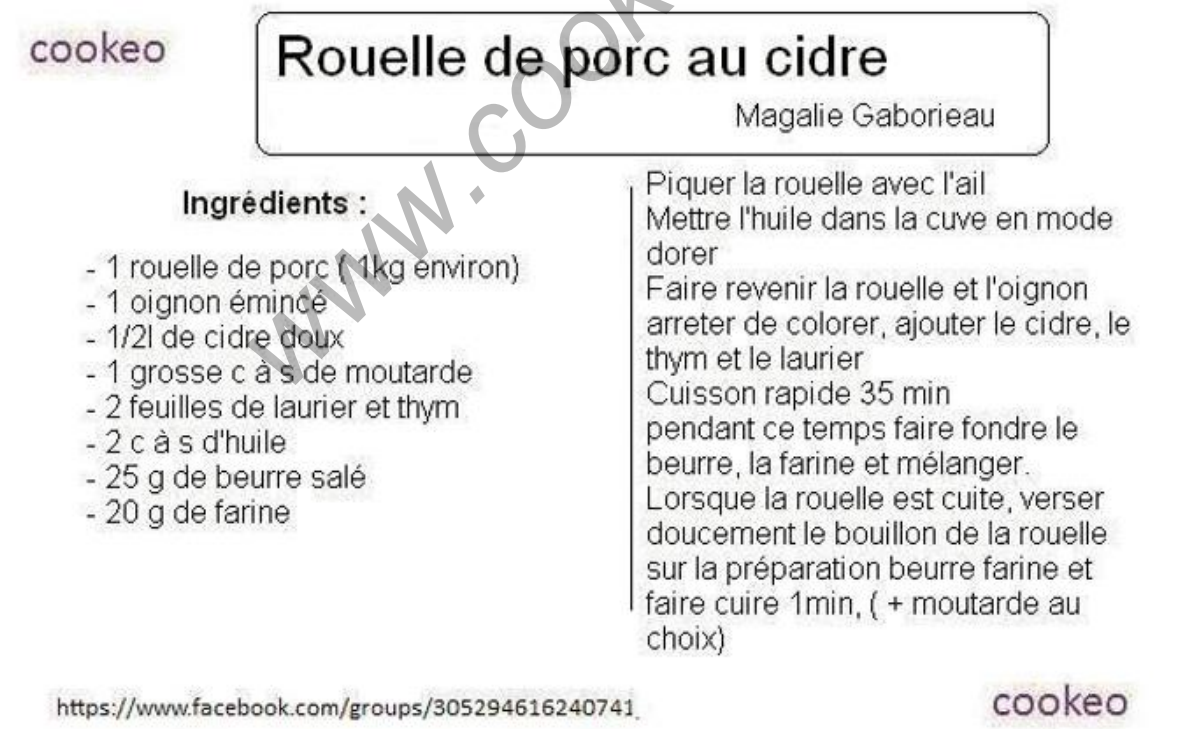
Faire revenir la rouelle salée et poivrée.
Retirer la rouelle, faire revenir les pdt pelées et coupées en cube.
Retirer les pdt, faire revenir ail, oignon, champignons, crème.
Mélanger et mettre le vin blanc.
Puis remettre la rouelle et pdt, 55minutes.

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

cookeo

Rouelle de porc à la moutarde ancienne

Rouelle de porc au cidre



www.cookeojbh.fr

Rougail saucisses

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 ;) !

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

Roulé de dinde orloff

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

Roulé de dinde pommes de terre carottes

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

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

www.cookeojbh.fr

S

Sauce tomate bolognaise

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

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

www.cookeojbh.fr

Sauce Bolognaise

cookeo

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.

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

cookeo

LES SAUTES

Sauté de boeuf au Munster

cookeo

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 ENTIÈRE
1 GRANDE BOITE DE PETITS POIS

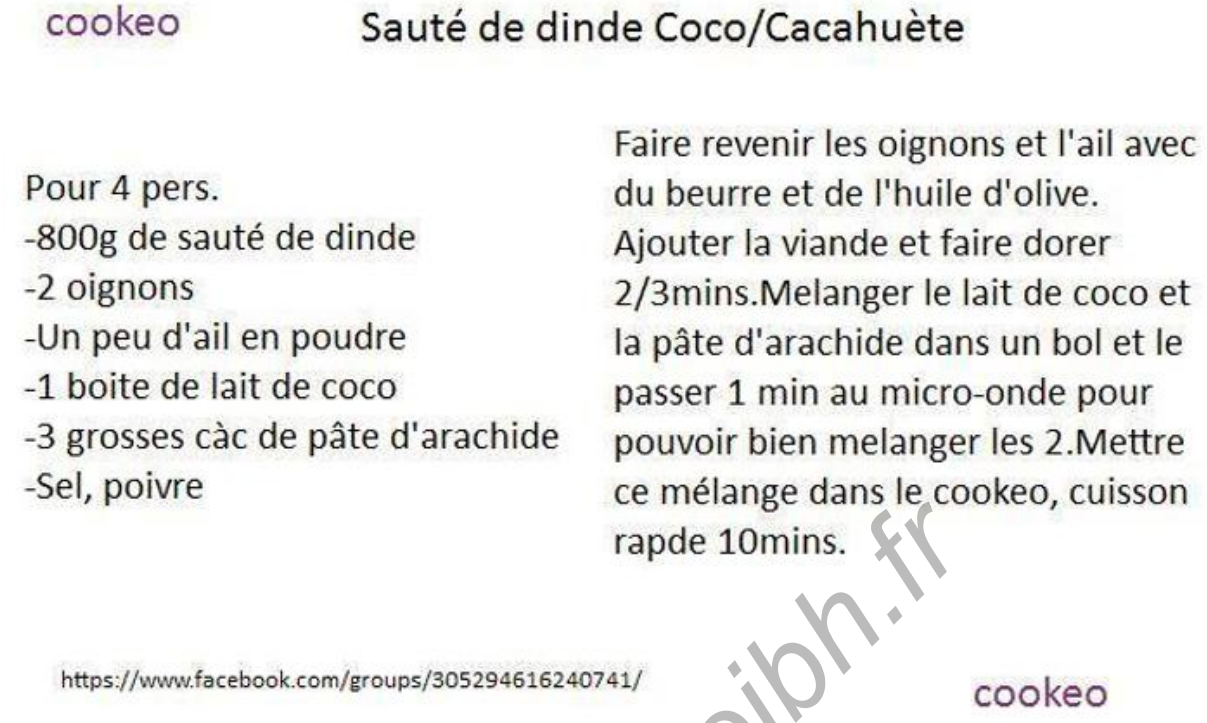
MODE DORER
MORCEAUX DE SAUTÉ DE VEAU (800G) + OIGNON (1,5 OIGNON)
QUAND C DORÉ, AJOUTER LES INGREDIENTS SUIVANTS DANS COOKEO
500G DE POMMES DE TERRE COUPÉES EN DÉS (ENVIRON 6 PATATES)
1,5 PETITE BOITE DE CHAMPIGNONS EN CONSERVE
250 ML DE FOND DE VEAU (250ML D EAU+2C.5 DE FOND DE VEAU)
350G DE MUNSTER
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

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Saute de dinde coco



Sauté de porc asiatique

www.cookeojbh.fr

Saute de porc à la tomate

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

Saute de porc au miel

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

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

Sauté de porc aux poivrons

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!

Sauté de porc aux légumes

cookeo

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.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc au caramel

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 400ml)

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 !

Sauté de porc à la tomate

Cookeo

Sauté de porc à la tomate

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de sauté de porc en morceaux

4 tomates

1 cube de bouillon de boeuf

100 d'oignons congelés

1 verre de vin blanc

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

Huile d'olive

Sel et poivre

200 ml d'eau

Mode dorer

Ajoutez de l'huile dans la cuve et faites dorer les oignons .

Ajoutez le sauté de porc en morceaux .

Ajoutez les tomates ,le verre de vin blanc. Poivrez .Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Versez 200 ml d'eau ,ajoutez 2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 13 mn

En fin de cuisson ajoutez une 3è cuillères à soupe de concentré de tomates . Servez chaud .

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc au roquefort et pommes de terre

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!!!

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

Sauté de veau à ma façon

cookeo

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)

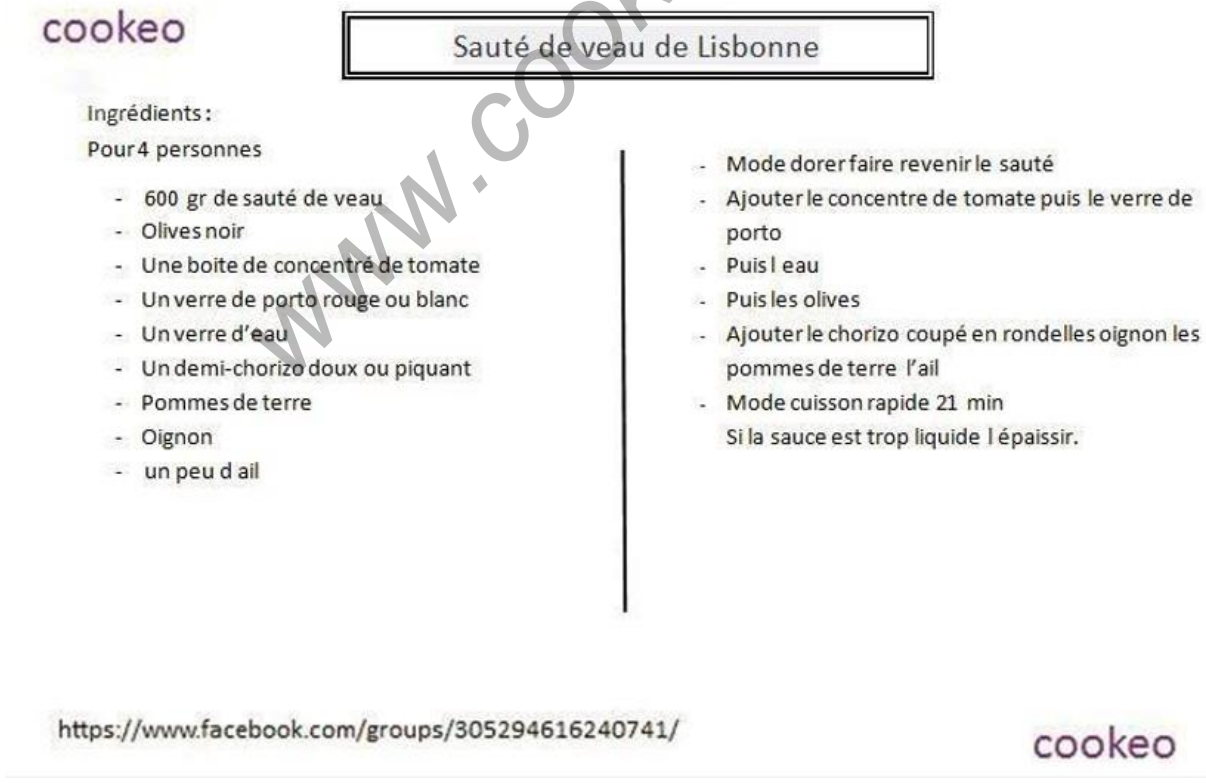
https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

www.cookeojbh.fr

Sauté de veau aux champignons

Sauté de veau de Lisbonne



www.cookeojbh.fr

Sauté de veau au chorizo

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'

Sauté de veau aux olives

cookeo

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.

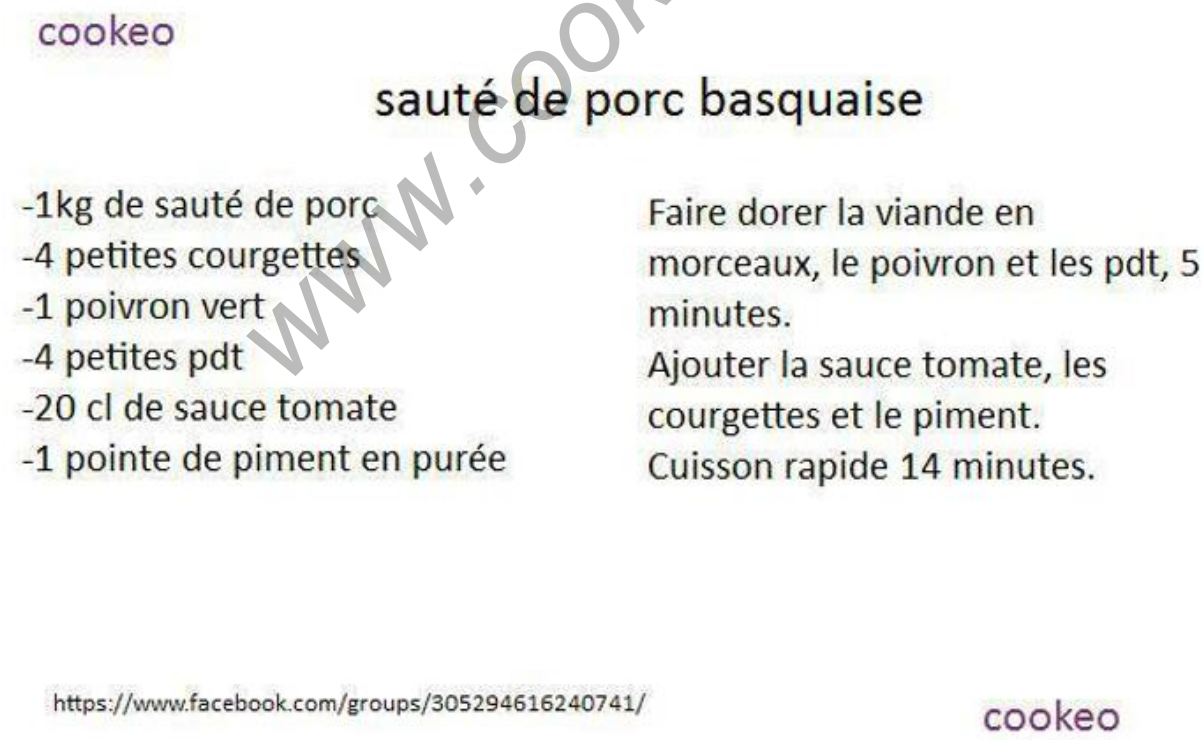
https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

www.cookeojbh.fr

Sauté de dinde

Sauté de porc Basquaise



www.cookeojbh.fr

Sauté de porc à l'italienne

cookeo

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

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

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.

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

Sauté de porc au curry et coco

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 !

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

www.cookeojbh.fr

Sauté de porc moutarde

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

Saute de veau façon Saria

Sauté de porc aux abricots

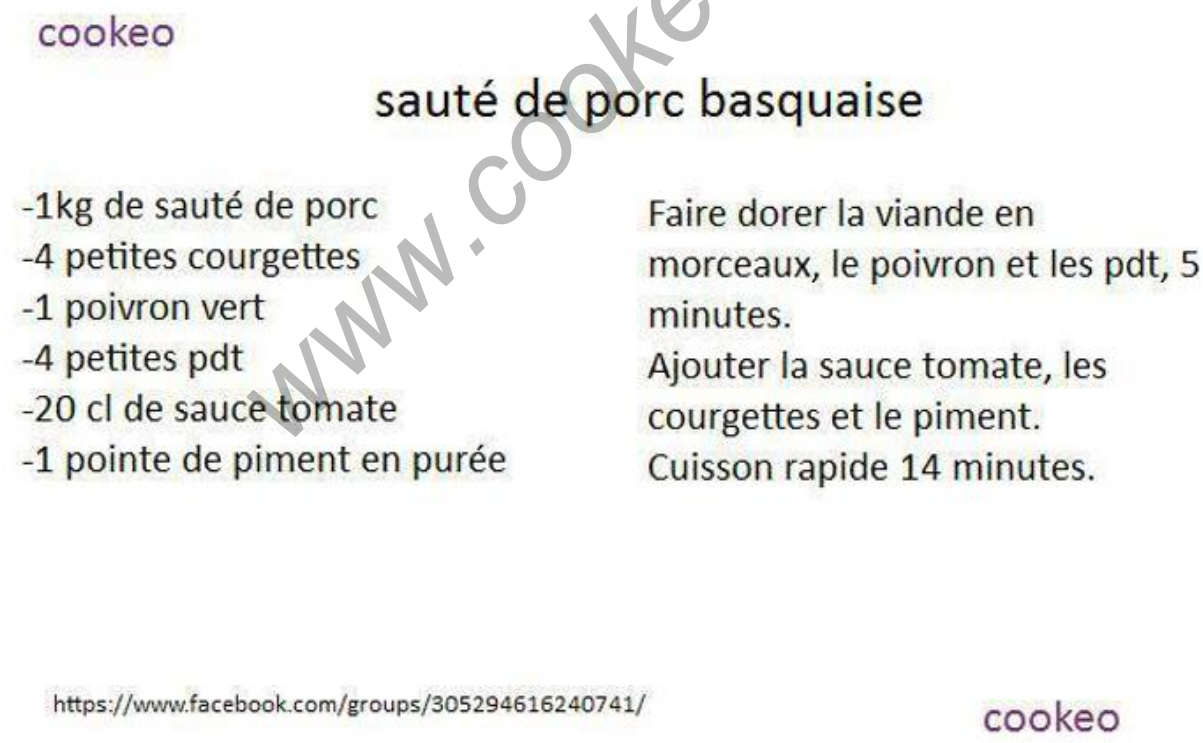
www.cookeojbh.fr

Sauté de veau au chorizo

www.cookeojbh.fr

Sauté de dinde

Sauté de porc Basquaise



www.cookeojbh.fr

Sauté de porc à l'italienne

cookeo

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

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Cookeo Moulinex

Saucisses chou-fleur

Ingrédients pour 2 personnes

1 saucisse
2 cuillères à soupe de persil haché
2 gousses d'ail hachées
1 petit verre de vin blanc
Sel
Poivre
Huile d'olive
400 g de fleurettes de chou-fleur congelées
200 ml d'eau

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve pour faire revenir l'ail haché. Ajoutez tout de suite les morceaux de saucisses.
Ajoutez ensuite les fleurettes ,le verre de vin blanc.
Versez 2 cuillères à soupe de persil .Ajoutez 200 ml d'eau .

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn .
Servez chaud .

https://www.facebook.com/cookeorecettes/

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

Saucisses aux pommes

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

Saucisses de morteau au vin blanc

cookeo

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.

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

Saucisses fumées pdt tomates

Saucisses de Montbéliard pommes de terre

www.cookeojbh.fr

Saucisses lentilles de Toulouse

cookeo

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 !!

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

cookeo

Saucisses fumées pommes de terre

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 !

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

www.cookeojbh.fr

Saucisson pommes de terre

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

Saucisson genevoise

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

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

www.cookeojbh.fr

Saucisses Diots et chou blanc

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 !

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 !

©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

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

Saucisses et flageolets

Moulinex cookeo

Saucisses & Flageolets

Jessika Beyrand

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.

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

www.cookeojbh.fr

Cookeo

Moulinex

Spaghettis steaks hachés

cookeorecettes JP Rousseau

Ingrédients pour 5 personnes

5 steaks hachés

350 g de spaghettis

2 cuillères à soupe de moutarde

Huile d'olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve.

Coupez les steaks en morceaux et faites des boulettes pendant que l'huile chauffe.

Faites revenir les boulettes de steak. Ajoutez les spaghettis que vous avez coupées en 2.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans de l'eau et versez dans la cuve. (500 ml environ)

Salez et poivrez.

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de moutarde, mélangez et servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Spaghettis bolognaise maison➽➽➽

Cookeo

Moulinex

Spaghettis bolognaise maison

Jean-Philippe Rousseau

Ingrédients pour 4 personnes

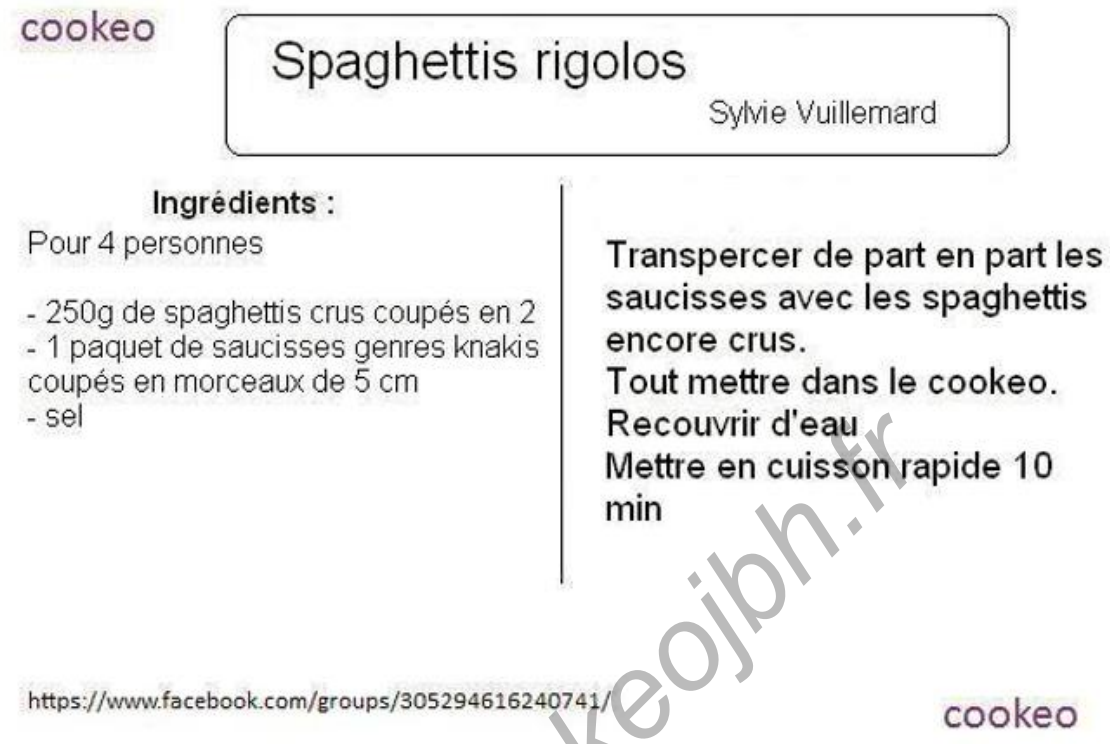
400 g de spaghettis
250 g de champignons de Paris congelés
1 cube de bouillon de boeuf
1 verre de vin blanc
400 g de viande hachée congelée
Poivre
2 cuillères à café de concentré de tomates

Déposez les champignons , puis la viande hachée, Cassez les spaghettis en 2 et déposez les dans la cuve

Versez ensuite le verre de vin blanc et de l'eau (avec le cube de bouillon de boeuf émietté) pour couvrir les ingrédients.

"cuisson rapide 4 mn"
Ouvrez le cookeo et ajoutez 2 cuillères à soupe de concentré de tomates, mélangez et servez chaud

Spaghettis rigolo



Spaghettis fantaisie

www.cookeojbh.fr

Spaghettis bolognaise

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

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

www.cookeojbh.fr

Souris d'agneau à ma façon

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...)

Sot l’y laisse de dinde aux carottes

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

Sot l’y laisse de dinde

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

STEAKS HACHES

Steaks hachés pommes de terre

Moulinex cookeo

Steaks hachés

Audrey Aleera Loiseau

Pommes de terre / Haricots verts

Ingrédients :

Pour 4 personnes

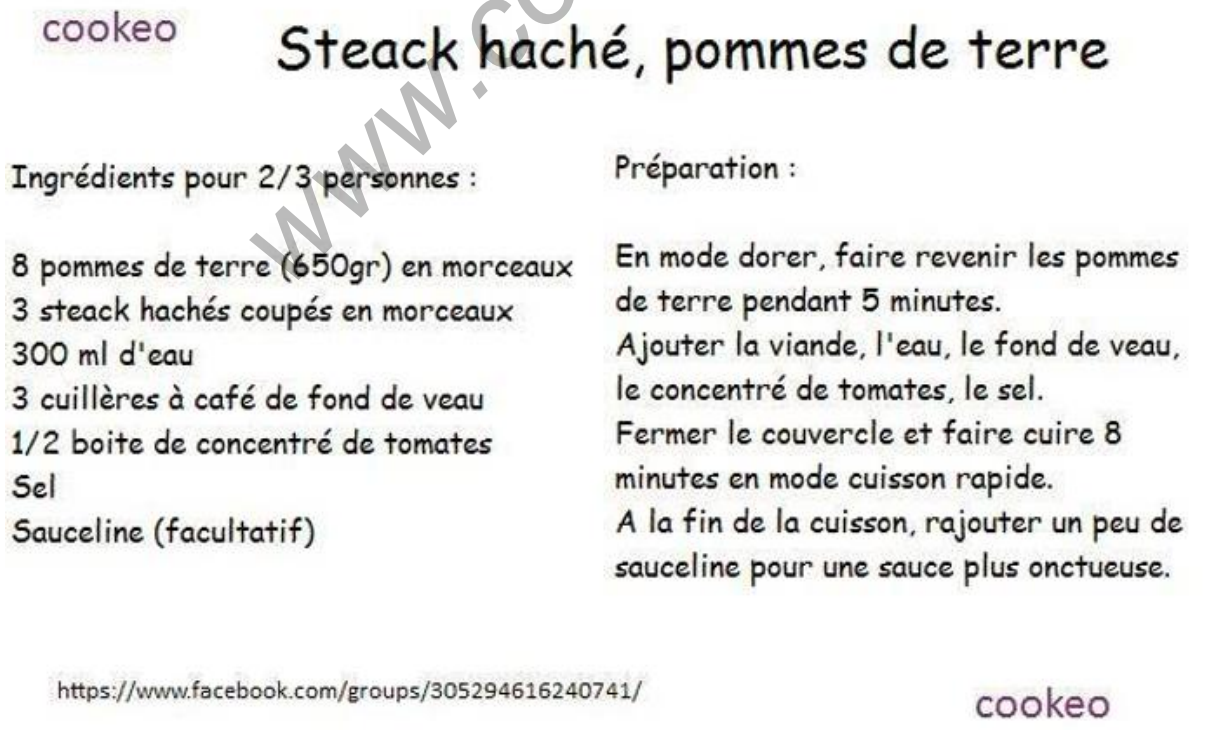
5 ou 6 pommes de terres
2 oignons
4 steaks hachés
1 briquette de crème semi épaisse
1 pot de sauce Bénédicta au curry (ou curry en poudre selon votre goût)
Haricots verts
Herbes de provence
Sel

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

Steaks hachés courgettes

Steaks hachés pommes de terre



www.cookeojbh.fr

Steaks hachés aubergines courgettes

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

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

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

cookeo

Tartiflette

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

TAJINE

Tajine d’agneau

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

Tajine de kefta pommes de terre et poivrons

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.

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)

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.

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

Tajine au poulet et aux pruneaux

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

Tajine de lapin au safran

cookeo

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

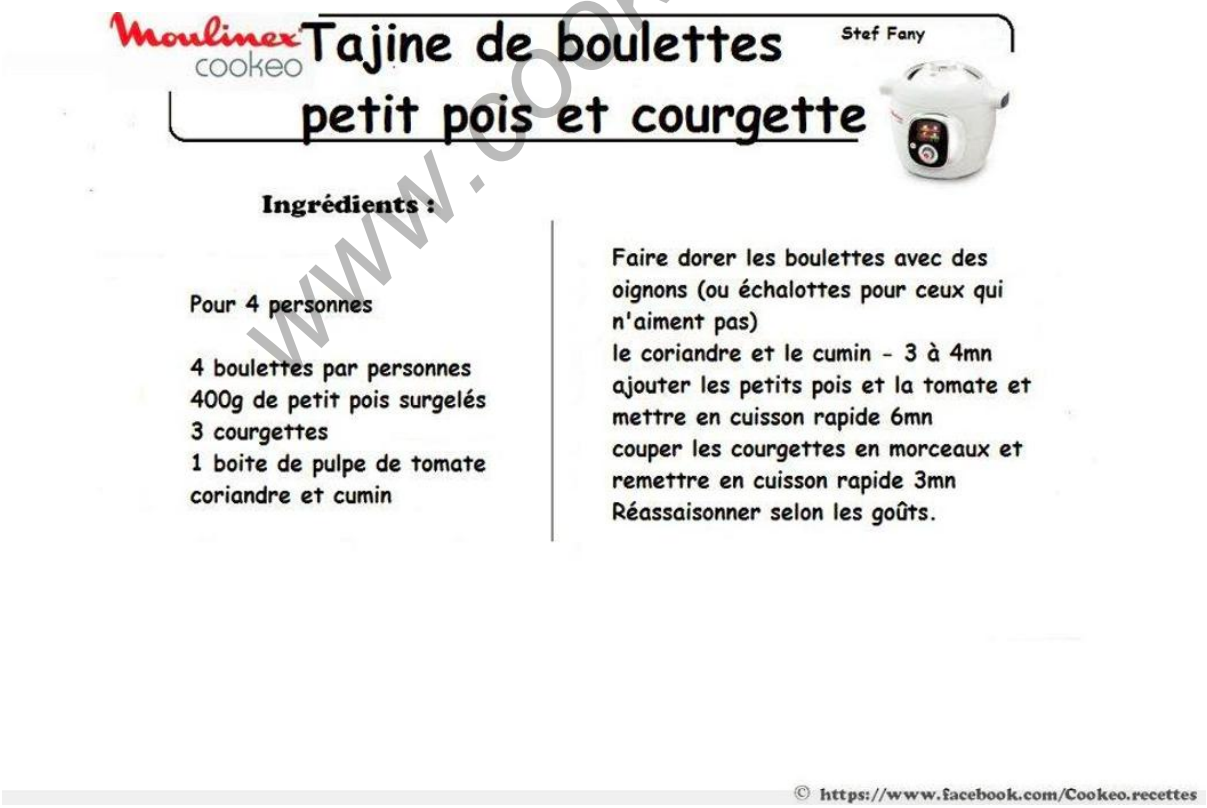
En mode dorer , faire revenir le lapin , l'ail et l'oignon avec les épices .
Remuer souvent afin que les épices imprègnent la viande . ensuite couvrir d'eau , ajouter les pois chiches et la coriandre .
Faire cuire 10mn en mode cuisson rapide .
A la fin de la cuisson , enlever la viande et faire reduire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

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

cookeo

Tajine boulettes de boeuf et blé

Tajine de boulettes petits pois courgettes



www.cookeojbh.fr

Tajine de poulet au citron confit

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 !

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

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 !

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

cookeo

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'agneau 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

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

cookeo

Tajine de veau

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

Tajine agneau poulet

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

Tajine aux merguez

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

Tajine agneau merguez

cookeo

Tajine agneau et merguez

Cristel Fouinat

Pour 4 personnes

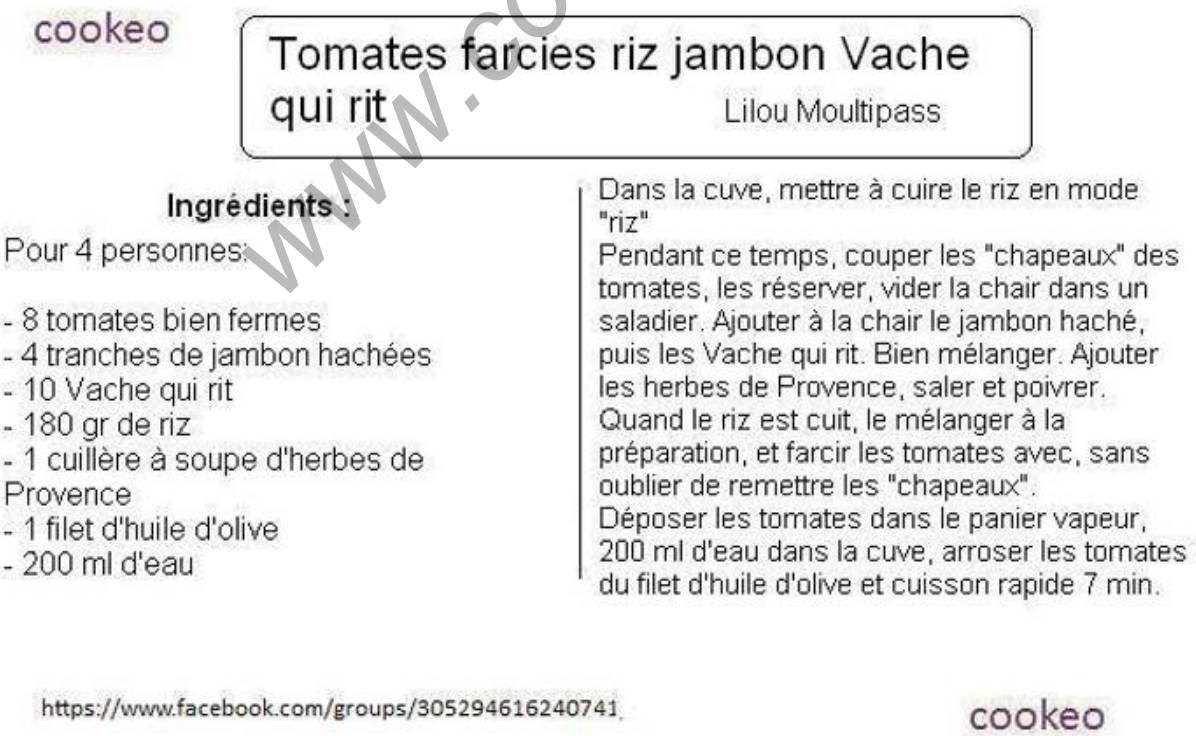
6 merguez
2 tranches de gigot d'agneau
3 carottes
1 poivron
1 tomate
1 oignon
1 courgette
20 raisins secs
6 abricots moelleux
Epices pour Tajine
1 cuillère a café de cumin
1 tomate

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.

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

cookeo

Tagliatelles aux légumes



www.cookeojbh.fr

Tomates farcie 2

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

Tomates farcies➽➽➽

Cookeo

Tomates farcies

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

8 tomates
400 g de chair à saucisse
1 cube de bouillon de boeuf
200 ml de vin blanc
Sel
Poivre

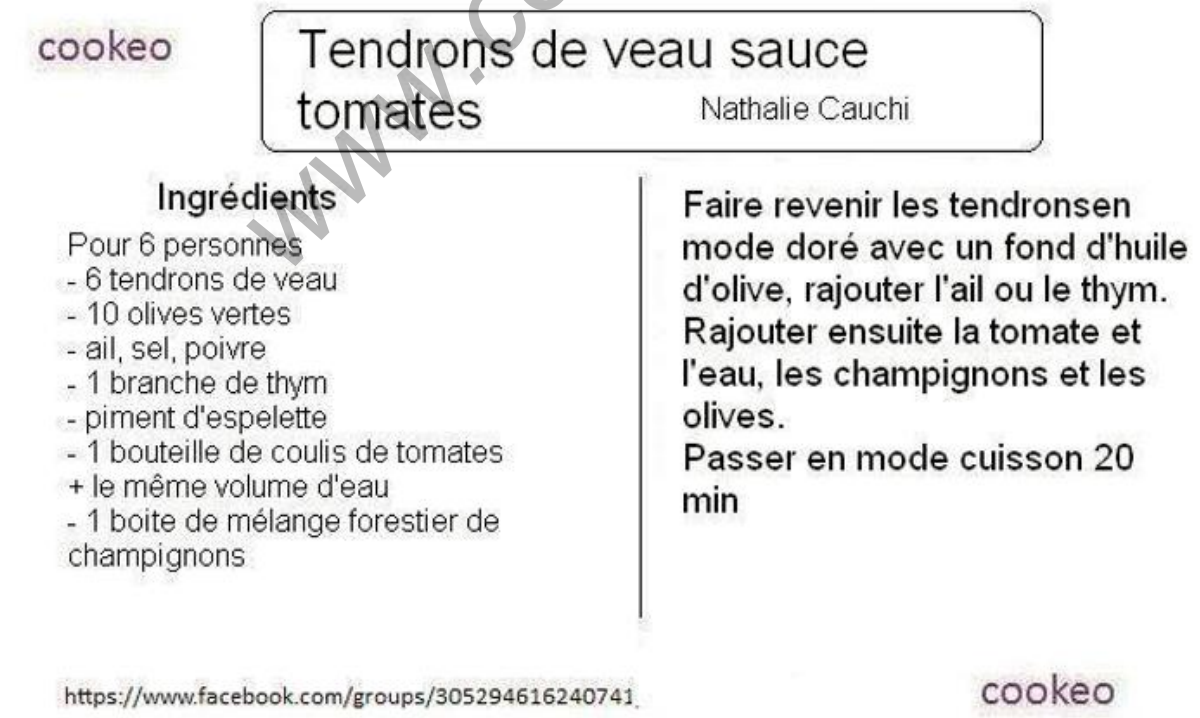
Coupez les tomates faites des chapeaux. Creusez les tomates et recupérez la chair pour la mélangez avec la chair à saucisse. Salez et poivrez.
Garnissez vos tomates avec la préparation chair à saucisse et tomates.
Placez les tomates dans la cuve du cookeo (calez les) .

Versez un bouillon que vous avez préparé avec de l'eau ,le vin blanc et le cube de bouillon de boeuf.
Passez en cuisson rapide 10 mn . Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Tomates farcies

Tendrons de veau sauce tomate



www.cookeojbh.fr

Tripes

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 !!

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

cookeo

Veau aux carottes et oignons confits

Lilou Moultipass

Pour 4/5 personnes :

- 600 gr de sauté de veau
- 6 carottes pelées en rondelles
- 3 cuillères à soupe d'oignons confits
- 200 gr de lardons allumettes
- 1 endive sans son trognon coupée en fines et petites lamelles
- une poignée d'olives vertes
- 1 grosse tomate coupe en cubes
- 1 marmite de fond de veau Knorr
- un cuillère à café de thym
- 200 ml d'eau

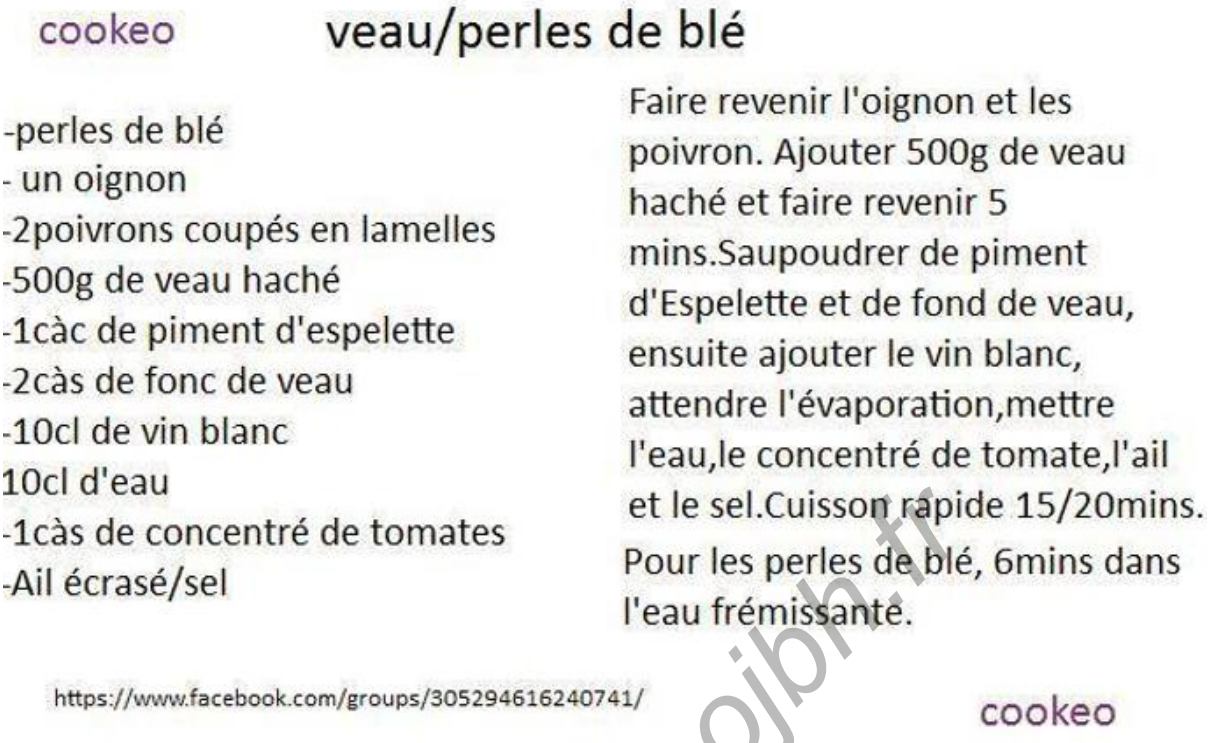
En position "ingrédients-viandes-veau en morceaux-600 gr", durant la phase de préchauffage, mettre les lardons à dorer. Ajouter ensuite les oignons et l'endive. Laisser dorer en remuant. Ajouter la tomate, les carottes et les olives, remuer. Puis ajouter la viande afin de la faire dorer sur toutes ses faces en remuant régulièrement. Ajouter ensuite la marmite de fond de veau ainsi que le thym. Bien remuer, puis verser l'eau, arrêter de dorer et passer en cuisson rapide (qui devrait vous proposer 20 minutes)

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

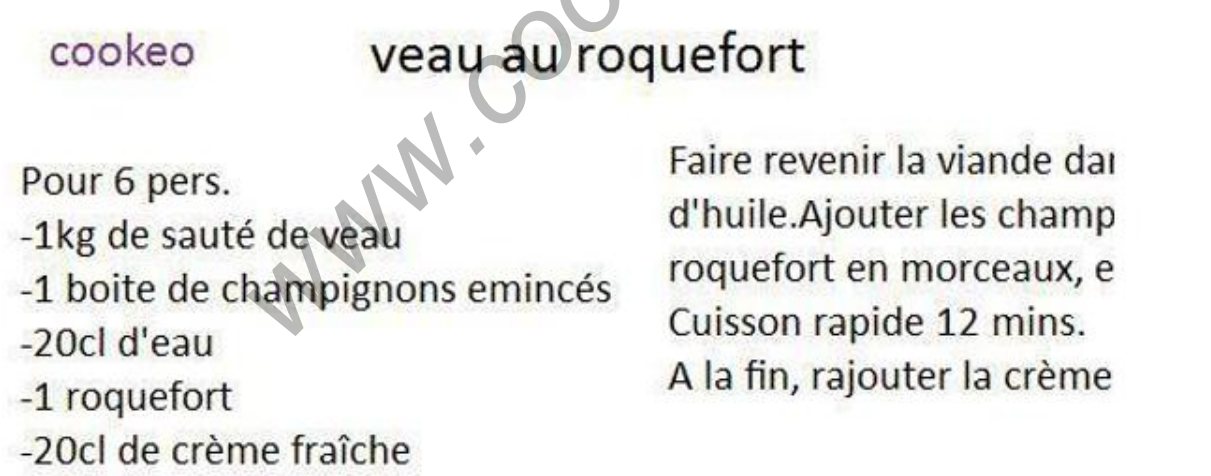
cookeo

www.cookeojbh.fr

Veau perles de blé



Veau Roquefort



www.cookeojbh.fr

Veau marengo

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

Veau marengo

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 !

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

POISSONS

A

Aïoli provencal

www.cookeojbh.fr

B

Blanquette de poissons

Ingrédients :

Pour 4 personnes
Deux portions de cabillaud ou merlu selon votre goût (surgelés)
500 à 600g de saumon sans peau ni arrête.
400g de champignons de Paris entiers
50cl de crème liquide (2 petites briques)
6 grosses carottes
60g de beurre
Un bouillon cube poisson
Un cac de paprika
Sel, poivre.

Mettre le cookeo en mode "dorer" pour 10 minutes
Faire fondre le beurre avec le cube et le paprika
Une fois le tout réduit et bien mélange, faire dorer les poissons coupés en gros cubes
Une fois les poissons dorés, ajoutés 25cl de crème liquide.
Éplucher les carottes et les champignons. Couper les carottes en rondelles. (On peut aussi opter pour le surgelé si on est pressé)
Après 10 minutes, insérer champignons et carottes (on peut aussi penser à deux petites courgettes c'est délicieux)
Ajouter le reste de la crème ainsi que sel et poivre
Passer en mode cuisson rapide pour 15 minutes (réduire de 5 minutes si vous avez opté pour des légumes surgelés)
Plat avec du riz ou des céréales
Présenté en petites cocottes individuelles, peut servir d'entrée.

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

Brandade de morue

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 200g de dos de cabillaud
- 4 pommes de terre de taille moyennes
- Huile d'olive
- 1 c à s de persil
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre
- 100 ml de lait
- 60 ml d'eau

Couper finement les pommes de terre en lamelles, les faire revenir en mode DORER 10 min dans l'huile d'olive et l'ail finement coupé.
En fin de cuisson ajouter le persil et remuer.
Ajouter le lait et l'eau assaisonner et remuer de nouveau puis ajouter le poisson sur le dessus sans l'emietter.
Cuisson rapide 2 min.
Réduire en purée épaisse.

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

www.cookeojbh.fr

C

Cabillaud aux petites crevettes

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

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

www.cookeojbh.fr

Cabillaud et jardinière de légumes

Moulinex cookeo

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

Calamars à la provençale

Moulinex cookeo

Calamars à la provençale

Ingrid Loterie

Ingrédients :

Pour 4 personnes
500 gr de calamar frais découpé en cube
1 petite brique de purée de tomate
2 tomates en morceaux
1 poivron vert émincé
2 carottes en rondelles
1 oignon émincé
1 gousse d'ail
150 gr de champignons de Paris en morceaux
2 branches de Thym
4 feuilles de laurier
2 pincées de piment d'espelette

Faire revenir les légumes dans un peu de beurre en mode dorer.
Ajouter le calamar, les condiments et les épices
Cuire en fonction rapide 3 minutes.

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

www.cookeojbh.fr

Cari de crevettes et riz

cookeo

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 500 g de crevettes
- 4 tomates
- 6 gousses d'ail
- 3 échalotes
- 2 culière a café de curcuma et de piment d'Espelette
- 200 g de riz
- Huile
- Sel
- une branche de thym

- Mode doré :
- Faire revenir dans l'huile les échalotes et ail émincés
- ajoutez les tomates coupées en cubes, le curcuma, le sel, le piment et le thym
- ajoutez le riz, recouvrir d'eau
- cuisson rapide 9 mn
- une fois terminé ajoutez les crevettes décortiquées
- laissez en maintien au chaud 2 ou 3 minutes

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

cookeo

Cari de langoustes façon réunionnais

Carri de Langouste façon réunionnais

proposée par Julie-Ulrich Poinin-Gobalou

Ingrédients

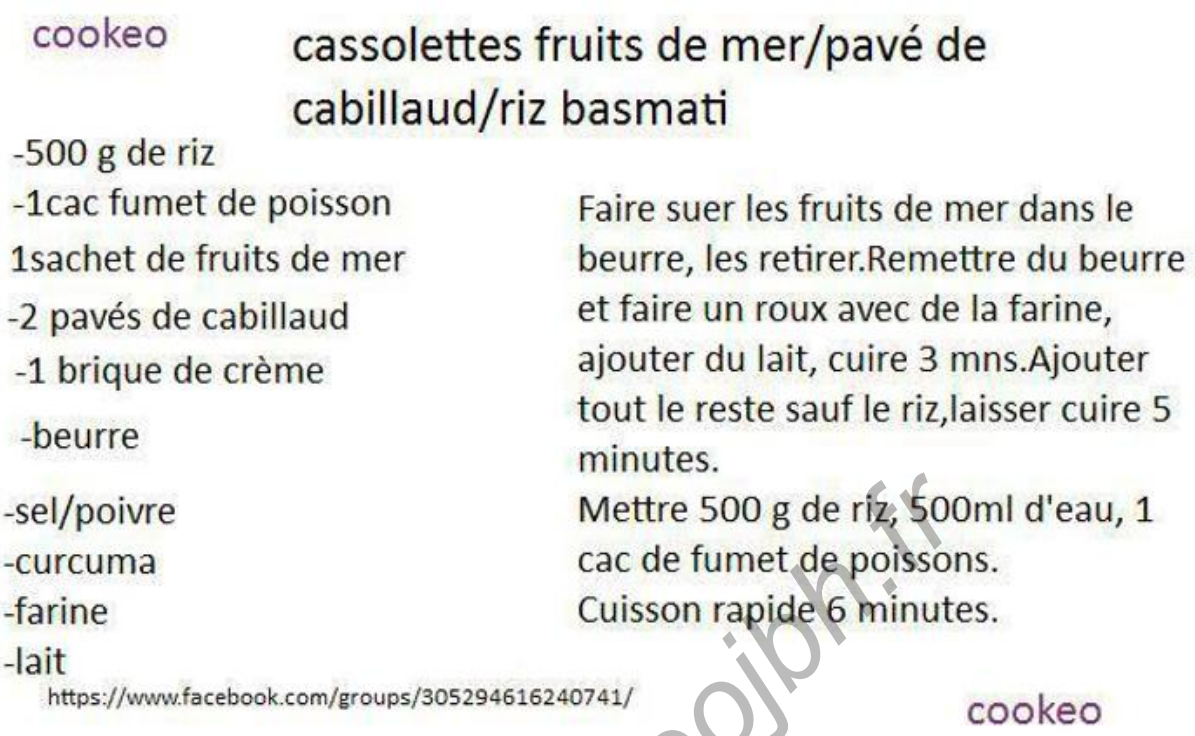
Pour 2 pers.
300g de queue de langouste (5 à 6 queues de langoustes)
2 oignons
5 gousses d'ail
un petit morceau de gimgembre
2 petites tomates
une branche de thym
une à deux pincée de curcuma
sel, poivre
de l'eau

Faire revenir les oignons coupés en lamelle, lorsque celles-ci sont légèrement dorée ajouter l'ail et le gimgembre préalablement mixer ensemble laisser un peu cuire;
puis ajouter les tomates coupées en lamelle, avec le thym et la pincée de curcuma,
ajouter le sel et le poivre selon votre gout, mélanger, puis laisser cuire environs 5min pour que les tomates soient bien cuites;
casser un peu les coquilles de la queue langouste afin que la sauce puisse y entrée;
les mettre dans la cookeo mélanger le tout,
recouvrir les queue de langouste d'eau,
ajouter un peu de sel,
faire cuire sur cuisson rapide pendant 15min.c'est prêt!!

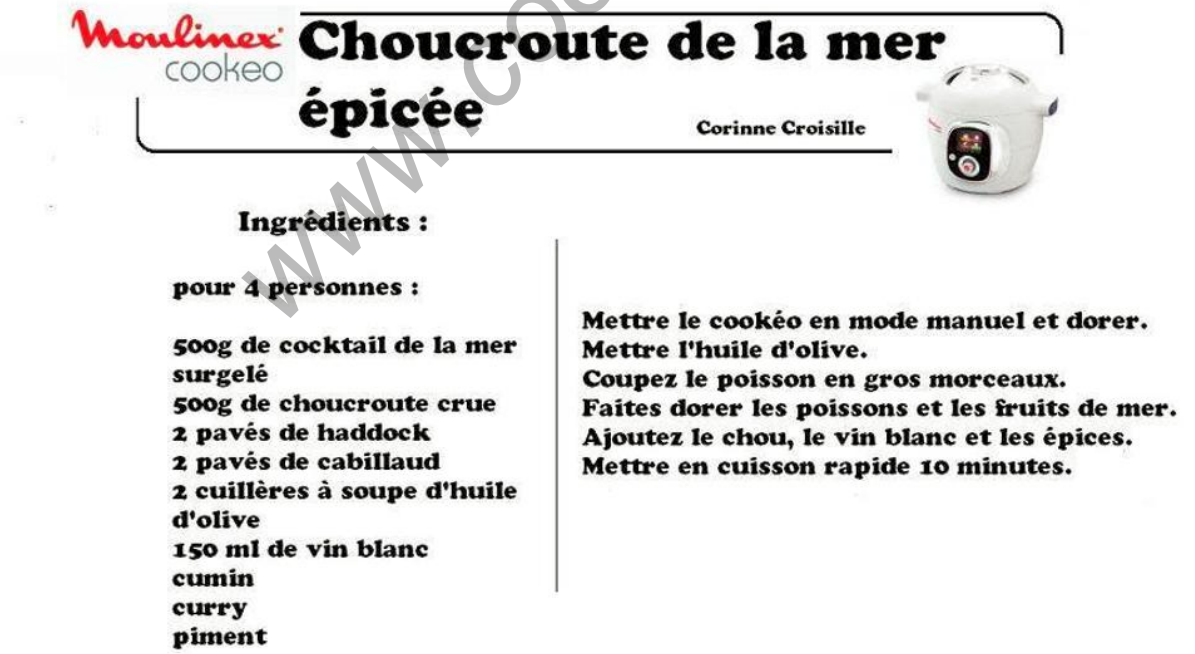
©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Cassollettes fruits de mer



Choucroute de la mer



www.cookeojbh.fr

Chou chinois aux Saint Jacques

Moulinex cookeo

Chou chinois aux st Jacques

Melanie Del

Ingrédients :

Pour 4 personnes

-1 chou chinois émincé
-300g de carottes coupées finement en rondelles
-15 noix de st Jacques
-1 marmite de bouillon légumes
- Sel

Faire cuire les carottes en mode ingrédients carottes en rondelles 06min.

En mode dorer, je colore les noix avec un peu de matiere grasse, j'ajoute les carottes puis le chou que j'ai fait blanchir dans un casserole a part (Histoire de gagner du temps et d'avoir un peu d'eau).

Je mélange bien puis j'ajoute la marmite, voila le tour est joué.
Bon appetit.

Moulinex cookeo

Coeur de filets de merlu blanc provençal

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

1 poivron
2 tomates
une grosse échalote
Ail et persil
50 cl de citron vert
100 cl de vin blanc
20 cl de crème fraîche liquide
sel et poivre
5 coeurs de filets de merlu blanc
une cuil à soupe de curry.

Fonction manuel "dorer" faire revenir le poivron coupé en petits dés avec l' échalote hachée,les tomates, l'ail et le persil avec une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant 7 min.

Mettre position cuisson rapide (12 mn)

Ajouter le jus de citron et le vin blanc, remuer, puis ajouter le curry, la crème fraîche.

Fermer couvercle et en route pour 12 minutes !

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

www.cookeojbh.fr

Cocotte de moules au lard et safran

Moulinex cookeo

Cocotte de moule au safran et au lard

Rox Ane

Ingrédients :

4 personnes
800gr moules decortiquées (picard)
oignons
persil
5 galets de creme fraiche (picard)
2 tranche de poitrine fumé
1 pincée de pistil de safran
10cl de creme liquide
10cl vi blanc sec
sel et poivre

1/ dans une casseroles aire chaufé galets de creme avec creme liquide puis ajouter le safran laissez infuser 15min hors du feu. 2/ détaillez la poitrine en gros lardon . 3/ dans le cookéo en mode dorer faire revenir la poitrine puis ajouter les oignons dés que les lardons ont libéré leur gras. reserver dans une assiette. 4/ Dans la cuve du cookéo verser le vin blanc d'un coup et déglacer en remuant bien le fond de la cuve laissez réduire de moitié puis ajouter la creme au safran. 5/ ajouter les moules (décongelé au préalable) les lardons, oignons mélanger bien le tout puis basculé en mode cuisson rapide pendant 5min. 6/ Juste avant le service salez poivrer et parsemez de persil et oignons. Deguster aussi tot

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

www.cookeojbh.fr

Colin à la provençale

Moulinex cookeo

Colin à la provençale

Chinese Nonimace

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 4 pavés de colins surgelés
- 1 boîte de pulpe de tomates
- olives noires (ou vertes)
- persillade
- 1 marmite de bouillon (ou bouillon-cube émietté)

* Mettre dans le cookeo la pulpe de tomates et les olives
*Ajouter la persillade, la marmite de bouillon puis remuer
*Déposer les pavés de poisson sur la sauce
*Lancer en mode cuisson rapide pour 3 minutes
*Servir avec du riz

Colin crevettes curry

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

Colombo de sole➳➳➳

Cookeo

Colombo de sole

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de sole tropicale
100 g de champignons de Paris congelés
200 g de carottes congelées
100 g d'oignons congelés
2 Cuillères à café de fumet de poisson
Poudre de colombo
2 cuillères à soupe de crème fraîche
2 cuillères à café de moutarde
Poivre

Ajoutez les ingrédients en commençant par les oignons ,les champignons,les carottes.

Versez 300 ml d'eau dans la cuve .

Ajoutez les 2 cuillères de fumet de poisson

Ajoutez la crème fraîche. Saupoudrez de poudre de colombo,
Ajoutez les 2 cuillères de moutarde.Poivrez.

Mettez les filets de sole tropicale dans la cuve .

Programmez 10 mn de cuisson rapide.Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Les coquillages du midi

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

(pour 3 personnes):

- thon au naturel : 400gr

- ratatouille cuisinée à la provençal (en conserve, pas eu le temps de faire mieux pour ce midi !!) : 375 gr

-coulis de tomate : 200 ml

- pâte "coquillage" : 255 gr

- mettre fonction manuel (dorer) et sans attendre mettre le thon et la ratatouille et le coulis de tomate

- en même temps mettre eau à chauffer pour les pâtes

- à la fin du préchauffage mettre sur "maintien au chaud"

- fin de de cuisson des pâtes, servir comme des spaghettis bolognaises !

C'est tout bête mais c'est très bon ! Ca c'est de la cuisine express !

On peut certainement faire meilleur avec plus de temps (faire sa propre ratatouille par exemple)

Cookeo

Coquillettes aux médaillons de saumon

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

3 médaillons de saumon
100 g d'oignons congelés
400 g de coquillettes
2 cuillères à café de moutarde
1 cube de bouillon de bœuf
1 verre de rosé
Poivre .
Huile d'olive

mode dorer

Ajouter de l'huile d'olive dans la cuve, puis faites dorer les oignons .Ajoutez ensuite les médaillons de saumon .Emiettez les médaillons de saumon ,ajoutez les coquillettes dans la cuve .
Versez le verre de rosé, versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté .
Ajouter 2 cuillères à café de moutarde

Passez en mode cuisson rapide 5 minutes . Servez chaud

www.cookeojbh.fr

cookeo

Courgettes à la chiquetaille de morue miel et raisins

ngrédients :
Pour 1 personne :

- 300 gr de courgette crue en cubes moyens (300 gr pelée
- 4 gousses d'ail
- coriandre en poudre
- persil en poudre
- 2 cuillères à soupe de chiquetaille de morue (disponible au rayon traiteur "à la coupe" de votre hypermarché)
- 20ene de grains de raisins blancs type chasselas (les grains sont petits)
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- sel/poivre

- Cuire la courgette avec les 4 gousses d'ail coupées en deux
- La coriandre et le persil,
- Programme Cookeo « Courgette en morceaux »
- Vider ensuite la cuve
- mettre en mode Dorer, et faire revenir dès le début de la phase de préchauffage, dans l'huile d'olive, la chiquetaille de morue avec les grains de raisins blancs.
- Quand c'est assez doré à votre goût, ajouter la courgette cuite,
- mélanger délicatement,
- laisser revenir 1 à 2 minutes,
- puis ajouter la cuillère à soupe de miel, mélanger jusqu'à ce que le miel soit bien fondu. Saler, poivrer

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

cookeo

Crevettes au riz➽➽➽

Cookeo

Crevettes au riz

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
300 g de riz
500 g de crevettes congelées
200 g de lanières de poivron congelées
200 g de champignons de Paris congelés
1 verre de vin blanc
2 cuillères à soupe de curry
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cube de bouillon de bœuf
Ail congelé
Sel
Poivre

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf.
Ajoutez les ingrédients, en commençant par le riz, les crevettes, les lanières de poivron, les champignons de Paris.
Mélangez au fur et à mesure. Puis versez le bouillon préparé, puis le verre de vin blanc.
Saupoudrez de curry. Ajoutez une cuillère de moutarde.
Saler et poivrez . Ajoutez l'ail pour finir.
Cuisson rapide 10 mn. C'est parti pour la cuisson de votre recette.

Crevettes cocktail de fruits de mer

cookeo

crevettes/cocktail de fruits de mer

-1kg de crevettes roses
-500g de fruits de mer
-30 cl de crème
-1cac de fumet de poisson
-15cl de vin blanc
-20cl de coulis de tomate
-sel/poivre

Mettre tous les ingrédients dans la cuve, cuisson rapide 10 minutes.
Accompagner de riz.

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

cookeo

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

Crevettes sur fondue de poireaux

Hélène Brisset

Ingrédients :

Pour 2 personnes
1 barquette de crevettes roses d'environ 300 gr à éplucher,
2 gousses d'ail,
3 petits blancs de poireaux,
15 cl de crème liquide allégée ou non.

Dans un premier temps faire cuire les poireaux émincés à la vapeur (programme poireaux dans ingrédients).
En mode manuel > Dorer
Faire revenir les crevettes épluchées dans de l'huile d'olive avec l'ail en mode dorage, si besoin rajouter un peu d'eau afin d'éviter une surdose d'huile. Incorporez les poireaux, salez, poivrez et la crème, laissez cuire quelques minutes et voilà, bon appétit !

www.cookeojbh.fr

Curry de limande➳➳➳

Cookeo

Curry de limande

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes
4 filets de limande
2 cuillères à café de fumet de poisson
1 verre de vin blanc
Sel
Poivre
1 petite boite de tomates pelées
1 pot de fromage blanc (125 g)
4 cuillères à café de curry
Huile d'olive

Fonction dorer
Dans la cuve du cookeo versez de l'huile d'olive,
Faites dorer les filets de limande pendant 5 mn puis ajoutez un à un les ingrédients de la recette.
Versez le vin blanc, saupoudrez avec les 2 cuillères de fumet de poisson et les 4 cuillères de curry .Ouvrez la boîte de tomates pelées et ajoutez avec le reste des ingrédients.
Ajoutez le pot de fromage blanc, salez et poivrez selon votre convenance. Mélangez l'ensemble de la préparation.
Fonction cuisson rapide 4 mn.
Pour une cuisson dans une poêle ou un faitout faites mijoter 10 mn.
Servez chaud avec un légume de votre choix.

www.cookeojbh.fr

cookeo

Darnes de thon rouge aux légumes

Pour 4 pers.
-2 belles darnes de thon
-1 cas d'huile d'oilves
-1 courgette
-1oignon
-10 tomates cerises
-50g d'ail et persil
-sel/poivre

Faire dorer les darnes dans l'huile d'olive des 2 côtés.Réserver.
Mettre les légumes coupés en cubes, sauf les tomates, l'ail, le persin, sel/poivre, dorer 2 à 3 mins.
Remettre les darnes, ajouter les tomates cerises entières, 75 cl d'eau.
Cuisson rapide 10 mins.

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

cookeo

Dorades aux légumes

Moulinex cookeo

Dorades sur lit de légumes

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 2 personnes
2 petites dorades,
plein de légumes (courgette, endive, champignons, carottes, céléri, etc...),
thym, laurier,
sel, poivre,
rondelles ou jus de citron,
10 cl de vin blanc.

Hâcher tous les légumes.
En mode dorer, les faire cuire 5 mns (commencer pendant le préchauffage) avec un peu d'huile d'olives + thym, laurier, sel et poivre. Saler et poivrer les dorades intérieur et extérieur, les poser sur les légumes. Ajouter un filet de citron ou les rondelles, 10 cl de vin blanc. Mettre en cuisson rapide 8 mns.

Dos de cabillaud du jardin

cookeo

Dos de cabillaud du jardin

Woody Multifacette

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 1 kg de cabillaud
- 4 pommes de terre coupées en dés
- 2 carottes en rondelles
- quelques tomates cerises coupées en 2
- 1 oignon émincé
- un bol de petits morceux brocolis/choux fleurs (surgelés)
- 1 c à c de cannelle, safran, cumin, piment d'espelette, paprika, sel, poivre
- verres d'eau
- 1 c à s d'huile d'olive

Faire revenir en mode DORER l'oignon avec l'huile quelques minutes.
Mettez les pommes de terre, carottes, tomates cerises, les brocolis, choux-fleurs, l'eau et les épices.
Remuez le tout et poser le cabillaud dessus.
Mettre 8-10 min en mode cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

Dos de cabillaud provencale

Ingrédients :

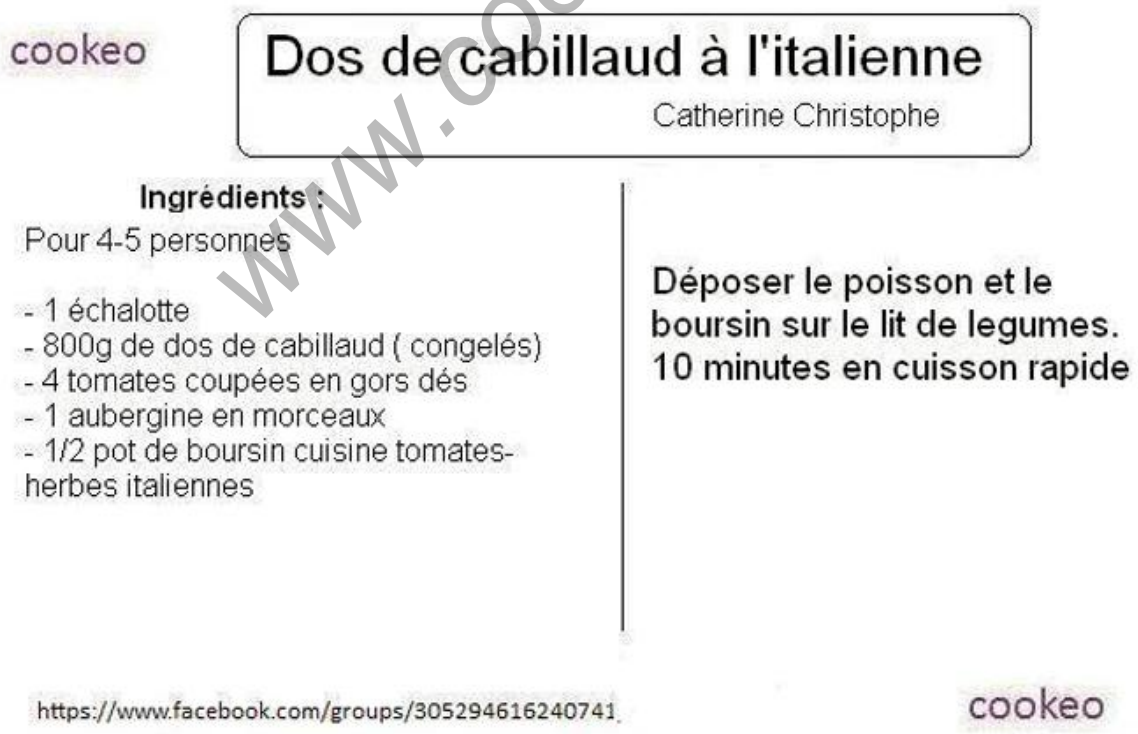
2-3 pers :
3 filets de cabillaud
une cuil d'huile d'olive,
de l'ail,
romarin, thym
des épices pour légumes du soleil,
du poivre
3 courgettes
3 tomates
un oignon
riz thai
200 ml d'eau

En mode dorer faire revenir vos legumes et oignon
ajouter les épices melanger

ajouter du riz thai 200 ml d'eau et déposer vos filets de poissons (frais ou congelés) sur le dessus - mode cuisson rapide 5m

www.cookeojbh.fr

Dos de cabillaud à la provencale



Dos de cabillaud au champagne

Moulinex cookeo

Dos de cabillaud au champagne

Fanny Cuvilliez

Ingrédients :

Pour 2 personnes
250g de dos de cabillaud
250ml de champagne
Sel, poivre
1 échalote
150g de riz
1cs de farine
1cs d'huile
20cl crème liquide

Fariner les dos de cabillaud et les faire dorer 5mn dans l'huile avec l'échalote. Saler, poivrer.
Déglacer au champagne et ajouter le riz et la crème.
Passer en cuisson rapide 10mn.

www.cookeojbh.fr

Dos de cabillaud à l'orientale

cookeo

Dos de cabillaud et légumes à l'orientale

Lilou Moultipass

Ingrédients :

Pour 5 personnes :
- 600 gr de dos de cabillaud
- 150 gr de quinôa
- 1 sachet de légumes pour couscous surgelés
- 1 oignon émincé
- 1 belle gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à café rase de cumin, paprika, curry et coriandre
- 1 dosette de safran
- 1 cuillère à café rase de menthe séchée (ou une cuillère à soupe de menthe ciselée fraîche)
- 1 citron
- ail en poudre
- huile d'olive
- sel, poivre
- 300 ml d'eau

Mélanger tous les épices ensemble dans un bol.
Mettre à mariner 1/2 heure les dos de cabillaud arrosés de citron, d'un filet d'huile d'olive, d'une cuillère à café d'épices et de l'ail en poudre.
En mode dorer, faire revenir l'oignon avec l'ail écrasé dans un peu d'huile d'olive, sans cesser de remuer. Ajouter ensuite les légumes à couscous encore surgelés, remuer 1 minute, ajouter le quinôa, remuer 1 minute. Ajouter les épices, mélanger. Ajouter l'eau.
Déposer les dos de cabillaud dans le panier vapeur et poser celui-ci sur les légumes-quinôa. Cuisson rapide 10 min.

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

cookeo

E

Cookeo

Encornets à la tomate et aux poivrons

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 2 personnes

400g d'encornets congelés
300 g de poivrons congelés
250 ml de vin blanc
4 cuillères à café de concentré de tomates
Sel
Poivre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Ail en morceaux congelés

Placez votre appareil cookeo en **version manuel**. Puis versez tous les ingrédients dans la cuve : les encornets, les poivrons, le vin blanc, 200 ml d'eau. Saupoudrez d'ail congelé .Mélangez et versez 2 cuillères à café de concentré de tomates. Mélangez à nouveau.

Pour le sel et le poivre faites selon votre convenance. Sélectionnez la **fonction cuisson rapide** (5mn) puis choisissez soit fonction immédiate soit différée. Fermez le couvercle du cookeo et c'est parti pour la cuisson.

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Encornés & pommes de terre

Myriam Corbet

Ingrédients :

4 personnes

500 gr d'encornets
1kg de pommes de terre coupées en petits cubes
1 oignons
2 gousses d'ail
1 petite boite de tomate pelées
herbes de provences
sel, poivre
500 ml d'eau
2 c à s de Maïzena
1 cuillère à soupe d''huile d'olive

Mettre en fonction dorer, émincer l'oignon et le mettre dans le Cookeo avec l'huile.

Couper l'encornet en anneaux avec un ciseaux. mettre le reste des ingrédients dans le Cookéo et passer en cuisson rapide 20 minutes.

après cuisson, remettre en fonction dorer

Délayer la maïzena dans une demi verre d'eau, l'ajouter à la recette pour épaissir la sauce.

Encornets sauce tomate

Moulinex cookeo

Blancs d'encornet à la sauce tomates

Maylis Urvoy Rougon

Ingrédients :

Pour 6 personnes
- **1 gros oignon**
- **600 g de blancs d'encornet**
- **250 g de sauce tomates**
- **20 cl de vin blanc**
- **safran**
- **bouquet garni**
- **sel poivre**

Emincer finement l'oignon et le faire dorer dans un peu d'huile jusqu' à ce qu' il devienne translucide.
Ajouter les blancs d'encornet coupé en morceux puis mettre la sauce tomate, le vin, le safran, le bouqet garni, sel, poivre.
Choisir le mode manuel, cuisson rapide et faire cuire 35 minutes.
Servir avec du riz.

Encornets tomate

cookeo

Encornets/tomate/curry/riz

Pour 4 pers.
-730g d'encornets
-1 oignon
-Huile d'olive
-Sel /poivre
-400 ml de coulis tomate
-Curry/herbes de provence
-300g de riz cuisson rapide 10 mins

Faire dorer tous les ingrédients sauf le riz, puis mettre en cuisson rapide 15 mins.
Ensuite, mettre le riz, 200 ml d'eai, cuisson rapide 5/6 mins.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Epinard à la crème avec filet de poissons

Pascale Godin Basecq

Ingrédients :

- 1 sachet d'épinard surgelé
-des filets de poissons (cabillaud,merlan,ou autre selon votre choix),
-1 brique de crème liquide

Mettre les épinards dans la cuve,recouvrir d'eau et faire cuire en cuisson rapide les épinards 10min.
Mettre à égoutter les épinards.
Et pendant ce temps, mettre en mode doré,avec un mélange beurre/huile,et faire revenir vos filets de poissons.
Rajouter ensuite vos épinards sur les filets,votre crème liquide,et laisser encore en mode doré, tout en remuant 5 minutes

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Filet de cabillaud à la moutarde

Stéphanie Carlier

Ingrédients :

Pour 2 pers
1 filet de cabillaud
6 échalotes
2 cs de moutardes
2 cs de jus de citron
50g de fromage blanc 0%
ou 4 cs de crème fraîche

Hacher les échalotes les faire dorer avec du beurre et rajouter 2 cs d eau
Mélanger le fromage blanc avec la moutardes et le jus de citron
Mettre le filet de cabillaud sur les échalotes (moi j'ai fais dorer le filet de cabillaud 2 mn de chaque côté avant)
Et cuisson rapide 10 mn

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

Filets de julienne et brumoise de légumes

Moulinex cookeo

Filet de julienne et brunoise de légumes

Cécilia Nitop

Ingrédients :

Pour 2 personnes
2 filets de julienne ou lieu noir
2 carottes
1 beau poireau
1 échalotte
1/2 cubon bouillon de légumes
1/4 verre de vin blanc
sel, poivre, curry
1 cs crème fraîche.

En mode dorer,
faire revenir échalotte et légumes coupés en brunoise (petits dés) pendant 3 minutes

puis ajouter un peu d'eau avec cube emietté et mettre en mode cuisson rapide pendant 3 min.

Ajouter vos filets de poisson, le vin blanc, le curry.

Saler, poivrer et c'est parti pour 5 min de cuisson rapide.
Réserver le poisson et lier la sauce avec 1 cc de maizena + 1cs de crème fraîche.

Bon appétit!

www.cookeojbh.fr

Filets de lieu noir moutarde

Filets de poissons sauce orange

Filets de saumon poireaux➳➳➳

www.cookeojbh.fr

Cookeo

Filets de saumon poireaux

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets saumon
100 g d'oignons congelés
200 g de poireaux congelés
2 cuillères à soupe de moutarde
1 petit verre de vin blanc
2 cuillères à soupe de crème fraîche légère

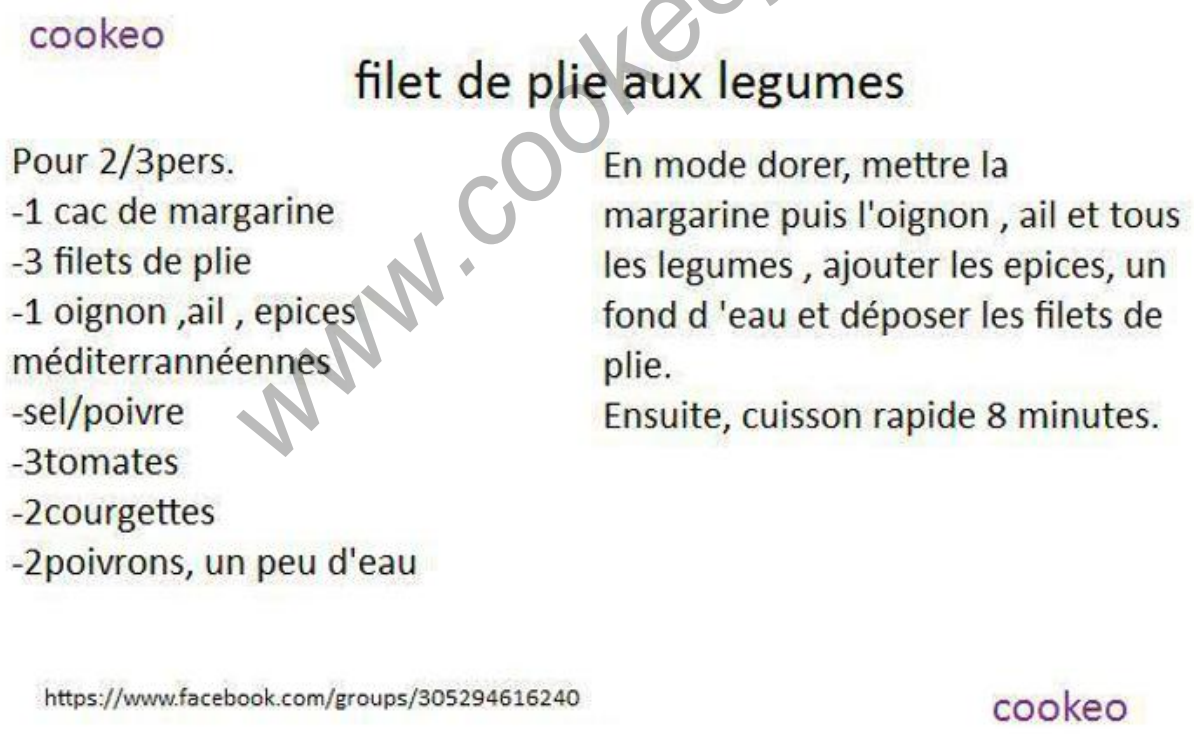
Mode dorer

Faire revenir les oignons avec de l'huile d'olive.Ajoutez les filets de saumon coupés en morceaux.
Ajoutez les morceaux de poireaux dans la cuve ,le verre de vin blanc .
Versez 200 ml d'eau . Ajoutez 2 cuillères à soupe de moutarde et 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Mode cuisson rapide 15 MN. Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Filets de plie aux légumes



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 !

cookeo

Gambas à l'armoricaine

Emilienne Sav-bello

Ingrédients :

Pour 2 personnes
- 12 gambas
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- persil
- 25cl de vin blanc sec
- 1 bouteille de purée de tomates
- 1 petit pot de concentré de tomate
- 3 morceaux de sucre
- cognac

Mettre en mode DORER
Mettre de l'huile de tournesol et les gambas. Quand elles sont roses, les mettre dans une poele sur la plaque chaude, mettre le cognac et les faire flamber sur la plaque en fonction. Mettre de côté.
Mettre dans le cuve du cookeo, l'oignon, l'ail et le persil, faire revenir 2 min mettre 25 cl de vin blanc.
Laisser evaporer le vin 5 min.
Ajouter le concentré de tomate et la purée de tomates, saler, poivrer.
Ajouter les gambas et le jus, remuer.
Cuisson rapide 10 min

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Langoustines fraîches

Moulinex cookeo

Langoustines fraîches

Criki Cmoi

Ingrédients :

500 g de langoustines
bouquet garni

Mettre les langoustines dans la cuve avec un cube de bouquet garni, on recouvre d'eau et 4 mns en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

Lentilles à la marocaine

Lotte à l'américaine

www.cookeojbh.fr

M

Maquereaux moutarde vin blanc

Moulinex cookeo

Maquereaux

à la moutarde et au vin blanc

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 2 personnes,
2 petits maquereaux,
1 oignon émincé,
1 poignée de carottes en rondelles,
25 cl de vin blanc,
1/2 verre d'eau,
1 cas rase de moutarde,
1 marmite bouillon de poisson knorr,
100 g de blé,
huile d'olives

Faire dorer l'oignons et les carottes avec l'huile,

Ajouter la moutarde, la marmite de bouillon, le vin et l'eau. mélanger.

Ajouter le blé et les poissons.

Cuisson rapide 4 minutes

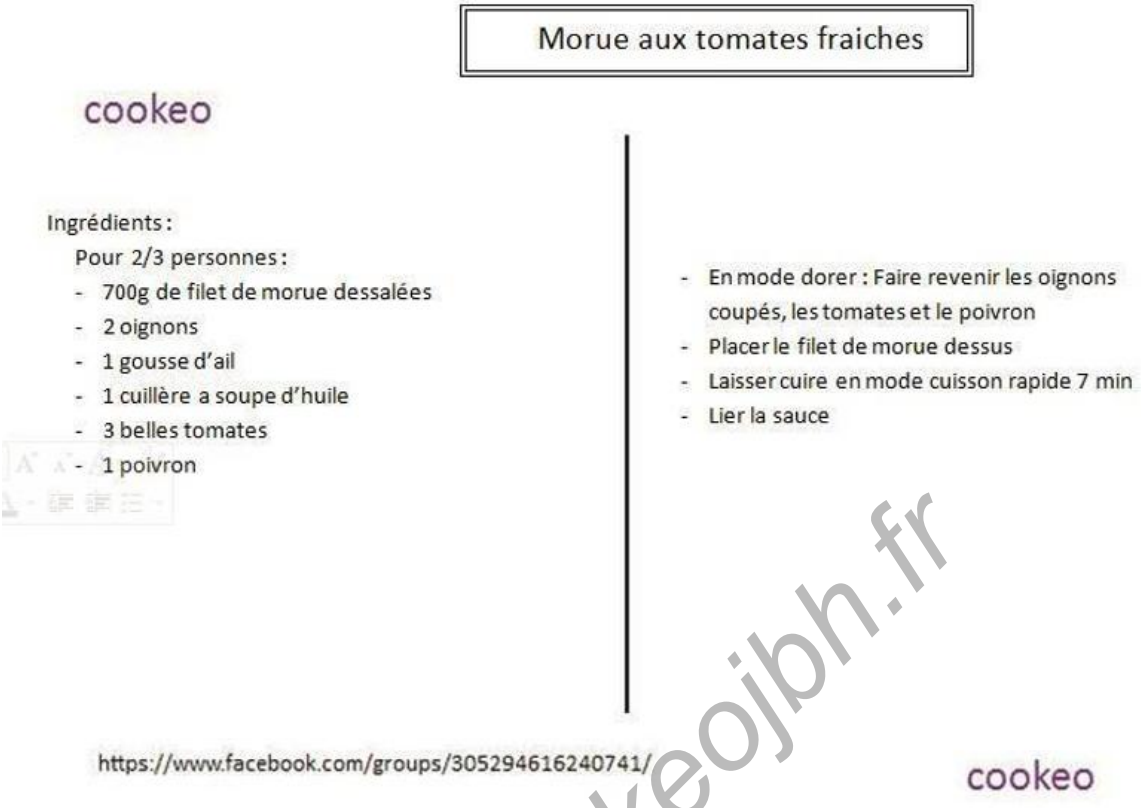
www.cookeojbh.fr

Marmite moules riz

Marmite de la mer

www.cookeojbh.fr

Morue tomates fraîches



Morue au beurre

www.cookeojbh.fr

Moules au poireaux➳➳➳

Cookeo

Moules au poireaux

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 3 personnes

300 g de moules décortiquées congelées
3 blancs de poireaux
1 verre de vin blanc
Jus de citron
Sel
Poivre
Curry
4 cuillères à café de crème fraiche
Huile d'olive
1 gros oignon

Lavez et découpez vos blancs de poireaux. Faites décongeler les moules décortiquées.
Coupez l'oignon en morceaux.
Allumez votre cookeo .Versez de l'huile d'olive dans la cuve du cookeo ;
Versez les oignons, faites les dorer puis ajoutez les poireaux. Puis ajoutez les moules, le verre de vin blanc.
Salez et poivrez selon votre convenance puis saupoudrez de curry.
Versez du jus de citron sur l'ensemble des ingrédients.
Versez 200 ml d'eau dans la cuve.
Ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Mélangez.
Quittez la fonction dorer puis passez en cuisson rapide avec 10 mn de cuisson.
Rectifiez si nécessaire l'assaisonnement et ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Moules marinières➳➳➳

Cookeo

Moules marinières

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de moules décortiquées congelées
250 ml de vin blanc
Persil congelé
150 g d'oignons congelés
Sel
Poivre

Démarrez votre Cookeo puis choisissez **la fonction recette express** puis sélectionnez **« moules marinières ».**

Suivez les instructions de l'appareil pour les temps de cuisson. Versez les ingrédients dans la cuve :les moules, les morceaux d'oignons ,le vin blanc et saupoudrez de persil.
Salez et poivrez selon votre convenance.
Démarrez la cuisson en fermant le couvercle et le tour est joué.

Servez chaud avec des légumes de votre choix .

www.cookeojbh.fr

Moules à la tomate➳➳➳

Cookeo

Moules à la tomate

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de moules décortiquées congelées
250 ml de vin blanc
Persil haché congelé
150 g d'oignons congelés
4 cuillères à soupe de concentré de tomates
3 cuillères à café de curry
Sel .
Poivre

Allumez votre appareil et choisissez la fonction Ingrédients puis poissons et crustacés et enfin moules. Faites ok et indiquez la quantité de moules (600 g).
Ajoutez les ingrédients :les moules ,les morceaux d'oignons,le vin blanc. Vous pouvez également saler et poivrer.
Le temps de cuisson proposé est de 3 mn . Faites ok puis fermez le couvercle .
Quand la cuisson est terminée saupoudrez de curry selon votre convenance et ajoutez les 4 cuillères à soupe de concentré de tomates.
Servez chaud avec des légumes de votre choix .

www.cookeojbh.fr

Moules au Boursin

cookeo

Moules au boursin

Pour 4 pers.
-1 poireau/2 échalottes
-1 pot de boursin cuisine échalotes et ciboulette
-10 brins de ciboulettes
-2kilos de moules de bouchot
-1cas de curry, 2cas d'huile d'olives
-1 verre de vin blanc sec
-Sel/poivre

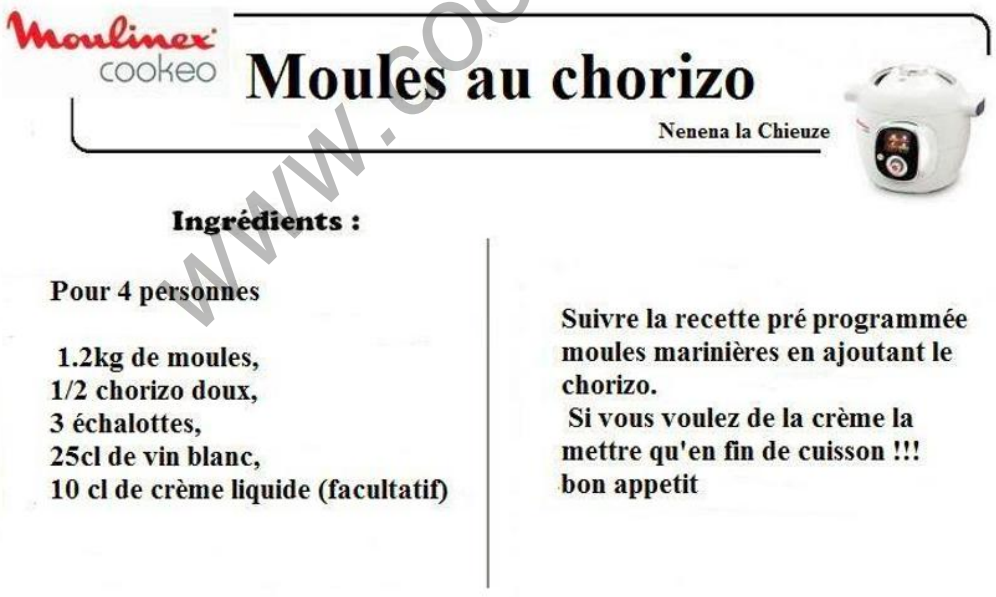
Nettoyer les moules.Emincer les échalottes et le poireau.Les faire revenir avec le curry.
Ajouter les vin et les moules, assaisonner, continuer en mode dorer 10mns, en remuant de temps en temps.
Ajouter le boursin,remuer, et continuer la cuisson 2 minutes.

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

cookeo

Moules au roquefort

Moules au chorizo



www.cookeojbh.fr

Moules à la crème et au curry

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.

Noix de st Jacques / riz

proposée par Marine Tachet

Ingrédients

Pour 2 pers

-2 sachets de riz (2x125g)
-Environ 20 noix de st Jacques
-400 ml de bouillon de volaille
-La moitié d un bocal curry de légumes a la noix de coco (uncle ben's 400g)

Mettre le
Cookeo en fonction poulet / riz
Mettre le riz / le bouillon
Ajouter les noix , on mélange et hop ça cuit !
Fin de cuisson maintenir au chaud 2 min ajouter la moitié du pot curry légumes coco, mélangez ...
Résultat au top !
Voilà ! Bon appétit :)

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Paella au poulet & fruits de mer

Isabelle Arnaud Pailhès

Ingrédients :

-pour 4 personnes :
4 cuisses de poulet (pilons et haut de cuisses coupés) ,
un sachet de fruits de mer surgelés (décongelé) ,
250g de riz ,
une toute petite boite de petit pois,
1 beau poivron rouge,
la moitie d un chorizo,
un sachet d épices spécial paella,
1 oignon
500ml de bouillon de poule

En mode dorer faire revenir l'oignon et les cuisses de poulet dans un peu d' huile d olive ajouté la moitié du bouillon ,

Fermer le okéo et en mode cuisson rapide 10 minutes

Mettre tous les ingredients sauf les petits pois et le chorizo
passez en mode recette " poule au riz " une fois la cuisson terminée rajouter les petits pois et le chorizo et faites dorer 2mn bon appetit c'etait excellent !

Pad Thai poulet crevettes

cookeo

PAD THAÏ poulet /crevette / tofu

Georgette Marchais

Ingrédients :

Pour 4 personnes:

- 400 g viande ou tofu ou poisson
- 1 botte coriandre fraîche
- 3 oignons grelots
-1oignon
- 2 jus citron vert
- 400 g nouilles de riz (à faire tremper 2 Mins eau chaude avant recette)
- 4 poignées Cacahuètes
- huile soja et colza
- 1/2 pot sauce pad thaï (épicerie chinoise)
- 3 oeufs
- sauce soja et / ou pimentée
- 400 g soja

Faire tremper les nouilles de riz
Tout émincer puis en mode dorer avec l' huile de sésame ou colza pendant 10 mins en remuant rajouter au fur et à mesure : oignons épices soja frais puis poulet ou autre puis casser 3 oeufs en remuant bien façon oeufs battus puis la sauce et les nouilles de riz en dernier

Cuisson rapide 15 minutes

Rajouter les cacahuètes et le coriandre dans les bols

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Parmentier de poisson

Virginie Mary

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

800 g de pommes de terre
4 pavés de cabillaud
1 gousse ail hachée
50 ml d'eau
50 ml de lait
150 ml crème fraiche liquide
sel poivre
persil

Couper les pdt en fines rondelles et les poser au fond du cookeo
- sel-poivre - la gousse d'ail hachée - l'eau le lait et la crème fraiche -

déposer les pavés de cabillaud au dessus -

Cuisson rapide durant 15 minutes -

Une fois cuit, écraser le tout, mettre du persil, c'est un délice

Pâtes aux boulettes de saumon et aux brocolis

Cookenote Coko

Ingrédients :

4 personnes

- 250 gr de haché de saumon
- 250 gr de pâtes à cuisson rapide

- 2 oignons
- 1 échalote
- 1 tête de brocolis
- 1cas crème légère
- sel, poivre et muscade
- 1 c.à café de fines herbes
- 10 gr de chapelure
- 1 c.à soupe d'huile d'olive

- Mélanger le haché de saumon avec les mini dés d'échalote, du sel, du poivre, la chapelure et les fines herbes hachées.
- Faire 25 petites boulettes.
- Les mettre avec 1 c.à soupe d'huile d'olive dans la cuve cookeo
- Les rôtir 5 minutes en mode doré
- Ajouter les dés d'oignons.
- Bien saler, poivrer et muscader.
- Cuire 5 minutes en position doré
- Ajouter 250 gr de pâtes et la tête de brocolis coupée en petits bouquets.
- Verser 300ml d'eau.
- Mélanger.
- Fermer le couvercle.
- cuisson rapide 10 mn.

A la fin de cuisson ajouter la crème

Alors la c'est une tuerie!!!!!donnez moi des nouvelles

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

www.cookeojbh.fr

Pavé de colin et macédoine

cookeo

Pavé de colin et sa macédoine de légumes

'our 4 pers.
4 pavés de colin
1 oignon
200g de macédoine de légumes
1 carotte
1/2 courgette
100g de riz
1 verre d'eau, sel et poivre

En mode dorer,mettre un peu les colins sur toutes les faces avec une goutte d'huile d'olive, puis faire revenir l'oignon.
Ajouter le riz, les légumes, le sel, le poivre, 1 verre d' eau et lancer cuisson rapide 8 mins.

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

cookeo

Pâtes au saumon

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)

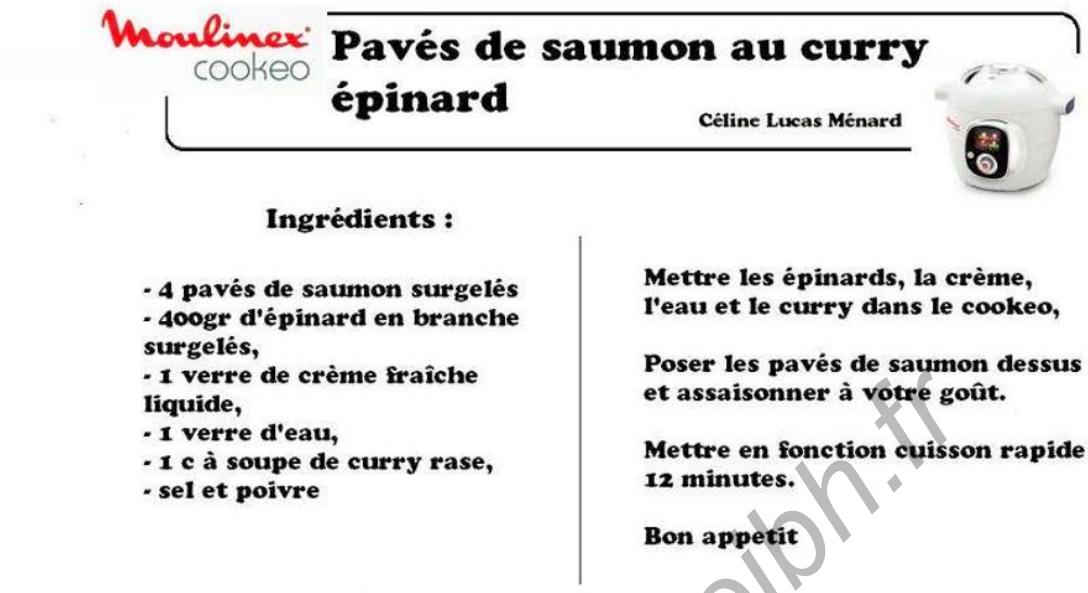
à la fin de la cuisson, ajouter le saumon coupé en morceaux

résultat : tous simplement délicieux on peut remplacer le saumon par du jambon je l'ai fait et c'est très bon

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

www.cookeojbh.fr

Pavés de saumon au curry et épinards



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

Pavés de saumon à l'oseille

Moulinex cookeo

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 !

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

www.cookeojbh.fr

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

Pavé de saumon au miel

Moulinex cookeo

Pavé de saumon au miel

Gwen Cuvillier

Ingrédients :

Pour 2 personnes

-2 pavés de saumon
-1cuillère à soupe de miel
-2 cuill à soupe de crème fraiche
-épices à columbo
-10cl de vin blanc

Dans la cuve mettre le vin blanc, la crème fraiche, les épices et un verre d'eau.
Placer le panier vapeur dans la cuve avec les pavés de saumon tartinés de miel.
Mettre en cuisson rapide pendant 5min.

Sortez les pavés du Cookéo puis avec de la fécule de maïs épaissir un peu la sauce.
Il n'y a plus qu'à déguster.

Pavé de saumon et fondue de poireaux

Moulinex cookeo

Pavés de saumon et sa fondue de poireaux

Isabelle Arnaud Pailhès

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

4 pavés de saumon
4 poireaux
200 ml de fond de poisson
1/2 verre de vin blanc
1 brique de crème liquide
Épice Colombo

Laver et couper vos poireaux en tronçons de 2/3 cm et mettre dans la cuve avec le fond de poisson, le demi-verre de vin blanc et la crème liquide. Mettre en cuisson rapide 5 minutes.
Pendant ce temps la enlever la peaux des saumons (meilleur pour cette recette sinon la peau fait " gélatineuse") et les saupoudrer d épices .
Une fois les 5 minutes écoulés ouvrir son Cookéo remuer un peu vos poireaux et poser par dessus vos saumon et refermer et lancer de nouveau une cuisson rapide de 5 minutes.
A servir avec du riz blanc
Voila bon appétit

www.cookeojbh.fr

Poêlee nouilles chinoises

cookeo

Poelée nouilles chinoises et crevettes au curry

- 300g nouilles chinoises aux oeufs
- 400g de crevettes surgelées
- 500ml de lait de coco
- 3 carottes coupées en batonnets
- 1 poivron en lamelles
-pois surgelés / 1 cas de pâte curry
-1/2 oignon émincé, 2 gousses d'ail
1 boite de champignons noirs dessechés/ épices aux choix

Tout mettre dans la cuve, cuisson rapide 5 mins.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Pôelée de poireaux et crevettes

proposée par Franck Cuipeck

Ingrédients

500g de poireaux surgelés
huile d'olive
250g de queues de crevette congelés
briquette de 200ml de crème liquide
sel poivre

En mode manuel >mode dorer
mettre 500gr de poireaux en rondelles congelé avec un filet d huile d olive
Faire revenir 5mn
+y ajouter 250 gr de queues de crevettes congelées à la provençale acheté chez aldi
puis une briquette de 200ml de crème liquide+sel et poivre!
Passer en mode cuisson rapide 10mn !

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

Poêlée poireaux et surimi

Poêlée de Poireaux & Surimi au curry

proposée par Barbara Levy

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 8 à 10 poireaux
- 30 bâtonnets de surimi
- 50 cl de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à café de curry

~ Faire cuire les poireaux en mode ingrédients
~ Faire dorer les poireaux une fois cuit avec les surimi la crème et le curry avec 1 filet d huile d olive pendant 2/3 minutes
~ Passer en mode réchauffage pendant 5 minutes

Vous pouvez déguster c est excellent!!!

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Poêlée de brocolis et st jacques

Elise Bigouden

Ingrédients :

250 gr de champignons emincés,
un bouquet de fleurettes de brocolis,
quelques petoncles
(surgelés picard en ce qui me concerne) ,
un kub or,
sel, poivre, persil .

Mettre le tout dans la cuve avec un petit verre d'eau (verre a moutarde) ,
cuisson rapide 8 min .
Testé et approuvé, c'est delicieux !

Poêlée de brocolis et Saint Jacques

Poisson blanc aux légumes

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

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Pomme de terre et miette de morue

Tina Francois Mialot

Ingrédients :

pour 4 personnes
10 grosses pomme de terre ,
600gr miette de morue ,
20cl de creme fraiche ,
persil,
ail , poivre .

éplucher les pomme de terre les couper en 4 , les mettre dans le cookeo avec les miettes de morue cuisson rapide 15m .
ouvrir le cookeo mettre mode dore ail, persil, crème fraîche bien mélanger et voila bonne appétit

Poisson cuisiné minute

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 !

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

www.cookeojbh.fr

cookeo

Queues de lotte au whisky

-6 queues de lotte congelées
-Huile d'olive
-3 casde maïzena
-1/2verre de whisky
-300 g de crevettes congelées
-1 brique de crème semi-épaisse
-1 boîte de champignons
-Echalottes

Faire revenir les queues de lotte avec les échalottes dans l'huile.
Ajouter le reste des ingrédients, et mettre en cuisson rapide 5 minutes.
Faire cuire du riz à part.

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

cookeo

Quenelles sauce tomate

Moulinex cookeo

Quenelles sauce tomate

Chris Loxi

Ingrédients :

(2/3 personnes) :

12 quenelles,
2 echalotes,
olives vertes,
champignon de paris (200gr),
coulis de tomates (400gr),
thym,
sel poivre
1 sucre

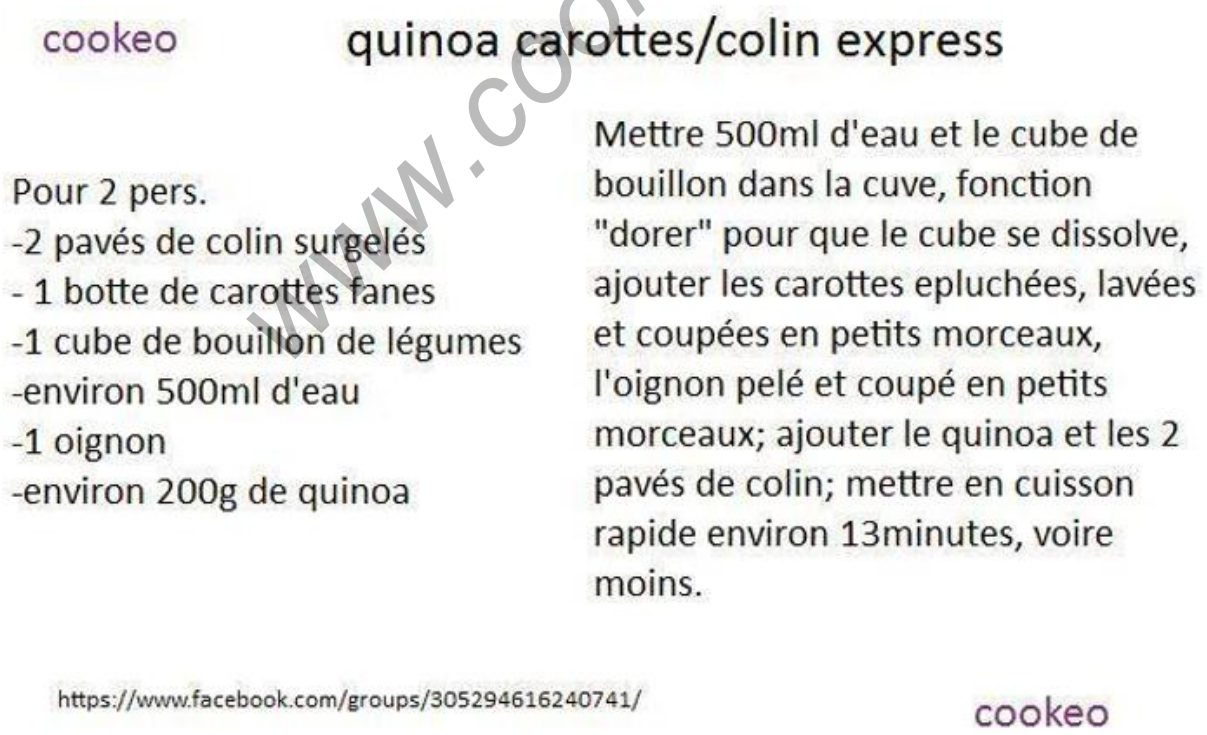
en mode dorer faire revenir les echalotes, les champignons et les olives avec un peu d'huile d'olive, puis ajouter le coulis, le sucre, sel, poivre, thym, ajouter 30cl d'eau puis les quenelles et envoyer 10 min mode cuisson rapide

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

www.cookeojbh.fr

Quinoa sauce thai

Quinoa carottes colin



www.cookeojbh.fr

Cookeo Moulinex

Risotto filets de sole

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de plie
200 g de champignons de Paris congelés
200 g de carottes en rondelles congelées
240 de riz
100 g d'oignons congelés
1 verre de vin blanc
Huile D'olive
Paprika
1 cuillère à soupe de moutarde
Sel
Poivre

Mode Dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites dorer les filets de sole. Puis ajputez les oignons .
Emiettez petit à petit le poisson.
Ajoutez ensuite les champignons, les carottes.
Versez le verre de vin blanc,200 ml d'eau.
Salez ,poivrez et saupoudrez de paprika.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 6 mn (temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)
Servez chaud

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

www.cookeojbh.fr

Risotto aux moules

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.

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

Risotto fruits de mer

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

Risotto gambas

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!

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

www.cookeojbh.fr

Risotto de colin à la crème fraîche➽➽➽

Cookeo

Risotto de colin à la crème fraîche

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 5 personnes

300 g de riz Basmati
200 champignons de Paris congelés
5 portions de colin congelés
2 cuillères à soupe de moutarde
Sel
Poivre
2 cuillères à soupe crème fraîche liquide

Ajoutez les ingrédients un par un en commençant par le riz , les champignons de Paris. Ajoutez les portions de poisson . Versez de l'eau pour couvrir le riz. Ajoutez les cuillères à soupe de moutarde. Salez ,poivrez.

Passez en cuisson rapide pendant 8 mn.

En fin de cuisson ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche liquide. Servez chaud .

www.cookeojbh.fr

Risotto crevettes champignons

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

Risotto lait de coco crevettes

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.

Risotto de saumon poireaux➽➽➽

Cookeo

Risotto de saumon poireaux

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

3 médaillons de saumon
200 g de poireaux congelés
300 g de riz basmati
1 verre de vin blanc
100 g d'oignons congelés
1 cube de bouillon de bœuf
Sel
Poivre
Huile d'olive

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dan s la cuve pour faire revenir les oignons .Ajoutez les médaillons de saumon. Emiettez les médaillons de saumon au fur et à mesure.

Ajoutez les morceaux de poireaux . Emiettez le cube de bouillon de bœuf. Versez le riz Basmati,le verre de vin blanc. Recouvrir d'eau .

Programmer **la fonction rapide pour 10 mn** .Servez chaud .

www.cookeojbh.fr

Risotto saumon fumé

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

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

Riz calamars saveur du sud

www.cookeojbh.fr

Riz cantonais

cookeo

riz cantonais

Pour 6 pers.
-400g de riz
-2oignons,2gousses d'ail
-4tranches de jambon
-4oeufs
-250g de crevettes crues décortiquées
-100g de petits pois, sauce soja

Mettre le riz avec 800g d'eau, cuisson rapide 10 minutes.Réserver.
Couper l'ail et l'oignon.Réserver.
Battre les oeufs en omelette, et mettre un peu de sauce soja.Faire l'omelette, réserver.
Faire revenir, ail, oignon et crevettes,ajouter jambon, petits poids, omelette, puis le riz peu à peu.

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

cookeo

Riz à la créme safran et pétoncles

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

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

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 lègumes)
1 càs de curry doux

Et hop tout ça dans la cuve melanger , et cuisson rapide 9 min au cookeo!

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

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.

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

www.cookeojbh.fr

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

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Saint Jacques aux poireaux➽➽➽

Cookeo

Saint Jacques aux poireaux

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

300 grammes de noix de Saint-Jacques
1 verre de vin blanc
Poivre
3 blancs de poireaux
100 grammes d'oignons congelés
1 échalote
Persil
2 cuillères à soupe de crème fraîche
Huile d'olive

Position dorer
Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites dorer les oignons et les morceaux d'échalote.
Faites revenir ensuite les noix de Saint-Jacques
Ajouter des morceaux de poireaux dans la cuve
Versez le verre de vin blanc puis recouvrez les ingrédients avec de l'eau. Poivrez et ajoutez du curry

Fonction cuisson rapide 10 minutes
Ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche et le persil. Mélangez, servez soit immédiatement soit vous mettez votre appareil en maintien au chaud .

Saumon et riz

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

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

www.cookeojbh.fr

Cookeo Moulinex

Saumon et moules à la crème fraîche

cookeorecettes jp roussseau

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de filet de saumon

2 cuillères à soupe de crème

200 g de champignons de Paris congelés

100 g d'oignons congelés

100 g de moules cuites décortiquées congelées.

Huile d'olive

Sel

Poivre

1 verre de vin blanc

200 ml de fumet de poisson

Persil déshydraté

Mode dorer

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

Ajoutez ensuite le saumon que vous avez découpé en morceaux . Déposez les moules cuites décortiquées congelées .

Ajoutez les champignons de Paris . Versez le fumet de poisson et le verre de vin blanc .

Salez et poivrez selon votre convenance. Saupoudrez de persil déshydraté.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn de cuisson .

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de crème fraîche .Servez chaud .

cookeo

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.

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

cookeo

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

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

cookeo

cookeo

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

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

cookeo

cookeo

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.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

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

Tajine saumon

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

Tagliatelles aux fruits de mer

Andouillettes et ses petits legumes

proposée par Barbara Lnn

Ingrédients

4 carottes coupées en rondelles

10 pommes de terre coupées en morceaux moyens

Fond de veau (1 cac bombé dans 100ml d'eau tiède)
Crème fraiche épaisse (1 brique 200ml)

En mode manuel

Faire dorer 10 à 12 min les andouillettes
Une fois fois dorage fini ajouter le reste des ingrédients passer en cuisson rapide 12min

Et hop c'est prêt deguster

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

Tagliatelles de courgettes

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 émince 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

Tagliatelles saumon épinards

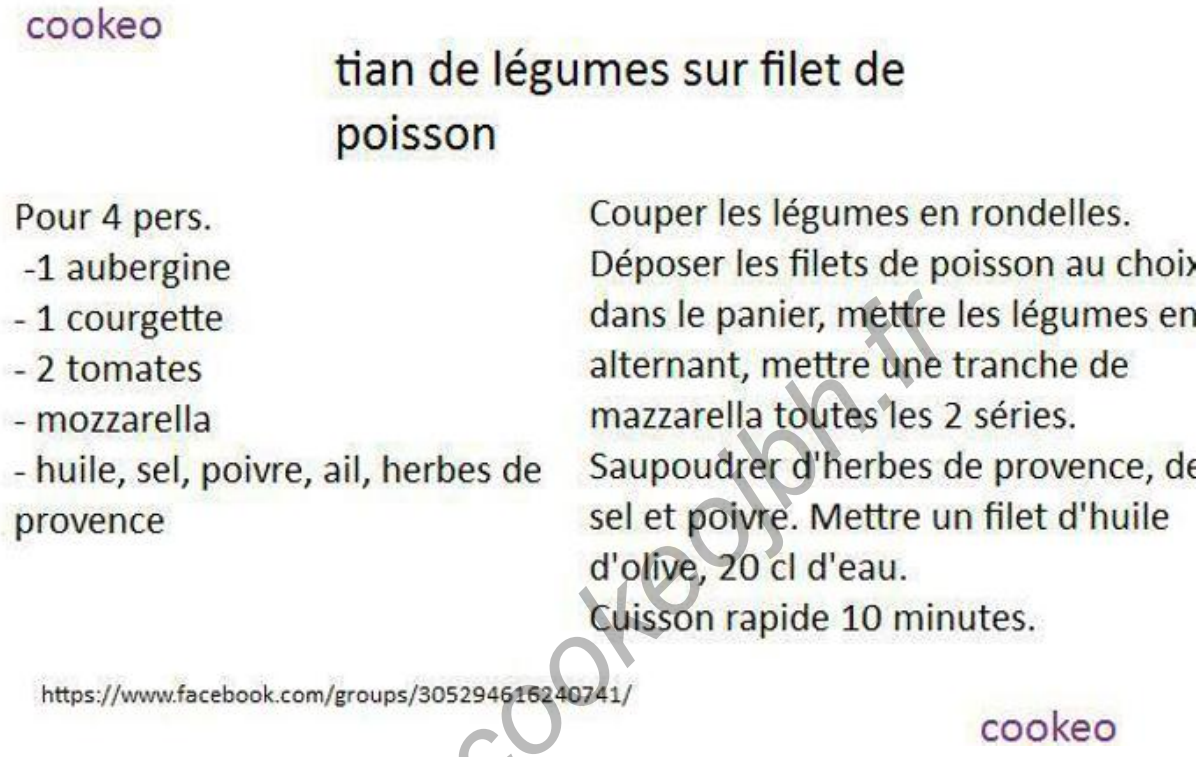
cookeo

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.

Tian de légumes sur lit de poissons



www.cookeojbh.fr

Thon à la tomate➳➳➳

Cookeo

Thon à la tomate

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de steaks de thon
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
500 ml d'eau
Sel poivre
100 g d'oignons congelés
1 petite boite de tomates concassées

Placez tous les ingrédients dans la cuve : les steaks de thon, les tomates concassées, les oignons. Salez, poivrez selon votre convenance. Plongez un cube de bouillon de bœuf.
Versez 500 ml d'eau.

Cuisson rapide. Temps de cuisson 10 mn.

Quand la cuisson est finie ouvrez votre appareil et ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates. Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Thon à la catalane

cookeo

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.

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

cookeo

cookeo

duo de poissons au trio de choux

-2pavés de saumon congelés
-2cabillauds ou colins congelés
-1sachet de petites crevettes
-1 sachet de trio de choux congelés
-6 petits cubes sauce au beurre
-25 cl de crème fraîche
-20cl de vin blanc et 20 cl d'eau
-2 gousses d'ail et persil, sel/poivre

Dans le beurre, faire revenir les crevettes, l'ail et le persil.
Puis mettre les poissons, en déposant les crevettes par dessus, avec les cubes de sauce.
Mettre les choux et les liquides.
Mélanger. Cuisson rapide 6 minutes.

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

cookeo

Moulinex cookeo

Carottes a la bolognaise

Mimi Steph Vauve Merle

Ingrédients :

Pour 4 pers

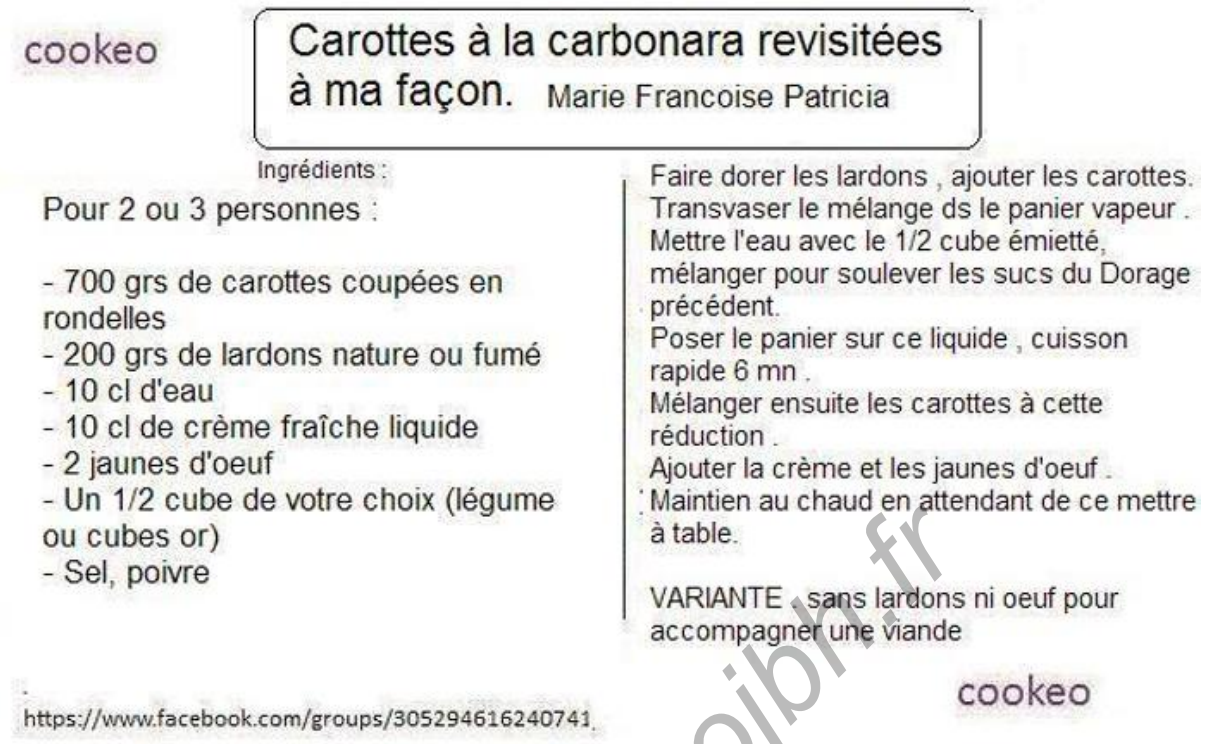
6 grandes et grosses carottes
500g viande hachée
1/2 oignon
1 pot de Sauce tomate maison (env 500ml)
Sel poivre

Faire revenir la viande hachée en mode dorer pendant 3 min puis ajouter l'oignon émincé laisser le tout en dorer pendant 2 min. Ensuite ajouter les carottes en rondelles et la sauce tomate, sel, poivre pendant 8 min en cuisson rapide. Résultat délicieux avec des carottes légèrement craquant es. Vous pouvez laisser un peu plus longtemps si vous les préférez molles. Bon appétit.

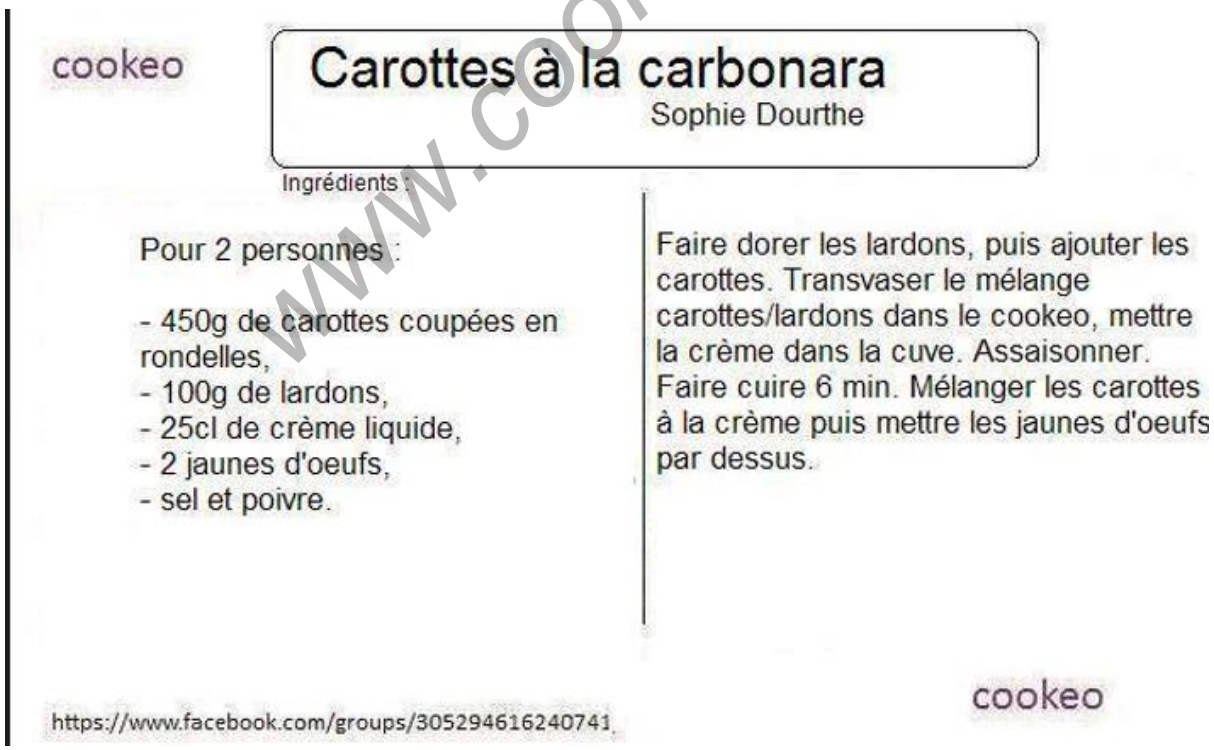
www.cookeojbh.fr

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

Carottes carbonara version 2



Carottes carbonara



www.cookeojbh.fr

Carottes glacées au chorizo

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

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

Carottes aux oignons➽➽➽

Cookeo

Carottes aux oignons

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 2 personnes

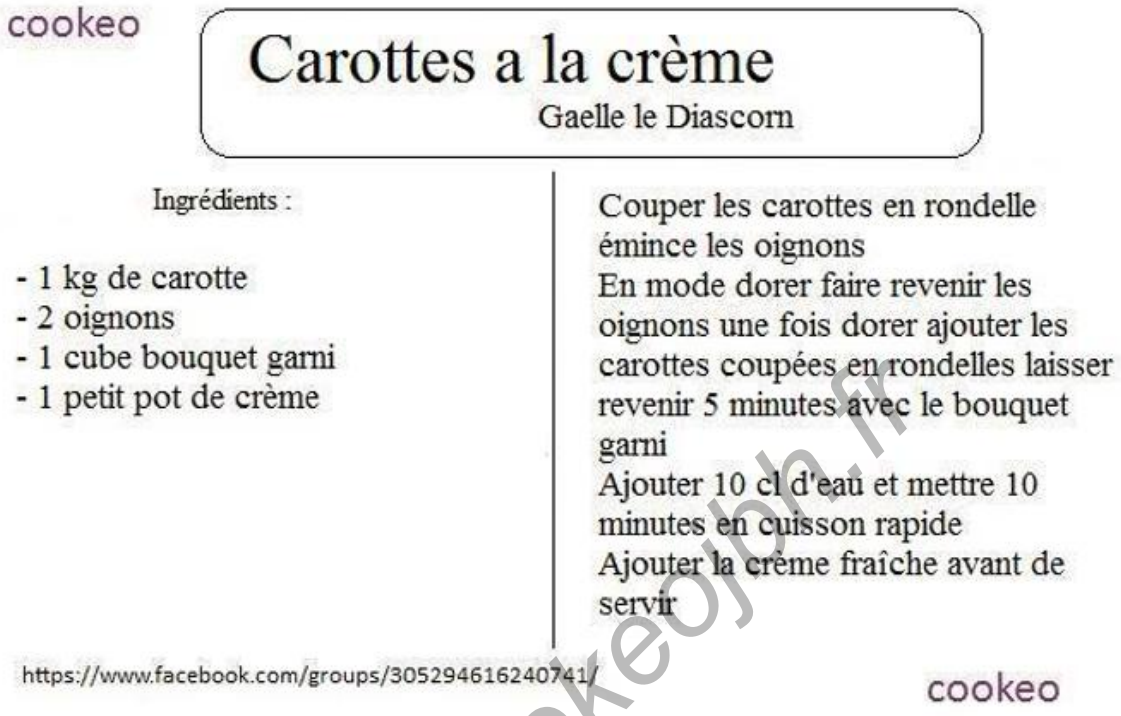
100 g d'oignons congelés
300 g de carottes
Sel
Poivre
Huile d'olive
200 m d'eau

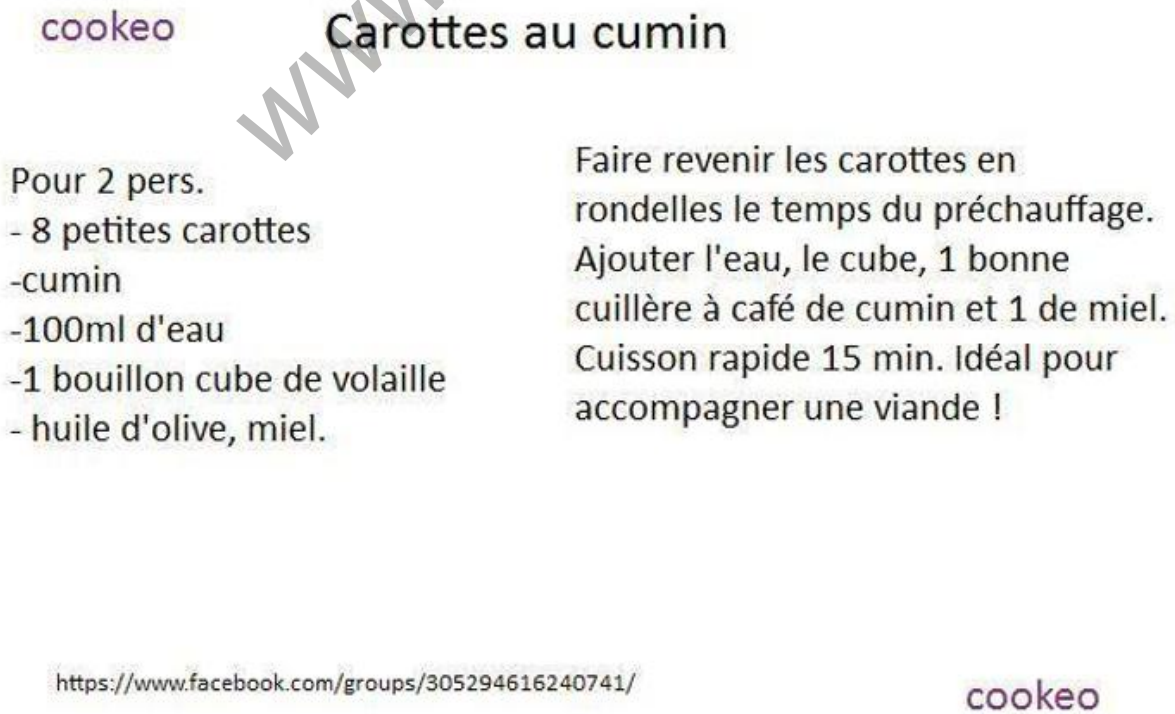
Préparation

« Fonction ingrédients » puis **« légumes et fruits »** puis **« carottes »** choisissez enfin **« rondelles »**
Sélectionnez 300 g . Versez 200 ml d'eau dans la cuve puis déposez les carottes en rondelles dans le panier vapeur. Installez le panier vapeur dans la cuve.
Faites **ok** avec un départ immédiat .Verrouillez le couvercle.
Réservez les carottes en sortant le panier du cookeo .
Sortez la cuve pour vider l'eau .
Repositionnez la cuve puis passez en « mode dorer » et versez de l'huile d'olive .
Faites revenir les oignons puis ajoutez les carottes .
Servez avec un féculent de votre choix par exemple ou tout simplement chaud .

www.cookeojbh.fr

Carottes à la crème





www.cookeojbh.fr

Champignons oignons crème fraîche

Moulinex cookeo

Champignons & oignons à la crème fraiche

Corinne Croisille

Ingrédients :

4 personnes :

- 500g de champignons
- 25cl de crème fraîche
- 2 oignons
- 1 c à café de jus de citron
- 2 c à soupe de persil ciselé
- sel et poivre

Épluchez et émincez les oignons.

Mettre le cookéo en manuel et dorer.

Faites fondre le beurre et ajoutez les oignons.

Faites dorer 6 minutes en mélangeant. Incorporez les champignons, le jus de citron, la crème.

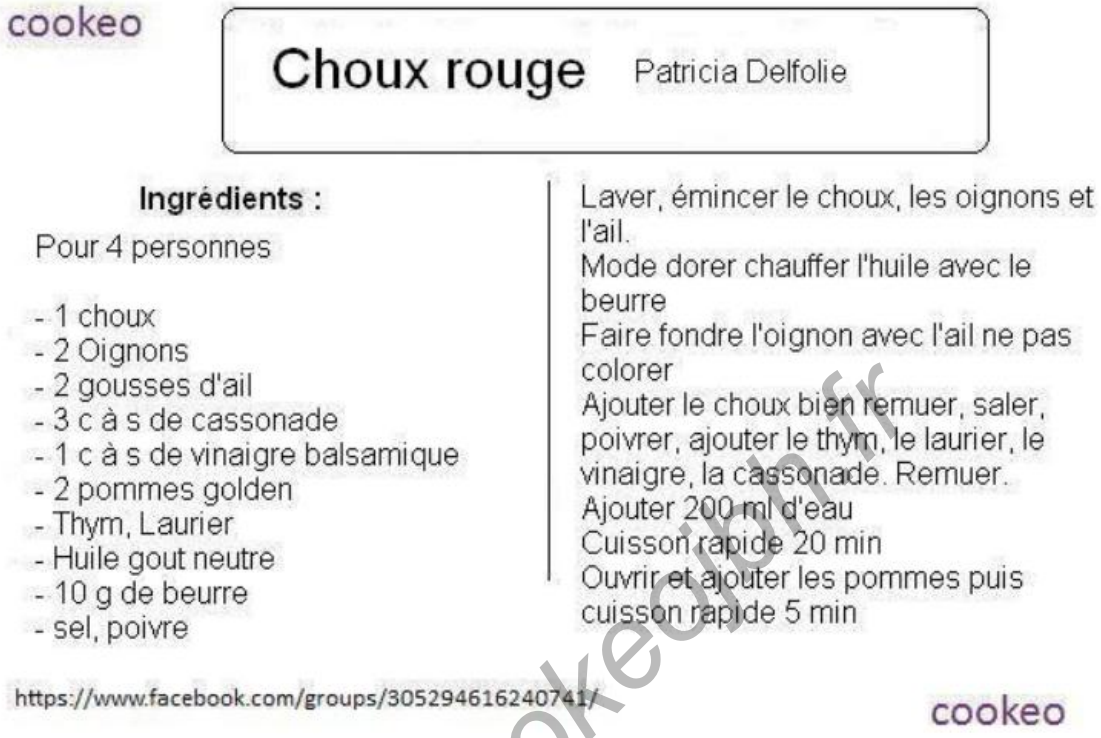
Salez et poivrez.

Passez en mode cuisson rapide 7 minutes.

En fin de cuisson ajoutez le persil.

www.cookeojbh.fr

Choux rouge



cookeo

Choux rouge Patricia Delfolie

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 choux
- 2 Oignons
- 2 gousses d'ail
- 3 c à s de cassonade
- 1 c à s de vinaigre balsamique
- 2 pommes golden
- Thym, Laurier
- Huile gout neutre
- 10 g de beurre
- sel, poivre

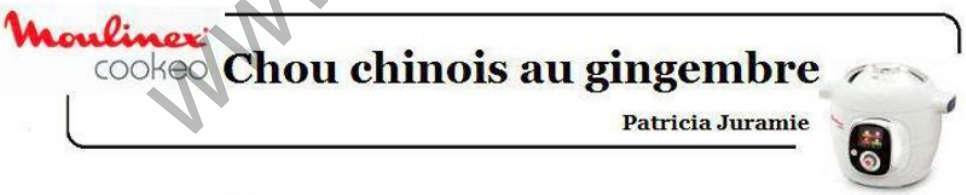
Laver, émincer le choux, les oignons et l'ail.
Mode dorer chauffer l'huile avec le beurre
Faire fondre l'oignon avec l'ail ne pas colorer
Ajouter le choux bien remuer, saler, poivrer, ajouter le thym, le laurier, le vinaigre, la cassonade. Remuer.
Ajouter 200 ml d'eau
Cuisson rapide 20 min
Ouvrir et ajouter les pommes puis cuisson rapide 5 min

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Chou chinois au gingembre



Moulinex cookeo

Chou chinois au gingembre

Patricia Juramie

Ingrédients :

Pour 4 personnes

½ chou chinois
Gingembre (en fonction de vos goûts)
Sauce soja (5 cs, mais à ajouter en fonction de vos goûts)
400 ml de bouillon cube or
200 g de riz basmati

Mettre dans la cuve le chou, le bouillon, la sauce soja, le gingembre et le riz.
Poivrez (ne pas saler car sauce soja et bouillon)
Mélanger le tout
Cuisson rapide 10 mn

Pour un plat complet avec protéine, rajouter des pavés de saumon coupé en morceau.

Bon appétit !!!!!

Courgettes Roquefort

Moulinex cookeo

Courgettes au roquefort

Sabrina Lefevre

Ingrédients :

Pour 4 personnes

2kg de courgette
epluchées et coupées en rondelles ,
1 pot de boursin au roquefort ,
sel , poivre ,
echalottes et ail en poudre

Mettre les courgettes en rondelle dans le cookeo et mettre sur mode dorer ,

quand c'est un peu fondue mettre le pot de boursin au roquefort , le sel , le poivre , 2 ca c d''échalotte en epice , de l'ail , attendre jusqu'a la fin du prechauffage et mettre en cuisson rapide 4 mn !

(j'ai rajouter 2 steack de saumon sur le dessus)

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Compotée d'endives

Nathalie Danvers

Ingrédients :

- 4 Endives
- 25gr de beurre
- 1 oignon
- 2 càs de cassonade
- sel et poivre

En mode ingrédient : Endives
cuire 4 endives entières à la vapeur pendant 20mn,
Vider l'eau et les endives

En mode manuel : Dorer
Dorer 25gr de beurre+1 oignon

Ajouter les endives cuites, pendant 5mn,

Saler et poivrer
Ajouter 2 cuillères à soupe de cassonade,
cuire en mode manuel 10mn(sans ajout d'eau)

Cela fait comme une compotée, nous avons adoré!

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

Compotée de légumes

Moulinex cookeo

Compotée de légumes

Carole Chaput

Ingrédients :

Pour 6 personnes

1kg de courgettes,
1 poivron rouge,
1 poivron jaune,
4 tomates,
3 à 4 gousses d'ail.

Couper les légumes en dés, choisir RECETTES - DESSERTS - COMPOTE. Mettre les légumes (au lieu des fruits) dans le cookéo, arroser d'un peu d'huile d'olive, l'ail haché, un peu d'eau et laisser faire le Cookéo.

Je me suis servi de cette compotée pour faire des verrinne avec des lamelles de jambon cru passé à la poêle et comme il m'en restait encore j'ai fait des oeufs en cocotte avec ma compotée, des dès de jambon blanc, un oeuf et du gruyère, le tout au four.

www.cookeojbh.fr

Courgettes vache qui rit

cookeo

courgettes à la vache qui rit

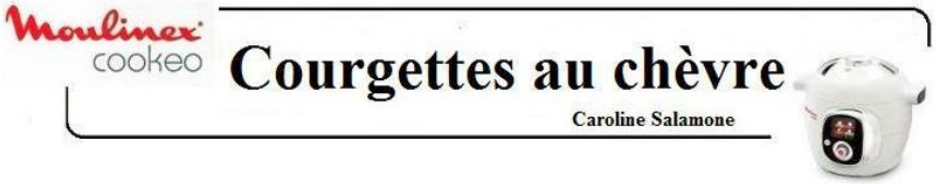
Pour 2/3pers.
- 4 petites courgettes
- 5 vaches qui rit
- sel poivre ail (en poudre ou frais peu importe)

En mode dorer, faire fondre un peu de margarine, mettre les courgettes, epluchées et coupées, sel ,poivre, ail .Tourner un coup, déposer les vaches qui rit, passer en mode cuisson rapide durant 3 minutes.

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

cookeo

Courgettes au chèvre



Ingrédients :

Pour 4 personnes
- 6 courgettes,
de 4 a 8 petits chèvres frais suivant votre goût,
une échalote (ou oignon),
une bonne giclette de sauce tomate,
une barquette d'allumette de lardons fumés (moi je prends dégraisser)

Mettre en mode doré avec un peu d'huile d'olive faire revenir l'échalote, les courgettes coupées en morceaux, faire cuire dans ce mode pendant 15 a 20 minutes pour faire dégorger les courgettes,

Mettre les lardons, le fromage de chèvre, la sauce tomate, fermer cookeo et passer en mode cuisson rapide pendant 2 à 3 minutes.

Pour le croustillant j'ai tout mis dans un plat a gratin et j'ai passé au four pour gratiner !!!

Accompagner d'une côté de porc un régal et un plat de saison

Courgettes et tomates au Boursin

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

Crème de carottes

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

Moulinex cookeo

Flan courgette et carotte

Fanny Der Vartanian

Ingrédients :

(pour 4 personnes)

3 petites courgettes
4 carottes
1 grosse échalote
1 gousse d ail
1 brique de 20 cl de crème
2 œufs
75 g de gruyère râpé
1 cuillère à s d huile d olive
Sel poivre
Cumin une cuillère à café

1) râper les carottes et courgettes crues
2) faire revenir les légumes +échalote et l ail dans l huile d olive 5mn en mode doré et laisser tiédir
3)a part mélanger les œufs, la crème , le gruyère , sel , poivre et cumin
4) ajoutée les légumes à la préparation . Mélanger et verser dans un moule en silicone ou dans le panier vapeur avec du papier cuisson .
5)cuire en mode cuisson rapide 15 mn avec 300ml d eau dans la cuve.

cookeo

Flan de patate douce au lait de coco

Pour 4 pers.
-450g de patates douces
-10cl de crème liquide
- 10cl de lait de coco
-2 oeufs
-piment en poudre
- sel, poivre

Faire cuire les patates douces épluchées et coupées en larges tronçons (dans ingrédients, légumes, patate douce).
Une fois cuites, mixez le reste des ingrédients.
Déposer dans des ramequins, dans le panier vapeur, cuisson vapeur 9 mins.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Frites à l'ail

Frites à l'ail

proposée par John Fay

Ingrédients

Quelques pommes de terre
2 gousses d'ail
un petit peu de beurre
un peu d'huile d'olive
un peu d'eau

Épelucher quelques pommes de terre et ciseler en frites.
Émincer 2 gousses d ail.
Se mettre en manuel >dorer
Mettre dans la cuve une bonne lichette de beurre
avec un peu d'huile d olive.
Mettre les frites dans la cuve puis l ail, pendant 10 minutes.
Mettre un peu d eau puis basuler en cuisson rapide pendant 5 minutes. bon appetit !

Fondue de poireaux vache qui rit

cookeo

Fondue de poireaux vache qui rit / jambon

Pour 2 pers.
-1 botte de poireaux
- 3 vache qui rit
-1 paquet de jambon en lanières

Couper les poireaux en tronçons, cuire mode cuisson du cookéo légumes, égoutter, puis remettre en cuisson rapide avec 3 vache qui rit et un paquet de jambon en lanières.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

cookeo

gratin dauphinois maison

-700g de pdt
-40 cl de crème légère
-30 cl de lait 1/2 écrémé
-1gousse d'ail présséé
-sel/poivre/noix de muscade
-1 fourchette de beurre
-fromage râpé

Couper les pdt en lamelles de maxi 3mm d'épaisseur.Les disposer dans un plat, avec la crème, le lait, l'ail, le sel, poivre et la muscade.Bien mélanger. Tout mettre dans la cuve, cuisson rapide 10 minutes.Mettre au four avec le fromage râpé.

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

cookeo

Gnocchis aux 4 fromages

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 !

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

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)

cookeo

Gnocchis au curry

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 500 g de gnocchis
- 150 g de crème
- 200 ml d'eau
- 5 ml de curry
- sel, poivre

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve

Mettre en cuisson rapide 5 min

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Gnocchis au safran

Gnocchis au Safran

proposée par Abdel Alaoui

Ingrédients

Ingrédients pour 2 personnes :

- Gnocchi de pomme de terre : 250g
- Crème liquide : 150g
- Ail haché : 1/2cs
- Safran : 1cs
- Eau : 200 ml
- Sel et poivre

recette en vidéo

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

H

Haricots blancs et carottes fondantes

www.cookeojbh.fr

Légumes sautés au tofu

Moulinex cookeo

Legumes sautes au tofu

Marion Baudet-brault

Ingrédients :

3/4 pers.
1 bloc de tofu,
2 poivrons rouges,
un poivron vert,
2 tomates,
1 oignon,
1 petite boîte de pousse de soja,
sauce soja,
huile de sésame,
1 cuil.à soupe graines de sésame,
coriandre fraîche,
1/2 cuil. à café d'ail, de coriandre, de cumin,
1 cuil. à café de sucre, piment en poudre ou en sauce,
1 cube Miso dans 100 ml d'eau.

En mode dorer, mettre l'oignon, les graines de sésames et tous les épices (sauf le piment) dans 3 cuillères à soupe de sauce soja. Ajoutez le tofu en cubes, les poivrons coupés en lamelles, les tomates coupées, le sucre,les pousses de soja, la coriandre fraîche.Continuez la cuisson encore 3 minutes. présentez sur des assiettes et agrémentez d'un filet d'huile de sésame et de piment (selon les goûts !!!) bon appétit. On peut ajouter si on le souhaite des carottes, des brocolis, champignons chou surgelés (dans ce cas mettre en cuisson rapide 3 minutes de plus)

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

www.cookeojbh.fr

cookeo

lentilles à la marocaine

Pour 5 pers.
-300 g de lentilles
-1 oignon haché,3 gousses d'ail écrasées
-1cas de concentré de tomate
-50ml d'huile d'olive
-1cac de sel, 1pincée de poivre
-1 pincée de curcuma,
-1p de cumin, 1cas de coriandre
-900ml d'eau

Mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Cuisson rapide 20 minutes.

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

cookeo

Cookeo

Pâtes crème basilic

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pâtes

1 bouquet de basilic

1 gousse d'ail

150 g de crème fraîche

50 g de parmesan râpé

Huile d'olive

Sel

Poivre

Lavez et ciselez le basilic. Epluchez l'ail et coupez le en morceaux ou hachés le avec un hachoir.

Mode dorer

Faites revenir dans de l'huile d'olive les morceaux d'ail et le basilic ciselé. Réservez l'ensemble de ces ingrédients ;

Versez dans la cuve les pâtes et recouvrez d'eau (minimum 200 ml).

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2).Quand la cuisson est terminé ouvrez votre cookeo et ajoutez aux pâtes la crème fraîche et les morceaux d'ail et le basilic ainsi que le parmesan .Mélangez tous les ingrédients.

Servez chaud.

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Petits pois à la parisienne

Criki Cmoi

Ingrédients :

500 g de petits pois écossés,
1 oignon émincé,
2 à 3 carottes en rondelles,
1 feuille de laitue,
1 cube de bouquet garni
et du beurre

Faire revenir oignon et carottes dans du beurre. Ajouter les petits pois, remuer, ils changent un peu de couleur,

ajouter la salade, 250 ml d'eau, la salade, le bouquet garni, un peu de poivre et mettre en cuisson rapide 7 mns.

Ensuite, ajouter un morceau de beurre et en maintient au chaud

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

Pennes 4 fromages

cookeo

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.

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

cookeo

Petits pois carottes pommes de terre

Moulinex cookeo

Petits pois carottes et pommes de terres

Audrey Aleera Loiseau

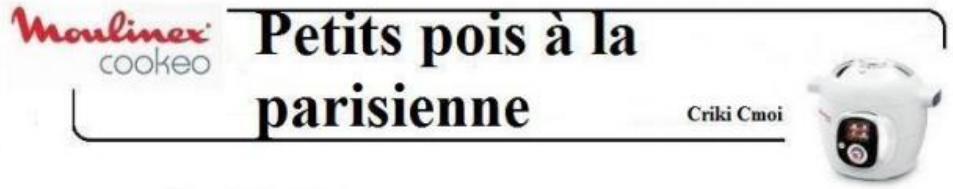
Ingrédients :

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

Petits pois à la parisienne



Ingrédients :

500 g de petits pois écossés,
1 oignon émincé,
2 à 3 carottes en rondelles,
1 feuille de laitue,
1 cube de bouquet garni
et du beurre

Faire revenir oignon et carottes dans du beurre. Ajouter les petits pois, remuer, ils changent un peu de couleur,

ajouter la salade, 250 ml d'eau, la salade, le bouquet garni, un peu de poivre et mettre en cuisson rapide 7 mns.

Ensuite, ajouter un morceau de beurre et en maintient au chaud

www.cookeojbh.fr

Poêlée du jardin

Poêlée de légumes

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

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

Poêlée pommes de terre poireaux

Pôelée de Pommes de terre & poireau

proposée par Idées Recettes Cookeo

Ingrédients

Pour 4 personnes
1 oignon émincé
4 carottes coupées en rondelle
8 pommes de terre coupée en gros morceau
2 tomates coupés en morceau
2 poireaux coupés en rondelle
500ml de fond de veau
sel poivre herbe de Provence

Mode manuel fonction dorer

faire revenir l'oignon ajouter le poireau pendant quelques minutes , ajouter les tomates ,les pommes de terres , les carottes ajouter 500mll de fond de veau , salé poivré + herbes de Provence

cuisson rapide 12mn
Dring !!! c'est prêt ! accompagné d'une viande ou d'un poisson .

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

www.cookeojbh.fr

Poêlée pommes de terre carottes

Moulinex cookeo

Poêlée carottes et pommes de terre

Monique Denoyelle

Ingrédients :

pour 4 personnes :
30gr de beurre ,
2 cu huile.
1 oignon émincé,
6 carottes,
6 pommes de terre
Sel, poivre,
laurier, thym, .
Un cube Knor ou bouillon de volaille délayé dans 300 ml d'eau

Programme dorer:

Dorer dans le beurre et l'huile l'oignon émincé
Ajouter les carottes et les pommes de terre coupées en gros morceaux. Ajouter le sel, le poivre, le thym, le laurier , le bouillon.

Programme cuisson rapide 20 mn.

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

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

www.cookeojbh.fr

Poêlée pomme de terre courgettes

cookeo

Poêlée de pommes de terre et courgettes Margot Goldgerg

Ingrédients

Pour 4-5 personnes

- 3 courgettes
- 3 pommes de terre
- 2 petits oignons
- ail en poudre
- herbes de provence
- 15 cl de bouillon magie or

Couper les pommes de terre, les oignons, et les courgettes en petits morceaux.
Faire revenir les pommes de terre et les oignons en mode doré pendant 4 min avec les herbes et l'ail puis ajouter les courgettes, laisser encore 3 min.
Rajouter le bouillon et mettre en cuisson rapide 8 min.

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

cookeo

Pois chiches au curry

Cookeo

Pois chiches au curry

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

2 oignons

4 gousses d'ail

400g de pois chiches cuits

400 g de tomates pelées

1 cuillère à café de curcuma

1 cuillère à café de curry

1 cuillère à soupe de coriandre moulue

Sel Poivre

Huile d'olive

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir l'ail et les oignons coupés en morceaux .

Ajoutez les épices : curcuma et curry ainsi que la coriandre moulue.

Ajoutez les pois chiches et les tomates pelées et leur jus

Versez un verre d'eau

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn de cuisson et servez chaud .

www.cookeojbh.fr

Poireaux à la moutarde

Cookeo

Poireaux à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients

400 g de poireaux congelés
3 cuillères à soupe de moutarde
Sel
Poivre
Huile d'olive
1 verre de vin blanc
100 g d'oignons congelés
1 cube de bouillon de bœuf
200 ml d'eau

Fonction dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer les oignons .
Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans 200 ml d'eau et versez l'ensemble dans la cuve.
Versez le verre de vin blanc.
Salez et poivrez .

Ajoutez les 3 cuillères à soupe de moutarde.
Passez en mode **cuisson rapide ou cuisson sous pression** 10 mn .

Ouvrez votre cookeo et servez chaud

Poireaux à l'orientale➳➳➳

Cookeo

Poireaux à l'orientale

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de poireaux en rondelles congelés

100 g d'oignons congelés

1 petite boîte de tomates concassées

1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à café de curcuma

Paprika

Huile d'olive

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les oignons. Quand ils ont blondi, ajoutez les rondelles de poireaux.

Versez la boîte de tomates concassées. Mélangez l'ensemble.

Ajoutez la cuillère à café de curcuma le jus de citron puis saupoudrez de paprika. Salez et poivrez . Mélangez l'ensemble des ingrédients.

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 10 mn. Servez chaud.

Poireaux à la moutarde et à la crème

Moulinex cookeo

Poireaux à la moutarde et à la creme

Gambiez Nathalie

Ingrédients :

pour 4 pers
1kg de poireaux
huile d olive
4cas de moutarde
4cas de creme fraiche
3cas de jus de citron

Coupez les poireaux en rondelle et les faire cuire 5mn av de l huile d olive en cuisson rapide , apres les 5mn ajoutez la moutarde, la creme fraiche et le jus de citron ,sel et poivre et remettre 5mn en cuisson rapide
bon appétit

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

www.cookeojbh.fr

Pommes de terre fondantes

Moulinex cookeo

Pommes de terre fondantes.

Regine Laroche

Ingrédients :

Pour 6 personnes
1,200 kg de pommes de terre,
150 g de beurre,
15cl de bouillon de volaille, sel, poivre, thym.

Éplucher les pommes de terre, les laver et mettre à blanchir 5 mn. Égoutter, mettre dans le cookeo le beurre, thym, se, poivre, bouillon et pommes de terre, cuisson rapide 15 mn.

Si les pommes de terre sont grosses, les couper en 2

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

www.cookeojbh.fr

Pommes de terre vin blanc

Moulinex cookeo

Pommes de terre au vin blanc

Corinne Croisille

Ingrédients :

pour 4 personnes :

- 1kg de pommes de terre
- 50g de margarine
- 2 cuillères à soupe de farine
- 2 oignons émincés
- 1 verre de vin blanc
- sel et poivre

Épluchez, laver les pommes de terre et coupez-les en quartiers.

Mettre le Cookéo en mode manuel et dorer.

Faites fondre la matière grasse, ajouter les oignons et dorer les pommes de terre. Salez et poivrez.

Saupoudrez de farine.

Mélangez bien et délayez avec le vin blanc.

Passez en mode cuisson rapide 12 minutes, bon appetit !

www.cookeojbh.fr

Purée de brocolis

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 !

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

Purée de pois cassés

Moulinex cookeo

Purée de pois cassés

Karine Mathieu Boukansa

Ingrédients :

pour 6 pers.

300 g de pois cassés ,
le même volume en eau,
3 gousses d'ail écrasés,
1cs d'huile d'olive,
sel

En mode ingredients lentille
le temps baissé à 15 min,
tout mettre dans le cookeo et lancer la cuisson. quand c'est cuit, mixé c'est prêt

www.cookeojbh.fr

cookeo

quinoa carotte vache qui rit

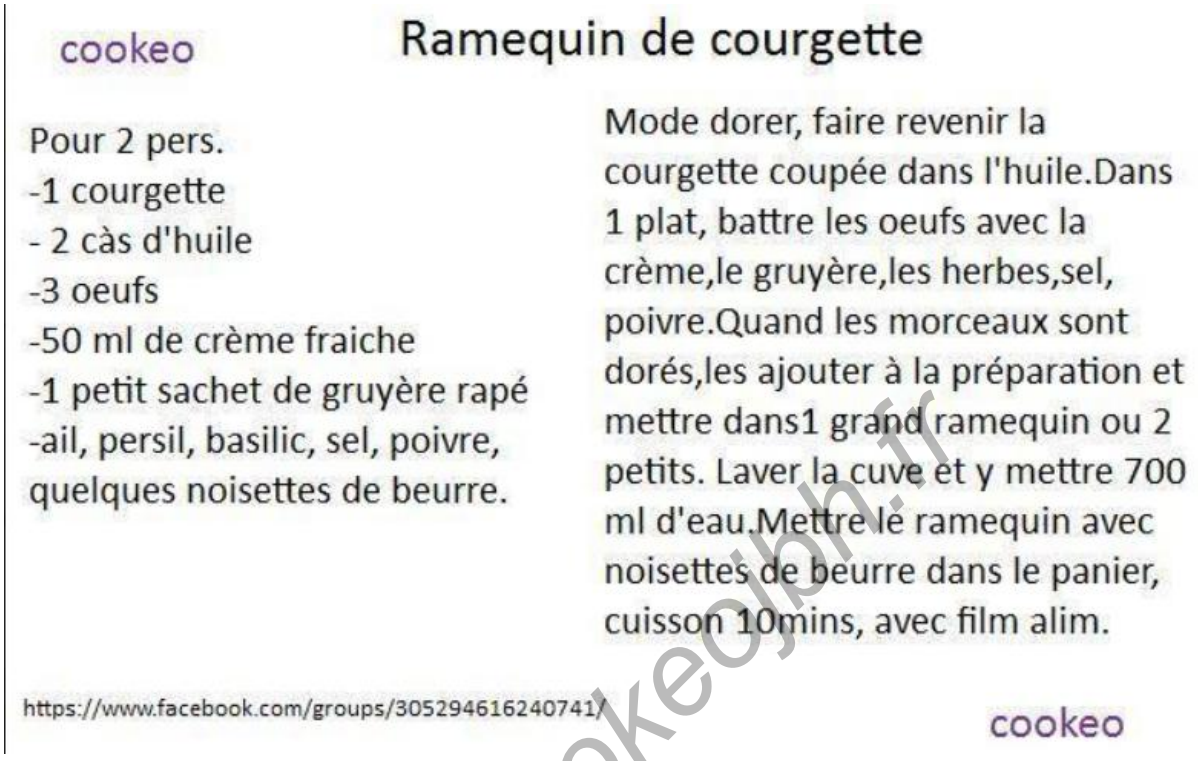
Pour 2 pers.
-1 oignon
-3 carottes coupées en cubes
-120 g de quinoa
-20 cl d'eau avec bouillon de légumes
-2 vaches qui rit

Faire dorer des oignons et 3 carottes coupées en cubes, ajouter 120 g de quinoa, 20 cl d'eau avec un bouillon de légumes, cuisson rapide 6 mins, en fin de cuisson ajouter 2 vaches qui rit.

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

R

Ramequin de courgettes



Ratatouille express

www.cookeojbh.fr

Ratatouille à sa façon

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

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

www.cookeojbh.fr

Risotto aux blettes

www.cookeojbh.fr

Risotto aux asperges

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.

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

www.cookeojbh.fr

Risotto menthe citron

Cookeo Moulinex

Risotto menthe citron

Jean-Philippe Rousseau

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

2 oignons

1 cube de bouillon de volaille

4 citrons

2 tasses de menthe fraîche

Sel

Poivre

Coupez vos oignons en morceaux . Pressez les citrons et réservez le jus .Lavez et ciselez la menthe fraîche.

Mode dorer

Faites revenir dans l'huile d'olive les oignons que vous avez coupés en morceaux.Ajoutez le riz . Laissez brunir le riz.

Versez le jus de citron . Emiettez le cube de volaille . Ajoutez la menthe fraîche ciselée .Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients .Salez et poivrez .

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmer 6 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Ouvrez votre cookeo mélangez et servez chaud .

Risotto chou fleur

Moulinex cookeo

Risotto chou fleur

Cookenote Coko

Ingrédients :

4 personnes

- 200 g de riz pour risotto
- 1/2 chou-fleur
- 1/2 oignon doux
- 20 cl de vin blanc
- 600ml de bouillon de volaille
- 1 c. à soupe de crème épaisse
- 40 g de parmesan râpé
- 1 citron non traité
- huile d'olive
- sel e poivre
- 2 cuil. à café de ciboulette ciselée

Détailler le chou-fleur en tout petits bouquets. Les cuire 5 mn à l'eau bouillante salée ou cuit vapeur.
en mode doré ,faire suer l'oignon émincé dans 3 c. à soupe d'huile. Ajouter le riz, mélanger jusqu'à ce qu'il soit transparent.
Mouiller avec le vin.et le bouillon de volaille
Ajouter le chou-fleur, 2 c. à café de jus de citron, cuisson rapide environ 10 mn.
Incorporer la crème et le parmesan à la fin.
Rectifier l'assaisonnement et laisser reposer 4 mn à couvert.
Servir le Risotto au chou-fleur parsemé de ciboulette avec du poisson ou une volaille rôtie.

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

www.cookeojbh.fr

cookeo

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.

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

cookeo

Risotto aux poireaux

Moulinex cookeo

Risotto aux poireaux

Estelle Sabot

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 1 oignon
- 1 poireau
- 250gr de riz arborio
- 750ml de bouillon de (légumes 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

Risotto à la butternut

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 !

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

Riz aux courgettes

Moulinex cookeo

Riz aux courgettes

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

4 personnes :

325 gr de riz
500 gr de courgettes
un bouillon de légume
1 oignon
sel et poivre
crème fraiche ou sauce tomate

Faites revenir l'oignon quelques minutes (fonction dorer)
ajouter le riz et 4 verres d'eau .
Remuez, salez et poivrer.

Coupez les courgettes en rondelles les ajouter au dessus.
Mettez le bouillon cube émietté.
Fonction cuisson rapide 15 mn

Au moment de servir, enlever du jus si c'et trop liquide et versez la crème fraîche ou sauce tomate ou nature c'est selon !
J'ai accompagné ce plat de cuisse de poulet !

www.cookeojbh.fr

S

Sauce Roquefort au cookeo➽➽➽

Cookeo

Sauce Roquefort au cookeo

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients

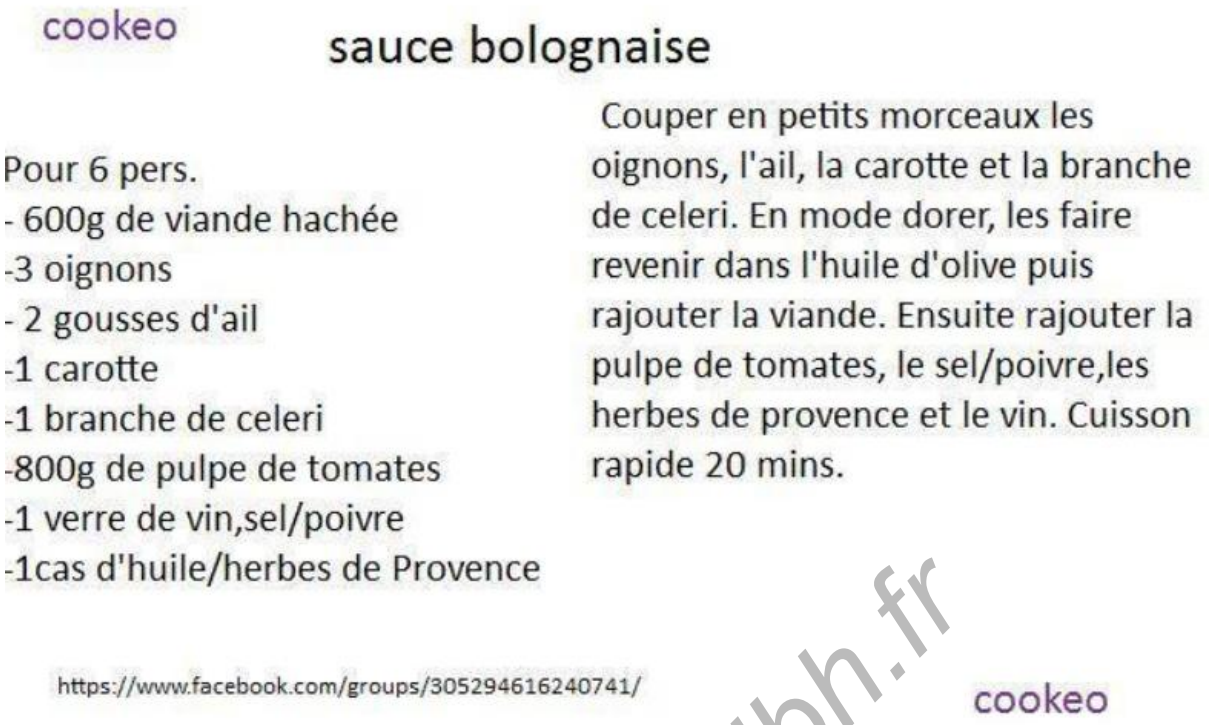
1 verre de lait
200 g de crème fraîche
100 g de Roquefort
Poivre

« mode dorer »

Versez le verre de lait dans la cuve ,lorsqu'il commence à fumer ajoutez le Roquefort pour le faire fondre.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez .Poivrez.
Servez sur une viande de votre choix.

www.cookeojbh.fr



Sauce tomate

www.cookeojbh.fr

Sauce légumes spaghettis

cookeo

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.

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

cookeo

Soupe de carottes au cumin au cookeo

Cookeo

Soupe de carottes au cumin

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de carottes

1 oignon

1 pomme de terre

750 ml d'eau

1 cuillère à café de curry

1 cuillère à café de cumin

Sel

Poivre

20 cl de crème fraîche liquide

Coupez les carottes et la pomme de terre en morceaux

Pelez et coupez l'oignon en morceaux .

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites dorer les morceaux d'oignons puis ajoutez les carottes et les morceaux de pommes de terre .

Versez de l'eau dans la cuve et saupoudrez de cumin et de curry .

Salez et poivrez .

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble des ingrédients et ajoutez la crème fraîche.

Servez chaud

www.cookeojbh.fr

T

Tagliatelles de courgettes

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 éminces les courgettes en fines lamelles, à l'aide d'un économe,

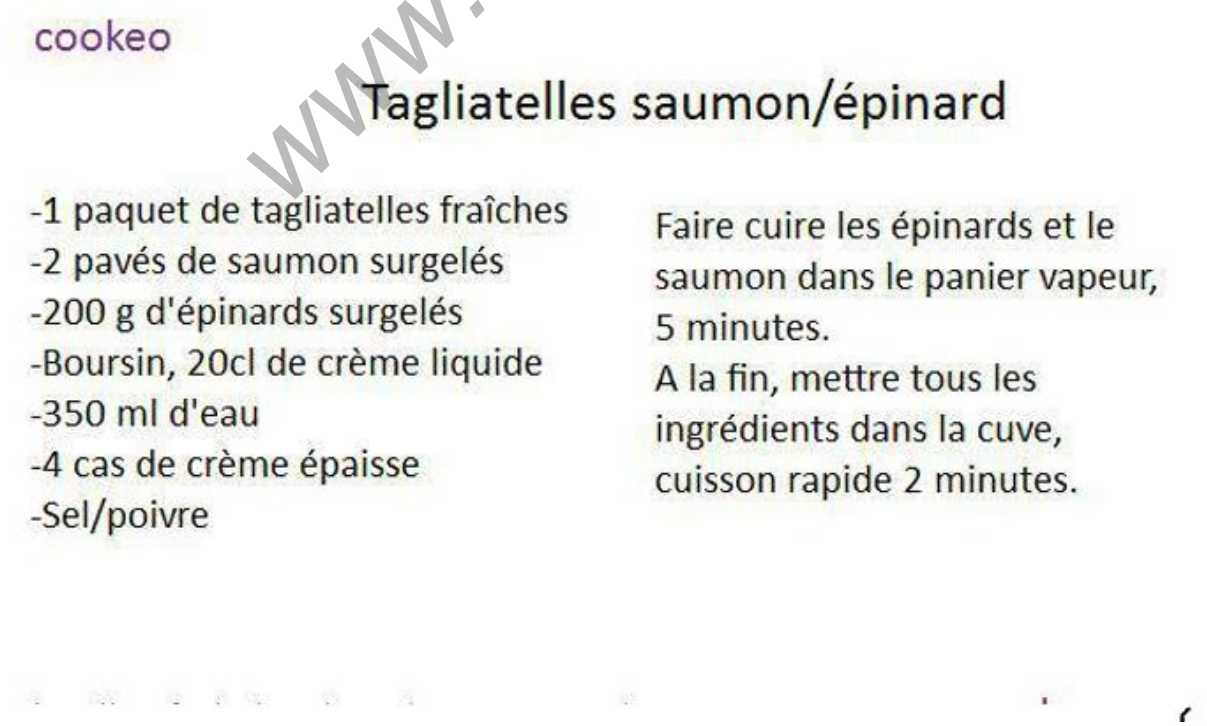
faire chauffer l'huile dans le cookéo fonction manuel "dorer".

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 !!!

Tagliatelles saumon épinards


cookeo

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

Terrine de courgettes

cookeo

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.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Tortellinis fromage

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

DESSERTS

Moulinex cookeo Ananas aux palets breton

Elodie Dubus-Domagala

Ingrédients :

pour 4 personnes :

1 ananas (en boite ou frais) ,
1 citron,
6 palets breton,
100g de sucre roux,
1 baton de vanille
(marche aussi avec de concentree quelques gouttes)

en mode cuisson rapide 15min :
couper l'ananas en morceaux, saupoudrer avec le sucre roux, ajouter la vanille (soit le baton fendu en deux ou 5 gouttes de concentree), le jus du citron, et 200ml d'eau.

laissez tiedir mettre dans une assiette sans le jus et émiettez les palets breton dessus .

www.cookeojbh.fr

Cookeo Moulinex

Brioche perdue en pudding

Ingrédients

2 oeufs
50 g de sucre
1 L de lait
2 càs d'eau de fleur d'oranger

8 tranches de brioche
Sucre glace (pour décorer)
Moule rond chemisé

Préparation

Mélanger oeufs et sucre.

Ajouter le lait et l'eau de fleur d'oranger.
Plonger les tranches de brioche dans ce mix. Placer dans un moule rond chemisé.
Filmer le moule. Placer dans le panier vapeur, puis le tout dans la cuve remplie de 20 cl d'eau.
Cuisson sous pression : 30 min.
Passer un couteau autour et démouler. Saupoudrer de sucre glace et manger tiède. Agrémenter de quelques morceaux d'orange.

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

https://www.facebook.com/cookeorecettes/

cookeo

Cerises aux sirop

Edwige Midon

Ingrédients :

- 1 kg de cerises (pour ma part j'ai dénoyaute pour confort avec les petits enfants)
- 1 bol d'eau,
- 100 g de sucre,

Cuisson rapide.....3 mn
Mettre au frais avant dégustation.

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

cookeo

Moulinex cookeo

Charlotte ménagère

Gigi la Brune

Ingrédients :

pour 5 personnes

500g de pain sans croute
1kg de pommes
200g de sucre cristalisé
2 verres de cidre
4 cuil de beurre

Coupez le pain en tranches minces et sans croutes si possible
Tartinez les lègerement de beurre
épluchez les pommes,coupez les en tranches fine

Beurrez le fond et les parois du moule
tapissezl interieur et le fond avec le pain
disposez a l interieur une couche de pommes ,une de pain ,etc.....
et soupoudrez de sucre entre chaque couche

Arrosez de cidre
versez deux verre d eau dans le cookeo

Posez le moule dans le panier vapeur et mettez le dans le cookeo
Faire cuire 17 minute
une fois fini sortir le panier er demouler votre charlotte c'est pret !

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Cheesecake citron/spéculoos

Maéva Parrinello

Ingrédients :

Pour le biscuit
- 250 g de spéculoos (ou autre si vous préférez)
- 125 g de beurre fondu

Pour l'appareil :
- 500 g de petits suisses (ou fromage blanc, faisselle, etc)
- 150 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 3 œufs
- 20 cl de crème fraîche
- parfum au choix (j'ai utilisé de la poudre de citron)

(pour cette recette vous pouvez utiliser le panier vapeur dont vous aurez recouvert le fond de papier sulfurisé ou bien un moule)

Broyer les spéculoos et mélanger au beurre fondu. Tapisser le fond du moule avec l'appareil à biscuit, former une croute sur les parois et réserver au frigo.

Mélanger les œufs, le sucre, le fromage blanc, la farine, la crème et l'arôme. L'appareil doit être homogène et sans grumeaux.
Recouvrir le fond biscuité jusqu'à la croute (il se peut qu'il vous reste de la préparation selon le récipient choisi)

Mettre 200ml d'eau au fond de la cuve.
Recouvrir le panier (ou le moule) de film cellophane. Cuisson rapide 35 min.

Le cheesecake se déguste le lendemain et peut être accompagné d'un coulis de fruits ou d'une sauce au chocolat selon l'arôme choisi.

Bon appétit !

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

Chocolat maison à l'ancienne

Moulinex cookeo

Chocolat Maison à l'ancienne

Inès Castryck

Ingrédients :

-chocolat pâtissier (env.80/90g pour 2 bol)
- un sachet de sucre vanillé
-une bonne demi-bouteille (600 ml) de lait demi-écrémé,
-1/3 d'une brique de crème fraiche liquide.

Sur la fonction "dorer" (débuter dès le démarrage de l'appareil, ne pas attendre que le préchauffage soit terminé),

déposer les carrés de chocolat pâtissier avec un peu de lait, laisser fondre le chocolat tout en mélangeant pour que ça n'accroche pas.

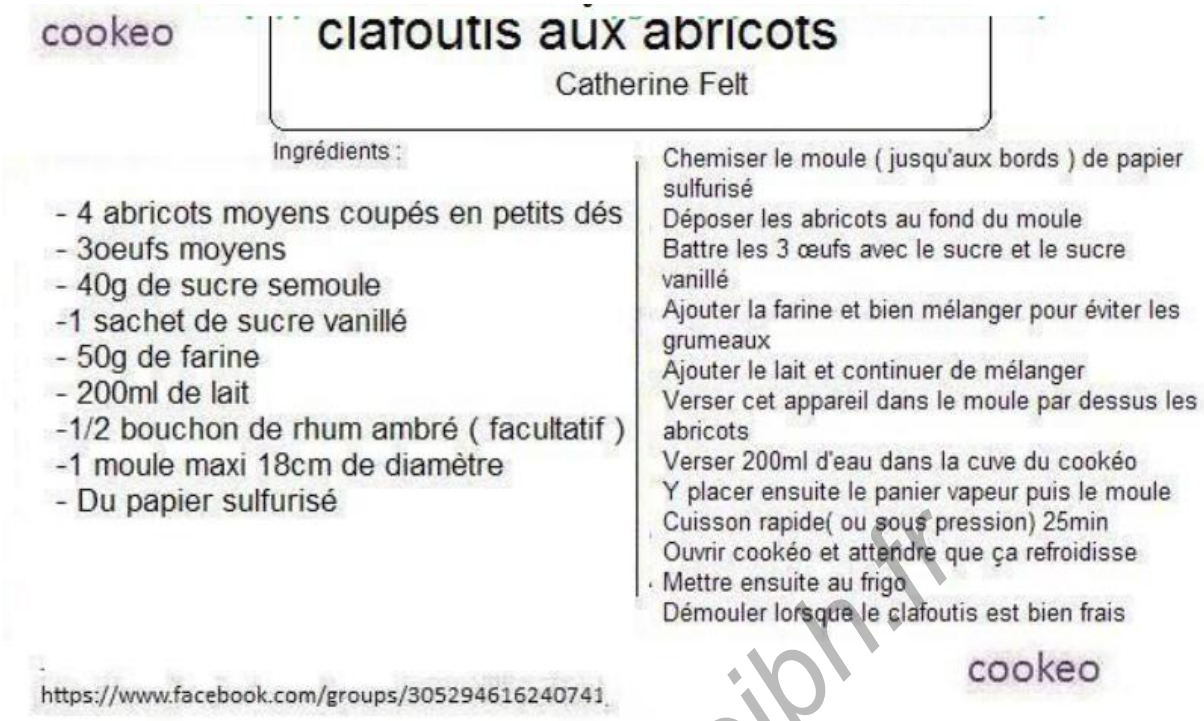
Une fois fondu, ajouter un sachet de sucre vanillé puis l'équivalent d'une bonne demi-bouteille de lait demi-écrémé, et la crème fraiche liquide.
Mélanger, laisser chauffer moins d'une minute en rabaissant un peu le couvercle.

Ajuster la dose de sucre à votre convenance et déguster Un régal pour le dimanche matin !

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

www.cookeojbh.fr

Clafoutis aux abricots



Clafoutis aux cerises

www.cookeojbh.fr

Clémentines menthe pignons

Cookeo Moulinex

Clémentines menthe pignons

Ingrédients

Pour 4 personnes

600 g de suprêmes de clémentines

160 g de sucre

12 feuilles de menthe

250 ml d'eau

20 g de pignons de pin

10 g de beurre

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

Préparation

Mode dorer

Faites fondre le beurre dans la cuve.

Faites dorer les pignons puis réservez-les.

Versez de l'eau dans la cuve, ajoutez le sucre puis la moitié des feuilles de menthe et les suprêmes de clémentines.

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 1 mn.

Laissez refroidir à l'air libre, dans le sirop et placer au frigo.

Au moment de servir ajoutez les pignons et le reste des feuilles de menthe.

https://www.facebook.com/cookeorecettes/

Coeur coulant au chocolat

cookeo

Cœur coulant au chocolat

Lucie Repussard Barbier

Ingrédients :

- 180 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 100 gr de beurre fondu
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 4 CS de chocolat en poudre
- du nutella

Mélanger tous les ingrédients SAUF le nutella.(il faut que la préparation soit homogène) pour celle qui ont un thermomix comme moi mettre 1 min vitesse 5.
Mettre cette préparation dans des moules en silicone jusqu'à la moitié , ajouter une demi cuillère à café de nutella au milieu et couvrir complètement avec la préparation. Ajouter 250 ml d'eau dans la cuve et faire cuire en mode rapide 15 min. À la fin ouvrir le cookeo et laisser les moelleux une dizaine de minutes refroidir (essentiel à la recette)

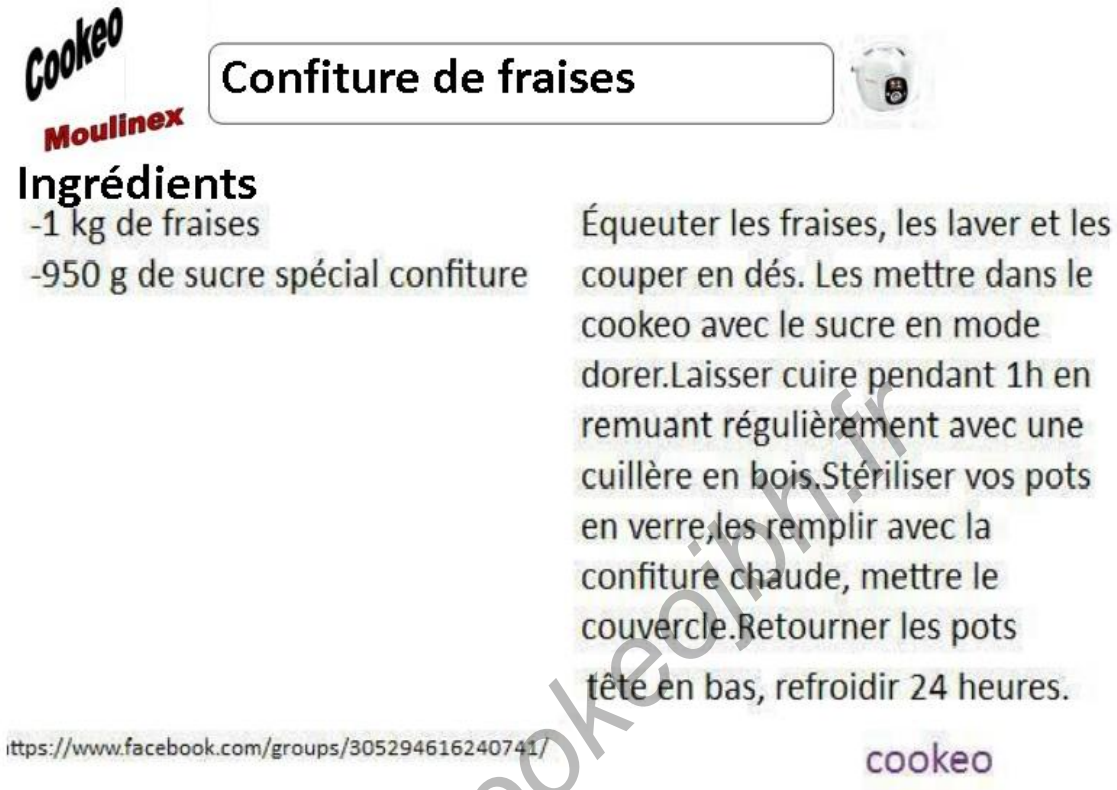
https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

www.cookeojbh.fr

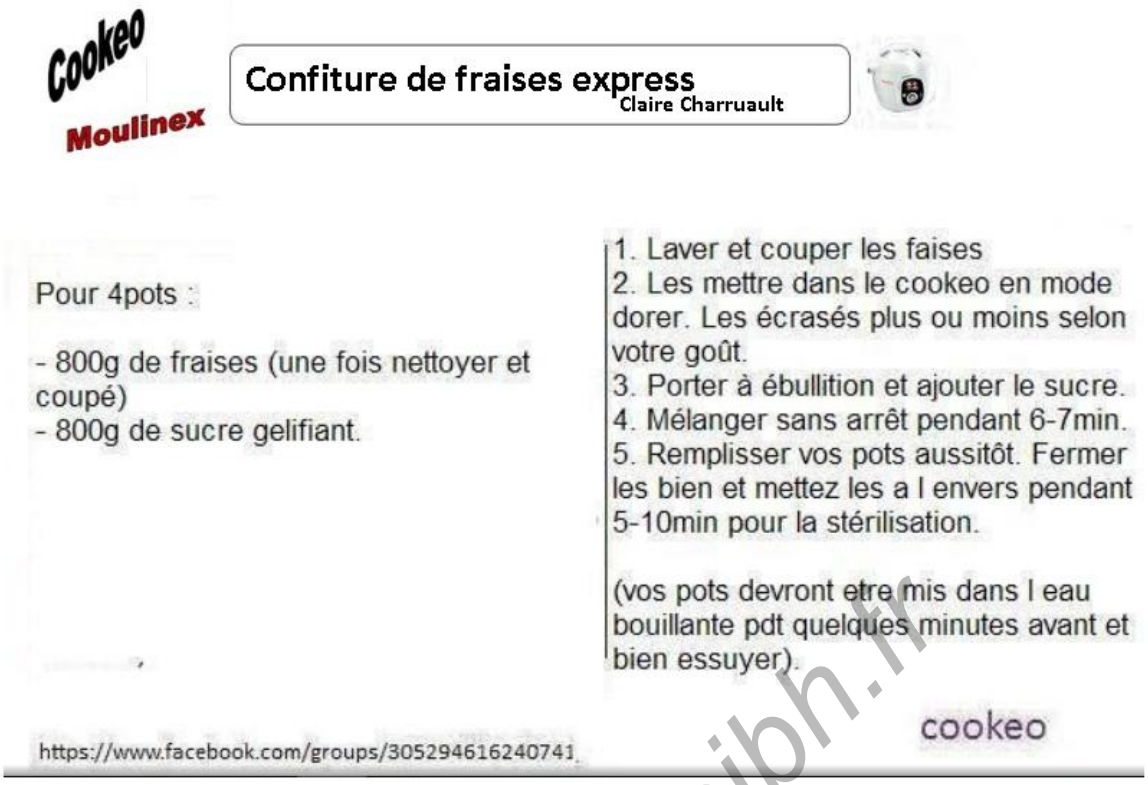
CONFITURES

Confiture de fraises

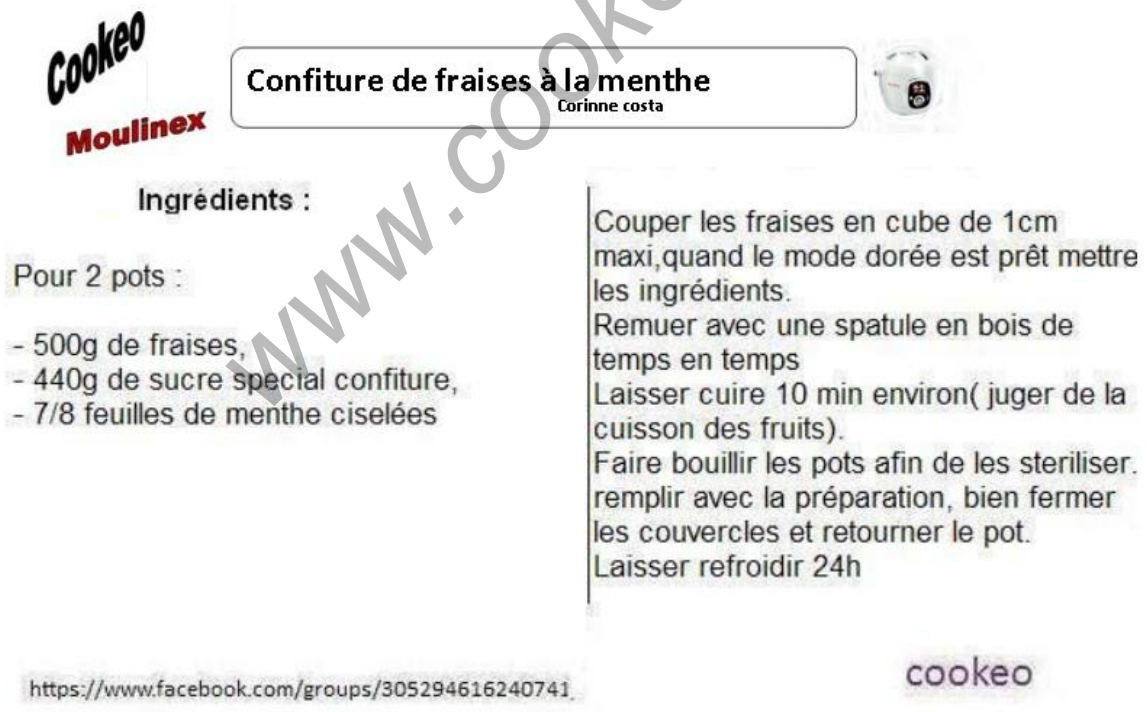


www.cookeojbh.fr

Confiture de fraises express

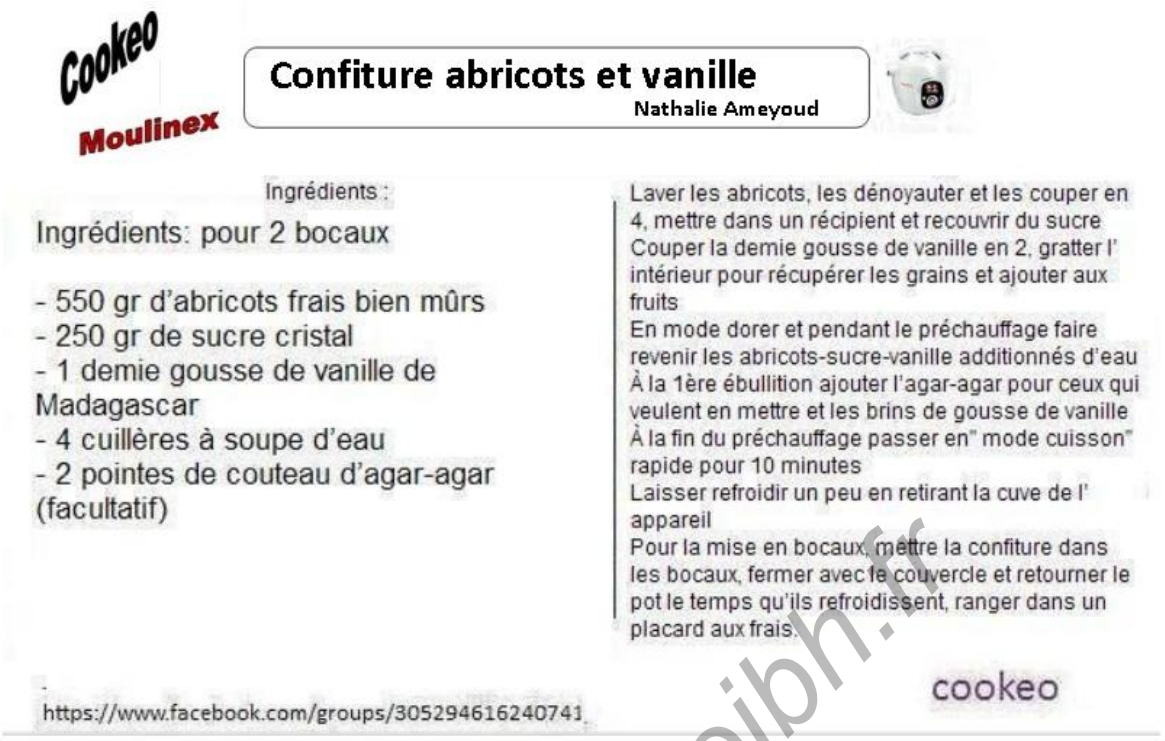


Confiture de fraise à la menthe

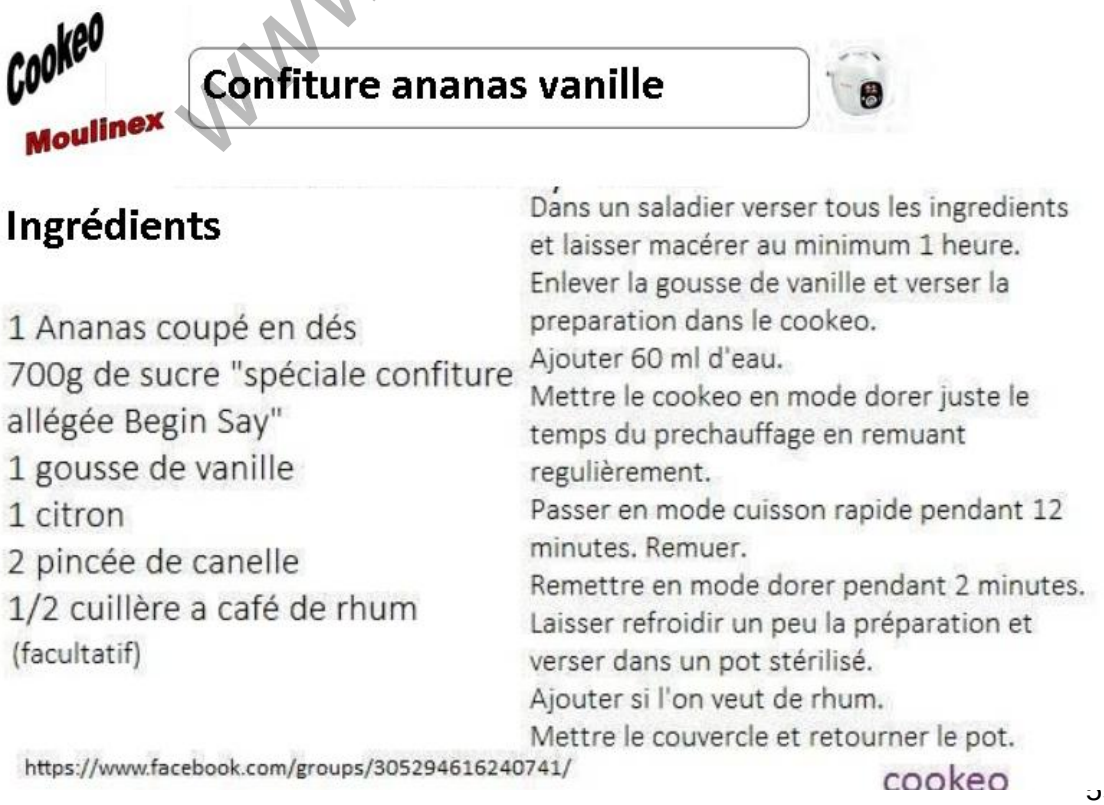


www.cookeojbh.fr

Confiture abricots vanille



www.cookeojbh.fr



Confiture de lait

Cookeo Moulinex

Confiture de lait Sophie Lobet

Ingrédients

1 boite de lait concentré
(de préférence Nestlé)

Penser à enlever le papier entourant la boite conserve avant de la mettre dans le cookéo pour les autres marques

Mettre du papier cuisson plié en 6 au fond de la cuve afin d'avoir une bonne épaisseur.
Poser la boite de lait concentré SANS l'ouvrir.
Remplir d'eau jusqu'a couvrir la boite.
Passer en cuisson rapide pendant 25 minutes.
Laisser refroidir au moins 1 heure avant d'ouvrir la boite.
Mélanger et conserver dans un pot stérilisé.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Cookeo Moulinex

Confiture de figues Jenny FlavignyBahfir

Ingrédients :

- 500g de figues,
- 100g de sucre,
- 1cc d'agar agar.

Mettre à pré cuire le sucre et les fruits juste le temps du préchauffage,
Ajouter l'agar agar.
Et mettre en cuisson rapide 10 min.
Laissez tiédir et mettre dans le pot de confiture.

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

cookeo

Confiture de mirabelles

Ingrédients

- 2kg de Mirabelles
- 600 gr de Sucre Le « spécial
- confitures allégées » de Béghin-Say
- 50 ml d'eau

Dénoyauter les mirabelles et les mettre dans la cuve, les recouvrir du sucre et ajouter 50 ml d'eau

Mettre le cookéo en mode dorer et laisser juste le temps du préchauffage, remuer régulièrement
Passer en mode cuisson rapide et cuire 12 minutes.

Laisser un peu refroidir et remplir des verrines de confitures, mettre le couvercle et les retourner

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

cookeo

Confiture de mûres

Ingrédients

Pour 2 pots de 250ml de confiture

- 500gr de pulpe de fruit (je presse les fruits pour en retirer les pépins)
- 250gr de sucre
- 1 gr d agar agar

Tout melanger avec 40ml d eau en cuisson rapide 15 minutes
Mettre dans des pots steriles et les retourner pour la stérilisation.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

COMPOTES

Compotes

www.cookeojbh.fr

Compote pommes ananas➽➽➽

Cookeo

Compote pommes ananas

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients

500 g de pommes épluchées
300 g de morceaux d'ananas (congelés ou frais)
50 ml d' Eau

Lavez et épluchez vos pommes

Allumez Cookeo . Sélectionnez « recette » OK puis « dessert » OK et choisissez « compote de fruits »OK puis choisissez le nombre de personnes .Suivez ensuite les instructions pour ajoutez les ingrédients . Ajoutez les ingrédients puis faites OK . « Souhaitez vous démarrer la cuisson » faites OK pour démarrer la recette .Fermez le couvercle . Cookeo démarre la cuisson avec avant un préchauffage

Arretez votre cookeo, ouvrez le couvercle et laissez refroidir . Mixez ensuite

Compote pommes poires ➽➽➽

Cookeo

Compote pommes poires

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 2 personnes

500 g de pommes
500 g de poires
50 ml d'eau

Lavez et épluchez les fruits. Coupez les en morceaux

Sélectionnez « recette » puis dessert et « compote de fruits ».
Sélectionnez le nombre de personnes (2) puis ajoutez les ingrédients.
Déposez les morceaux de fuits dans la cuve
Démarrez la cuisson rapide .
Laissez refroidir et mixer l'ensemble .

www.cookeojbh.fr

Compote de pommes à la canelle

Compote de pommes à la cannelle

proposée par Idées Recettes Cookeo

Ingrédients

1kg de pommes (épluchées et épinées)
2 verres d'eau
1/2 citron
5 cuillères a soupe de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1/2 cuillère a café de cannelle

en mode Dorer>>> mettre les pommes coupées en morceaux + citron + eau+ sucre + sucre vanillé (commencer a le faire en mode préchauffage)
jusqu'au moment ou le cookeo vous demande de mettre tout les ingrédients dites OK
ajouter la cannelle (remuez a la cuillère en bois) et passer en mode cuisson rapide pour 5mn.
en fin de cuisson passer les pommes au presse purée, ce que j'ai fait (pour avoir une texture avec des petits morceaux) ou mixeur (pour une consistance plus lisse) mettre dans des ramequins et 2h au frigo bon appétit !

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

www.cookeojbh.fr

Compote pommes ananas

Moulinex cookeo

Compote pomme ananas

Emilie Debuissy

Ingrédients :

3 pommes jonagold
1 ananas
1 sachet de sucre vanilliné
3 cas de sucre
1 verre d'eau

Mettre pomme et ananas en mode dorer. Rajouter le sachet de sucre, le sucre et le verre d'eau. Et passez en cuisson normal 5mn et mixer.

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

Compote pommes banane

Moulinex cookeo

Compote pomme/banane

Emilie Debuissy

Ingrédients :

- 3 pommes jonagold
- 2 bananes
- 1 sachet de sucre vanilliné
- 3 cas de sucre
- 1 verre d'eau

Mettre les pommes et bananes ds le cookeo en mode dorer. Verser le sachet, le sucre et l'eau puis mélanger. Ensuite mettre en cuisson rapide 5mn puis mixer.

Compote pommes abricots

compote pomme/abricot

-2 pommes jonagold
-4 abricots
-1 sachet de sucre vanillé
-1/4 de verre d'eau

Couper les pommes et les abricots.
Mettre le sucre et l'eau.
Faire dorer, puis 5 minutes en cuisson rapide.
Mixer.

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

cookeo

---

www.cookeojbh.fr

Compote pommes cerises

Moulinex cookeo

Compote de pomme et cerise

Cécile Ruchon Germon

Ingrédients :

Pour 3 enfants

2 pommes (gala)
200g cerises dénoyautées surgelées
2 sachets de sucre vanillé
100 ml d'eau

Laver éplucher et couper les pommes en lamelles .mettre tous les ingrédients dans le cookeo et c'est parti pour 6minutes en mode rapide . Ensuite récupérer les fruits sans le jus et mixer

Compote pommes framboises

Moulinex cookeo

Compote pomme et framboise

Emilie Debuissy

Ingrédients :

Pour 5 pots environ

3 pommes jonagold
150g de framboises surgelés
1 gousse de vanille
15cl de jus de pommes
6 cas de cassonade

Faire dorer les pommes ajouter les framboises, la jus de pommes et la cassonade. Fendre ds la longueur la gousse et gratter l'intérieur et l'ajouter au mélange.

Mettre en mode cuisson normal 5mn et mixer.

et mettre au frais .

www.cookeojbh.fr

Compote pommes groseilles

Compote pommes nectarine

www.cookeojbh.fr

Compote pommes pruneaux

Moulinex cookeo

Compote de pommes &Pruneaux

Laëtitia Coutelle

Ingrédients :

pour 4 personnes

5 grosses pommes,
18 pruneaux dénoyautés,
un sachet de sucre vanillé
et 40 cl d'eau.

Couper les pommes en petits morceaux et les mettre dans le cookéo ainsi que tous les autres ingrédients.

Cuisson rapide 6 minutes.
Un coup de mixeur.
A déguster froid ou tiède

Compote pommes raisins

cookeo

Compote pommes/raisins

-2 pommes
-20 grains de raisin
-Un fond d'eau

Couper les raisins en deux pour enlever les pépins. Éplucher et couper les pommes.
Mettre en mode dorer avec un peu d'eau. Faire revenir un peu et passer en cuisson rapide 5mn et mixer!

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Compote pommes rubarbe

cookeo

compote pomme rhubarbe

-600 g de pommes
- 400 g de rhubarbe
2 sachets de sucre vanillé
-80 g de sucre
-15 cl de jus d'orange
-10 cl d'eau

Tout mettre dans la cuve
Cuisson rapide 10minutes.

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

cookeo

Compote pommes myrtilles

Compote de pommes et myrtilles

proposée par cuisinesab

Ingrédients

pour 6 personnes :

750g de pommes soit environ 7 pommes
200g de myrtilles
50g de sucre
50ml d'eau
1/2 cuillère à soupe d'extrait de vanille

Eplucher et couper les pommes en dés

les mettre dans la cuve du cookéo
ajouter tous les ingrédients
mélanger
faire cuire 6 minutes cuisson rapide au cookéo
presser avec un presse purée; et mettre dans des ramequins au frigo (2h)

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

www.cookeojbh.fr

Compote pommes poires

Moulinex cookeo

Compote de pomme et poire

Emilie Debuissy

Ingrédients :

3 pommes jonagold
2 poires
1 sachet sucre vanillé
5 cas de sucre
1 verre d'eau

Couper les pommes et les poires.
Faire dorer. Ajouter un petit verre d'eau, le sachet de sucre vanillé et le sucre. Mélangez et mettre en mode cuisson normal 5mn.
Et enfin mixer et mettre au frais

Compote pommes pêches

cookeo

compote pomme/pêche

-4 pommes jonagold
-2pêches
-1/4 de verre d'eau

Couper les fruits, mettre en mode dorer.
Verser l'eau.
Cuisson rapide 5 minutes.
Mixer

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Compote pommes mangues

Moulinex cookeo

Compote pomme/mangue

Emilie Debuissy

Ingrédients :

4 pommes jonagold
1 mangue
1 sachet de sucre vanillé
1 verre d'eau

Couper les pommes et la mangue. Mettre ds la cuve avec le sachet de sucre vanillé et le verre d'eau en mode dorer.

Une fois que c'est bien dorer, mettre 5mn en cuisson rapide et mixer.

J'ai fait 9 pots de 80g pr mes filles.

Compote pommes kiwis

Moulinex cookeo

Compote pomme/kiwi

Emilie Debuissy

Ingrédients :

Pour 2 pers

2 pommes jonagold
4 kiwi
Cannelle en poudre

Coupez les pommes et kiwi. Mettre en mode dorer.
Quand c'est bien doré arrêter le mode dorer en appuyant sur la flèche, ajouter la cannelle et mettre 5mn de cuisson rapide.

Et mixer.

www.cookeojbh.fr

Compote pommes fraises

Moulinex cookeo

Compote pomme fraise

Emilie Debuissy

Ingrédients :

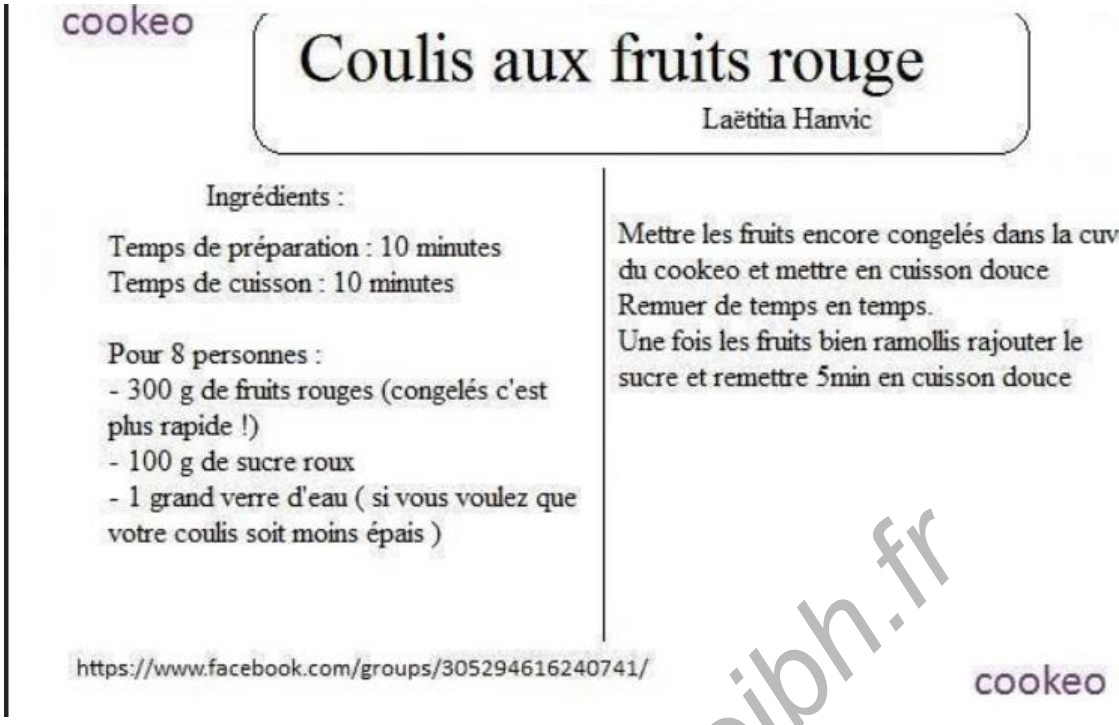
500g de pommes jonagold
250g de fraises
1 sachet de sucre vanilliné
1 verre d'eau

Mettre pommes et fraises ds le cookeo en mode dorer, rajouter le petit verre d'eau.

Mettre en mode cuisson normal 5mn et mixer!

www.cookeojbh.fr

Coulis aux fruits rouges



CREMES

Crème chocolat ➳➳➳

Ingrédients pour 4 personnes

120 g de chocolat noir
25 g de sucre
4 jaunes d'œufs
4 cuillères de crème fraîche
200 ml de lait
200 ml d'eau
Film alimentaire .

Faites fondre dans une casserole le chocolat.Ajoutez un fond d'eau dans la casserole.
Pendant la cuisson du chocolat séparez les blancs des jaunes d œuf et placez les dans un saladier.
Quand le chocolat est chaud ,mélangez le chocolat et les jaunes d'oeufs.
Incorporez le sucre et mélangez. Ajouter également la crème fraîche puis ajoutez le lait.
Remplissez les mannequins avec la préparation
Filmez les ramequins puis placez les ramequins dans le panier vapeur .Versez 200 millilitres d'eau dans la cuve puis placez le panier vapeur dans la cuve allumer votre cookeo.
Programmez 10 minutes de cuisson rapide
Ouvrez le cookeo et faites refroidir les pots de crème à l'air libre puis placez les pots de crème au frigo.

www.cookeojbh.fr

Crème légère au chocolat➳➳➳

Cookeo

Crème légère au chocolat

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

750 ml de lait
2 œufs
30 g de poudre de cacao
100 g de sucre semoule
30 g de fécule de mais

Allumez votre cookeo ; Allez dans « **recette** » puis « **dessert** » puis « **crème légère au chocolat** ».
Sélectionnez 4 personnes. Mélangez vos ingrédients dans la cuve en commençant par la poudre de cacao puis le sucre semoule et la fécule de maïs.
Cassez les œufs et ajoutez-les au reste de la préparation. Versez le lait et mélangez. Faites cuire jusqu' au frémissement de l'ensemble de la préparation puis arrêter la fonction dorer.

Arrêtez votre appareil. Versez la crème au chocolat dans un récipient puis laissez refroidir à l'air libre puis au frigo. Servez froid

www.cookeojbh.fr

Crème à la clémentine

cookeo

Crème à la clémentine

Sab Rina

Ingrédients :

pour 8 portions :

- 8 clémentines
- 500ml de lait entier ou 1/2 écrémé
- 22g de maizena
- 75g de sucre
- 1 oeuf

Mettre en mode recette "creme légère en chocolat",
suivre les instructions et à la place du chocolat, mettre les clémentines épluchées et mixées.
Ne mettre que le jus si vous ne voulez pas la pulpe.
Cuire en melangeant jusqu'à épaississement
Mettre dans les ramequins
Laissez refroidir

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

cookeo

Crème à la fleur d'oranger

Moulinex cookeo

Crème à la fleur d'oranger

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

(pour 10 petites vérrines).

100ml de sucre semoule
500ml de lait écrémé
50ml de farine fluide (25g)
1 sachet de sucre vanillé et un bouchon de fleur d'oranger liquide (j'ai une petite bouteille de 10ml, histoire de vous dire à qui correspond ce bouchon !)
3 jaunes d'oeufs

Fonction manuel , cuisson rapide, mélanger tous les ingrédients dans un bol mélangeur, quand le préchauffage est fini, mettre dans le bol coockéo et cuire pendant 4 minutes en mélangeant régulièrement.

Au moment de servir je mets dans chaque petite vérrine un peu de nuttela au fond et voilà c'est super bon

www.cookeojbh.fr

cookeo

Crème à la pralinoise

Penedo Aurélie

Ingrédients

100gr de pralinoise
100gr de chocolat noir
500ml de lait
2 oeufs
25gr de sucre
10gr de maïzena

Tous les ingrédients dans la cuve jusqu'à épaississement en mode Dorer

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

cookeo

Crème à la rose

Moulinex cookeo

Crème à la rose

Syl Vie

Ingrédients :

pour 8 petites verrines:
1/2 L lait
100 gr sucre
25 gr farine
3 jaunes d'oeufs
1 bouchon d'arôme de rose
qques gouttes de colorant alimentaire rouge.

Tout bien mélanger les ingrédients dans un saladier.

Mettre cookéo en mode dorer , après le préchauffage , tout vider dedans , et remuer sans arrêt pendant 3-4 minutes.

Vider en verrines, laisser refroidir et mettre au frais avant de déguster

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

www.cookeojbh.fr

Crème à la pistache

Moulinex cookeo

Crème à la pistache

Mimi Cuisine

Ingrédients :

Pour 5 petites verrines

200ml de lait demi écrémé
20 cl de crème fraiche épaise 30% matière grasse
2 CAS rase de Maizéna
1 oeuf
8 CAS bombées de sucre
3 CAS bombée de pâte à pistache
3 CAC d'essence de pistache

Préparation:

Mettre dans la cuve tous les ingrédients et bien remuer avec un fouet en silicone.
Mettre le cookeo en mode doré et remuer tout le temps de la cuisson.
Quand la préparation commence à épaisir stopper le cookeo et verser dans les petites verrines.
Laisser refroidir et dégustrer.

Crème à la vanille sans oeuf

Crème à la vanille sans oeuf

proposée par Cécile Ruchon

Ingrédients

40g sucre
30g maïzena
1/2 Litre de lait
2 bouchons d'arôme naturel de vanille ou gousse de vanille

On met les ingrédients petit a petit dans le cookeo en mélangeant puis en route
(j'ai mis le mode de la creme légère au chocolat mais la cuisson est a l'œil)
En mélangeant très souvent car pour moi du coup ça a attrapé .
Si comme moi vous avez des grumeaux suffit de passer au chinois.
Puis on met dans des ramequins a refroidir à température ambiante puis frigo.

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

Crème au beurre salé

cookeo

Crème caramel au beurre salé

Celine Hay

Ingrédients :

- 30g de maizena
- 1/2 l de lait
- Caramel au beurre salé

Dans la cuve mélanger le lait avec la maizena puis mettre en mode dorer jusqu'à épaississement.
Quand la crème est prête, verser dans un saladier puis ajouter le caramel à votre convenance.
Mettre des ramequins puis au frigo quand c'est froid.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Crème au carambar

Cookeo
Moulinex

Crème au carambar

Ingrédients

Pour 7 pots :
- 7 pots
- 1L de lait demi écrémé
- 8 carambars
- 50gr de nesquick
- 50gr de sucre
- 55 gr de maïzena
- 3 feuilles de gélatine

- faire fondre les carambars dans le lait ajouter tous les autres ingrédients en mélangeant sans arrêt
- quand la crème commence à devenir onctueuse arrêtez la cuisson
- rajouter les 3 feuilles de gélatine
- préalablement trempé 10 mn dans de l'eau en mode dorer et commençait des le préchauffage

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Créme au carambar 2

Cookeo Moulinex

Crème au carambar

Ingrédients

-1/2 l de lait
-20g sucre
-30g de maïzena
-7ou8 carambars

Mélanger lait, sucre, maïzena et ajouter les carambars.
Chauffer en mode dorer et laisser epaissir.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Crème au café

Creme au café

proposée par Francine Devic

Ingrédients

1 litre de lait
60gr de sucre
2oeufs
2 cas de maïzena
20 gr de café soluble

Dans le Cookéo mettre les œufs battre avec un fouet silicone

ajouter le sucre ,le café battre a nouveau , verser le lait tout en continuant de battre

diluer la maïzena dans un peu de lait ,incorporer le tout

mettre sur recette au chocolat 2 personnes .touiller tout le temps , quand c est bien épaissi verser en pot

et mettre au frais .bon app !!!

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

Crème au caramel

Moulinex cookeo

Crème au caramel

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 4 ramequins

1/2 litre de lait,
20 grammes de sucre,
30 grammes de maïzena,
1/2 flacon de caramel vahiné

Délayer la maïzena dans le lait, ajouter le sucre et le caramel.

Faire épaissir en mode dorer.

Mettre en ramequins et laisser refroidir

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

www.cookeojbh.fr

Crème au citron

Crème au citron

proposée par Francine Devic

Ingrédients
- 2 CITRONS FRAIS
- LAIT
- 100GR DE SUCRE
- 2 OEUFS
- 2 CAS MAÏZENA

PRENDRE LE JUS DES CITRONS ET PRÉLEVER LE ZESTE
PRESEZ LE JUS DE CITRON ET COMPLÉTER LE RESTE AVEC DU LAIT (ARRIVER A UN LITRE DE LIQUIDE EN TOUT)

===> suivre la recette creme au chocolat (pré programmée du Cookéo)

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

Crème au miel

Moulinex cookeo

Crème au miel

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

(pour 6 petites verrines)
20 CL de lait
20 cl de crème fraîche
30 gr de Maïzena
1 oeuf
60 gr de miel

Mélanger le lait froid avec la maïzena, ajouter ensuite la crème et l'oeuf et le miel.

Mettre dans le cookéo et fonction manuel mettre sur "dorer" attention toujours remuer avec fouet plastique ou silicone,

Attention ça va vite, je n'ai pas été au bout du temps concernant le préchauffage, j'ai stoppé avant.

Verser ensuite dans les petites verrines et laisser refroidir.

www.cookeojbh.fr

Crème aux oeufs

cookeo

Crème aux œufs

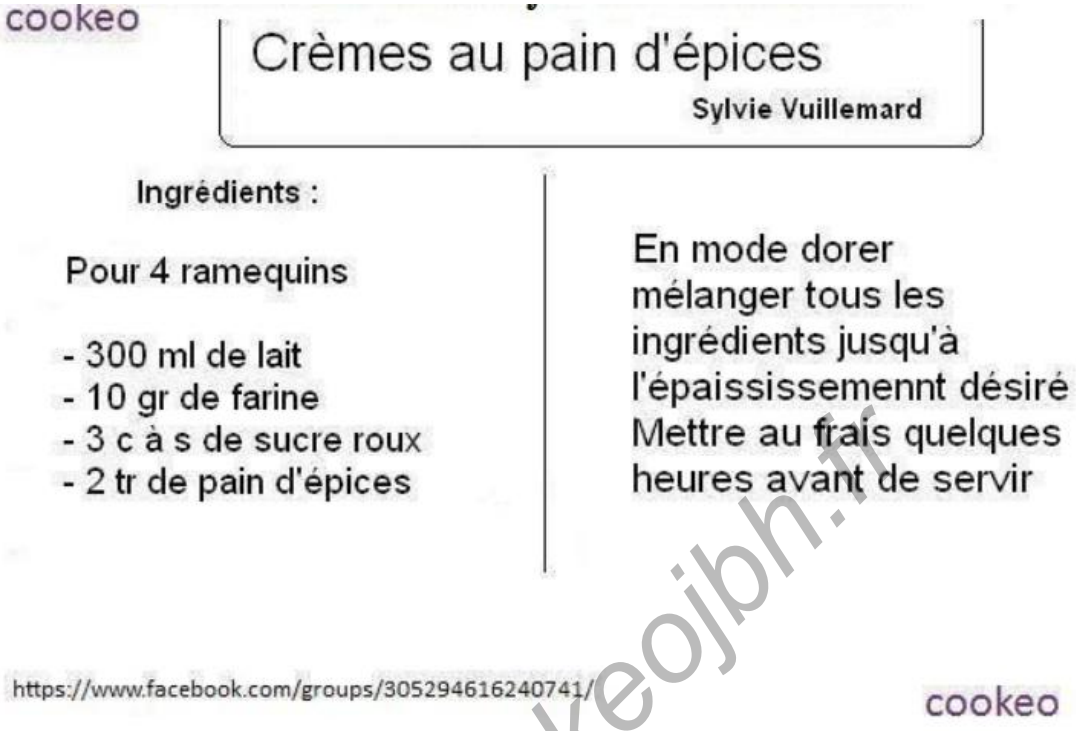
- 160ml de lait
-130ml de crème fraîche liquide
-2oeufs,
-40g de sucre
-1cac de fleur d'oranger

Mélanger les œufs et le sucre avec un fouet,faire chauffer le lait et la crème dans une casserole sans porter à ébullition, mélanger ensuite avec les œufs et le sucre, ajouter la fleur d'oranger. Mettre dans les pots et les recouvrir d'un film. Verser 200ml d'eau dans la cuve et mettre le panier. Y déposer les pots. Pour la cuisson, ingrédients/légumes/ brocolis 400 g/5minutes.

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

cookeo

Crème au pain d'épices


cookeo

Crèmes au pain d'épices

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 ramequins

- 300 ml de lait
- 10 gr de farine
- 3 c à s de sucre roux
- 2 tr de pain d'épices

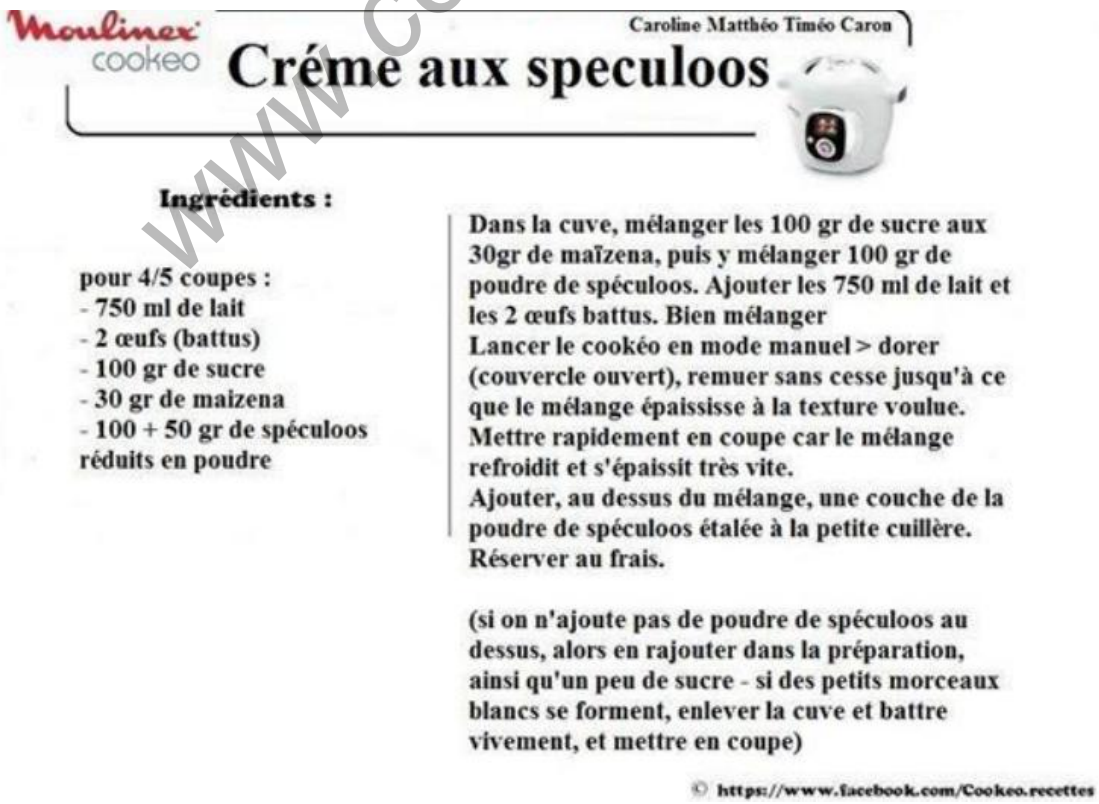
En mode dorer mélanger tous les ingrédients jusqu'à l'épaississemennt désiré Mettre au frais quelques heures avant de servir

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Crème au spéculoos


Moulinex cookeo

Caroline Matthéo Timéo Caron

Créme aux speculoos

Ingrédients :

pour 4/5 coupes :
- **750 ml de lait**
- **2 œufs (battus)**
- **100 gr de sucre**
- **30 gr de maizena**
- **100 + 50 gr de spéculoos réduits en poudre**

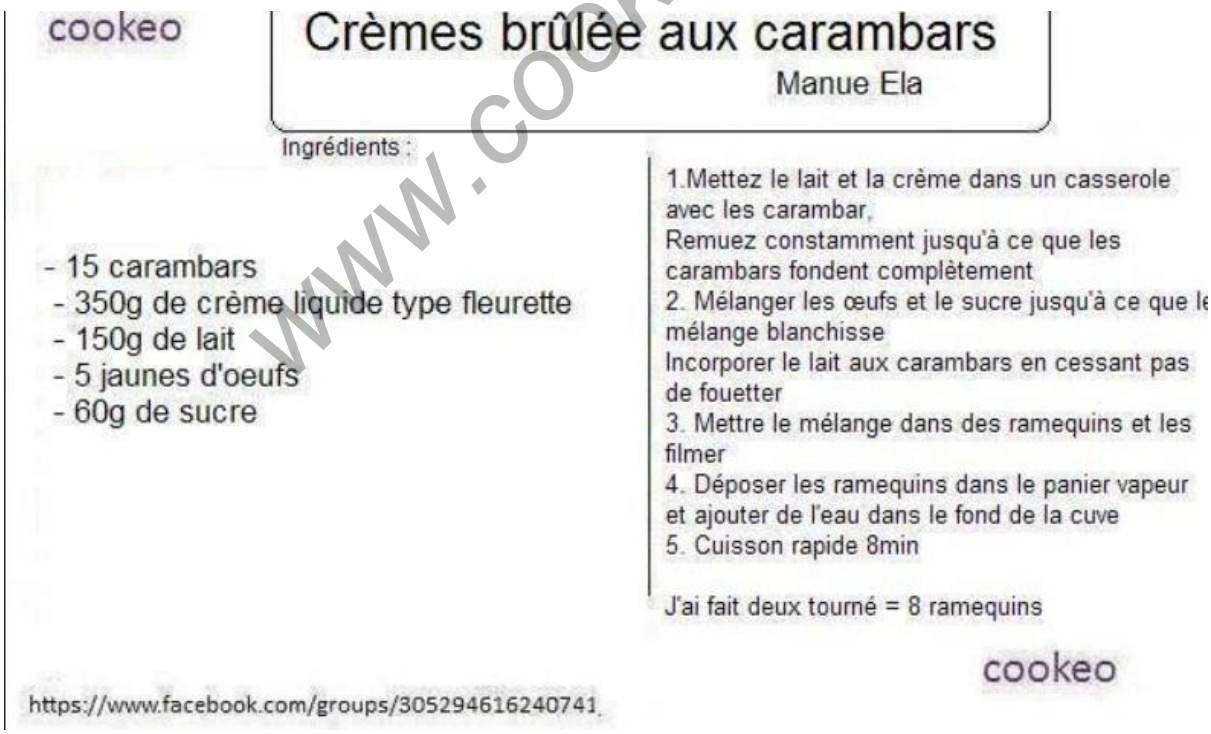
Dans la cuve, mélanger les 100 gr de sucre aux 30gr de maïzena, puis y mélanger 100 gr de poudre de spéculoos. Ajouter les 750 ml de lait et les 2 œufs battus. Bien mélanger
Lancer le cookéo en mode manuel > dorer (couvercle ouvert), remuer sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe à la texture voulue.
Mettre rapidement en coupe car le mélange refroidit et s'épaissit très vite.
Ajouter, au dessus du mélange, une couche de la poudre de spéculoos étalée à la petite cuillère.
Réserver au frais.

(si on n'ajoute pas de poudre de spéculoos au dessus, alors en rajouter dans la préparation, ainsi qu'un peu de sucre - si des petits morceaux blancs se forment, enlever la cuve et battre vivement, et mettre en coupe)

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

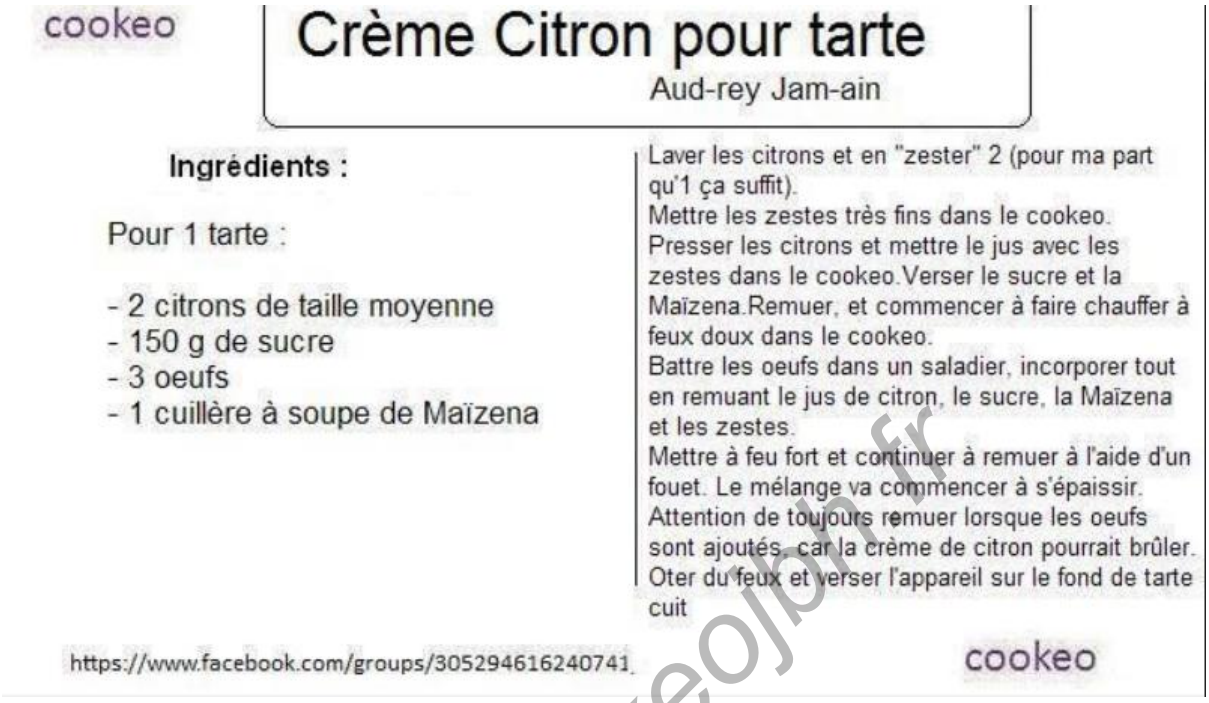
Crème au spéculos

Crème brûlée au carambar



www.cookeojbh.fr

Crème citron pour tarte



Crème chocolat danette

www.cookeojbh.fr

Crème chocolat grand Marnier

Moulinex cookeo

Crème chocolat
grand marnier

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :
pour 4 mini verrines

160 ml de crème
45 ml de lait
le zeste de ½ orange coupé en petit morceau
20 g de chocolat
1 c. à soupe de poudre de cacao
60 ml de Grand Marnier
2 jaunes d'œufs
2 c. à soupe de sucre.

dans le coockéo mettre fonction "dorer" le préchauffage se met en route, quand tout est bon (la marmite sera bien chaude) mettre le lait : la crème et le zeste d'orange, mélanger et arrêter avant de faire bouillir et mettre la fonction "maintien au chaud" laisser 4 minutes. Pendant ce temps battre le jaune et le sucre dans un récipient à part, faire blanchir le mélange et réserver. Mettre le chocolat dans le cookeo, la cuil à soupe de cacao et le grand marnier, mélanger, faire fondre le chocolat. Ensuiteenlever du mélanger les zestes d'orange. Ajouter ensuite le sucre et l'oeuf. Mélanger. Répartir cette préparation dans 4 mini-verrines filmé et les mettre dans le panier métallique du cookeo. Laver le cookeo, cuisson rapide 17 minutes avec 200 ml d'eau... Laisser refroidir

Je pense qu'il faut doubler les proportions si l'on souhaite faire de ce dessert "le " dessert ! Autrement cela est parfait pour un café gourmand accompagné d'un morceau de gâteau.

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

www.cookeojbh.fr

Crème chocolat ou vanille

Crème au Chocolat ou Vanille *(sans grumeaux)*

proposée par Idées Recettes Cookeo

Ingrédients

Pour environ 8 pots

1 litre de lait
100g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
2 œufs
2 cuillères a soupe de maïzena

SI VOUS LES VOULEZ AU CHOCOLAT
FAITES LA MÊME MÉTHODE
LORSQUE VOUS VERSEZ LA PRÉPARATION DANS LE COOKEO AJOUTER DES MORCEAUX DE CHOCOLAT (tablette) pour ma part j'en ai mis 10 carreaux

Mettre dans un saladier les œufs + le sucre + sucre vanillé
Au robot ou mixeur ou fouet électrique battre 2/3mn ajouter petit a petit le lait et continuez a battre
prendre un peu de la préparation dans un verre et ajouter vos deux cuillères de maïzena bien remuer
mettre le tout dans le saladier et fouettez avec votre batteur 2mn
dans le cookeo mode :recette crème au chocolat
verser la préparation (pendant le préchauffage) et fouettez avec un fouet en silicone
faites le non stop jusqu'à que ça épaissit
dés que ça commence a épaissir appuyez longuement sur la flèche du cookeo pour l'arrêter
retirer la cuve immédiatement et verser dans des ramequins aussitôt et 2h au frigo

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

Crème au chocolat yaourt liégois

Moulinex cookeo

Crème chocolat au yaourt liégeois

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

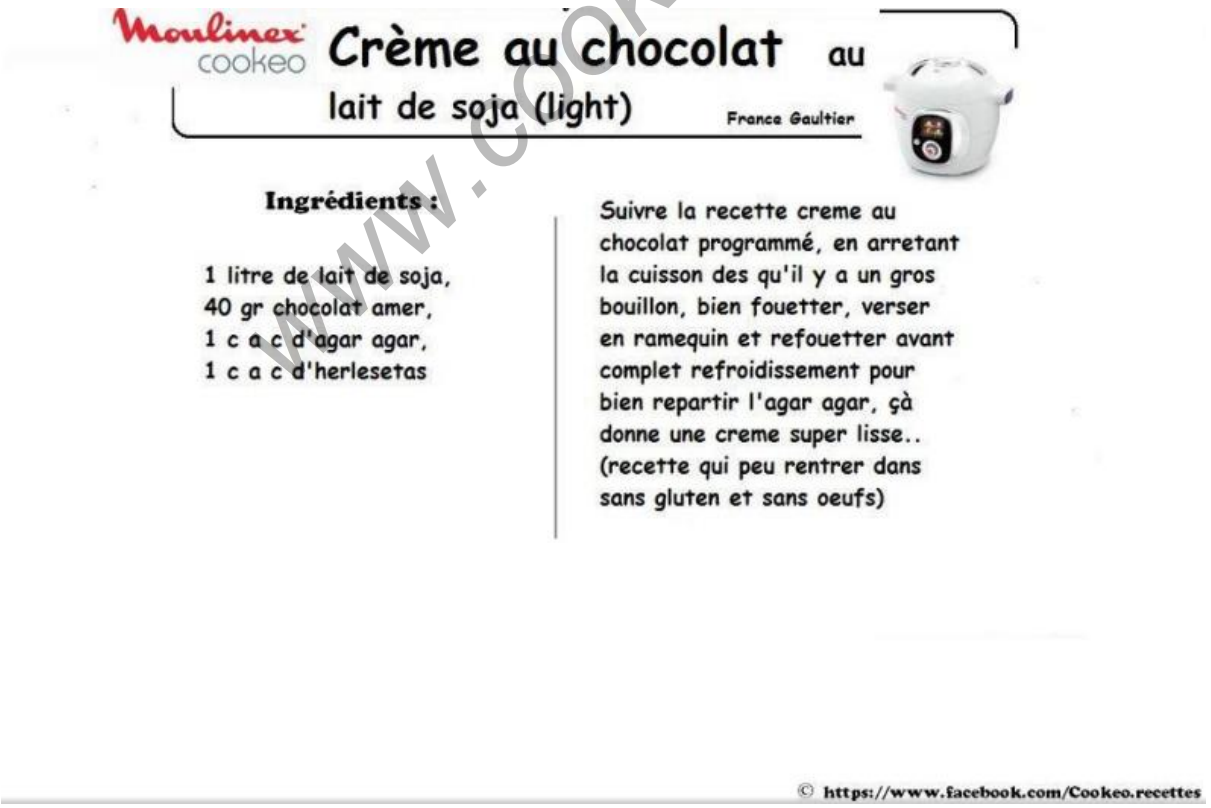
pour 8 verrines

100gr de chocolat noir en morceau
10 cl de crème
3 yaourts (perso perle de lait Nature)
4 cas de sucre

mode manuel "dorer" pendant le préchauffage faire fondre le chocolat en morceau et mettre la crème fraîche liquide. Attention bien avant la fin du préchauffage arrêter cette fonction et mettre fonction "tenir au chaud", ajouter les yaourt et le sucre, bien remuer.

Dresser dans des verrines ou comme moi dans des verres à porto.

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



Moulinex cookeo

Crème au chocolat au lait de soja (light)

France Gaultier

Ingrédients :

1 litre de lait de soja,
40 gr chocolat amer,
1 c a c d'agar agar,
1 c a c d'herlesetas

Suivre la recette creme au chocolat programmé, en arretant la cuisson des qu'il y a un gros bouillon, bien fouetter, verser en ramequin et refouetter avant complet refroidissement pour bien repartir l'agar agar, çà donne une creme super lisse.. (recette qui peu rentrer dans sans gluten et sans oeufs)

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

www.cookeojbh.fr

Créme au chocolat blanc

Cookeo Moulinex

Crème au chocolat blanc

Ingrédients pour 6 personnes

3 feuilles de gélatine de 2 grammes
500 ml de lait
220 ml de crème liquide
180 grammes de chocolat blanc
20 grammes de fécule de maïs

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et mélangez avec la fécule de maïs en fouettant
Ajoutez ensuite la gélatine que vous avez faites tremper dans de l'eau froide
Ajoutez le chocolat blanc que vous avez coupé en morceaux et mélangez l'ensemble à l'aide d'un fouet portez à ébullition.
Versez le mélange dans des ramequins ou dans un saladier laissez refroidir à l'air libre puis déposer les ramequins dans le réfrigérateur

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/

www.cookeojbh.fr

Crème noix de coco

cookeo

Creme Noix de coco sans oeufs

Celine Hay

Ingrédients :

- 750 ml de lait
- 55g de maizena
- 60g de noix de coco
- 80g de sucre
- 200 ml de creme liquide

Dans la cuve delayer la maizena avec le lait à l'aide d'un fouet silicone.
Ajouter le sucre et la noix de coco.
En mode dorer faire épaissir la crème. Quand la crème est épaisse ajouter la crème liquide et fouetter à nouveau.
Mettre dans des pots ou ramequins. Laisser refroidir avant de mettre au frigo.

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

Crème renversée

Moulinex cookeo

Creme renversée

Tina Francois Mialot

Ingrédients :

1demi litre de lait
3oeufs
100gr de sucre
1gousse de vanille
une pincee de sel

En mode dorer metre le lait sucre sel vanille faire bouillir

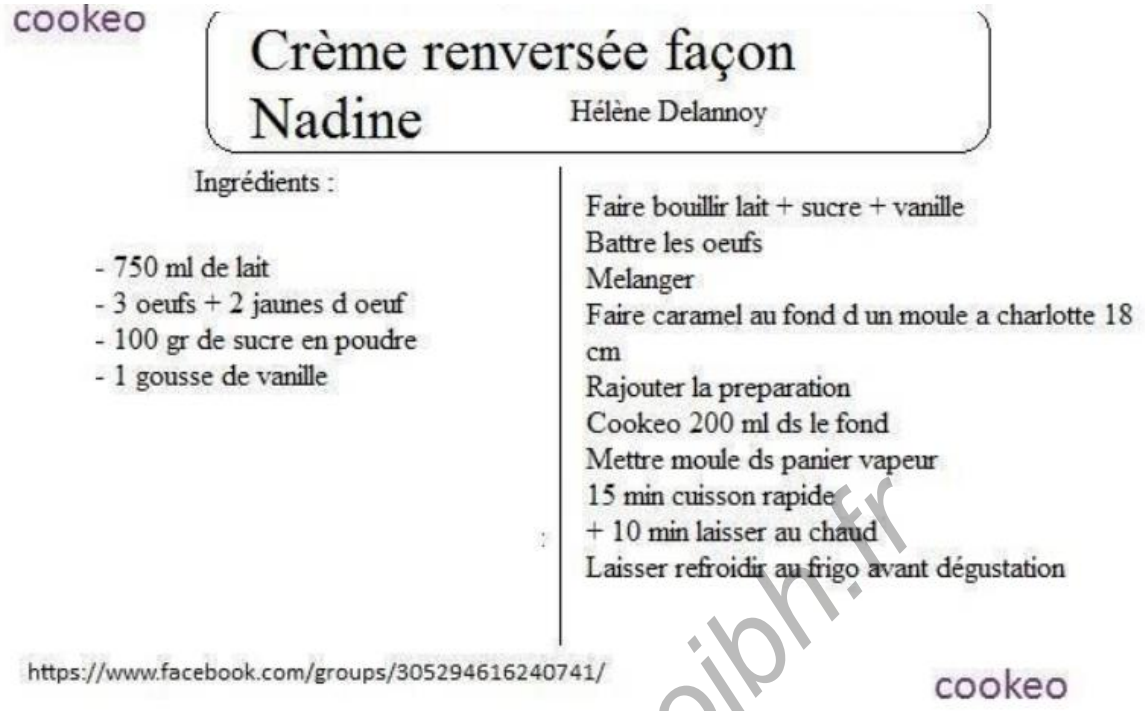
hors du cookeo ajoutez le lait bouillis aux oeufs battus au fouet peu a peu en fouettant sans arret puis remplir dans des pots a yaourt en verre

metre dans le panier vapeur puis 200ml d eau puis cuisson rapide 4m voila atendre 1h pour que ca soit refroidis

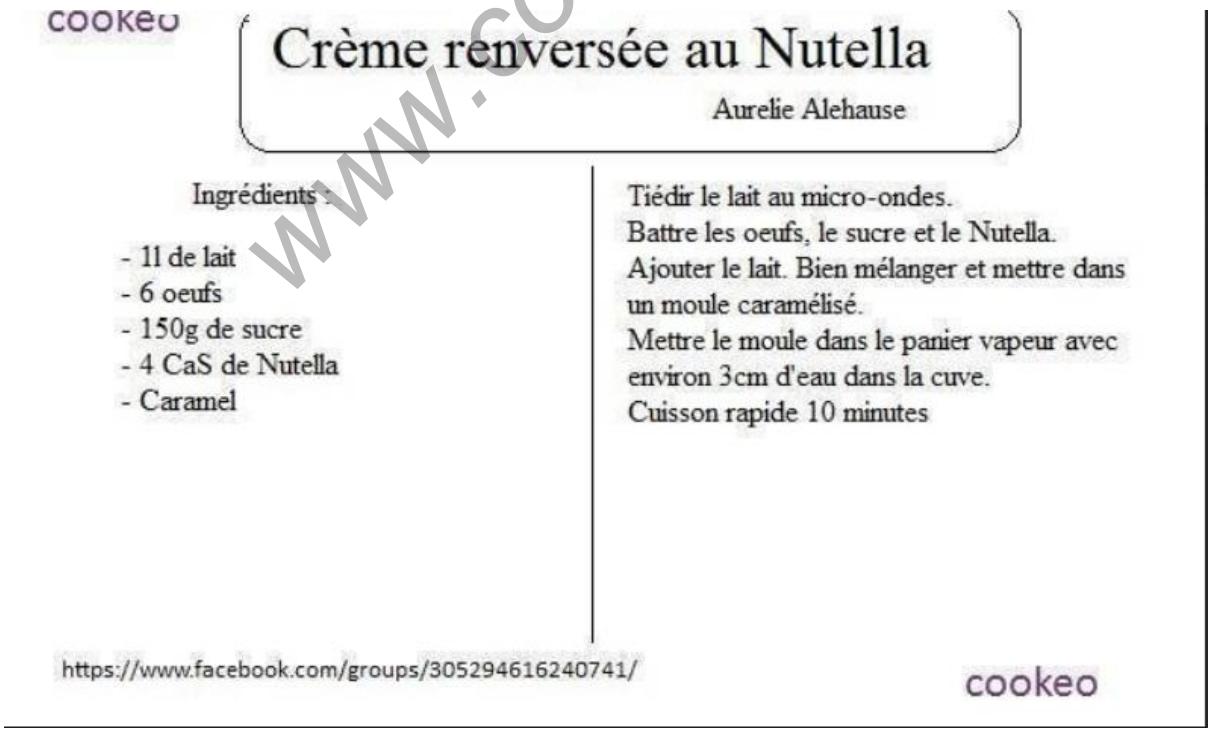
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Crème renversée version Nadine



Crème renversée au Nutella



www.cookeojbh.fr

Crème TAHITIENNE

Jessica Bochard

Ingrédients :

- 1 boite de lait concentré sucré (410g)
- Même valeur de lait 1/2 écrémé
- 4 oeufs
- 150g de noix de coco râpé
- 1 boite de rondelles d'ananas
- Caramel

Battre les blancs en neige.
Mélanger les jaunes aux différents laits.
Ajouter la noix de cococ râpée et incorporer les blancs en neige.
Mettre le caramel dans moule en le tapissant d'ananas (sans ajout d'eau)
Verser la préparation dans le moule caramélisé
Verser 200ml d'eau dans le cookeo,
Poser le moule sur le panier vapeur
Cuire 15 min en cuisson rapide et laisser au chaud encore 10min
Laisser refroidir avant de démouler

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

Cookeo Moulinex

Confiture de prunes rouges

Catherine Felt

Ingrédients :

Environ 5-6 pots :
- 2 kg de prunes rouges
- 250g de sucre gélifiant spécial confitures
- 250g de sucre spécial confitures allégées
- Le jus d'1 citron
- 40ml d'eau
- 3-4 pointes de couteau d'agar agar

Dénoyauter les prunes et les couper en 4
Ajouter le sucre dessus et laisser macérer 1 à 2 heures
Après macération, mettre les fruits dans la cuve du cookéo
Ajouter le citron et l'eau et mettre en mode dorer
À la première ébullition, rajouter l'agar agar
Laisser dorer le temps du préchauffage + 1-2 min
Passer ensuite en cuisson rapide 12 min
Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir 1 peu puis mettre dans les pots et les retourner jusqu'à ce que les confitures refroidissent

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

www.cookeojbh.fr

cookeo

Danettes au cappuccino

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 3 verrines

-250 ml de Lait entier
- 3 c à s decapuccino en poudre (style nescafé)
- 50 g de sucre
- 20g de farine

Mettre le cookeo en mode dorer
Vider tous les ingrédients, bien les mélanger au fouet jusqu'à l'épaississement voulu.
Mettre en verrines et placer quelques heures au frais.

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

cookeo

cookeo

Flan au chocolat

-1l de lait
-6 oeufs
-150 g de sucre
-5 cas de chocolat en poudre
-caramel

Tiédir le lait au micro-ondes.
Dans un saladier, battre les oeufs, le sucre et le chocolat. Ajouter le lait. Bien mélanger. Tout mettre dans un moule caramélisé.
Mettre le moule dans la panier, avec 2 cm d'eau au fond de la cuve.
Cuisson rapide 10 mns.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

Flan au lait

Flan au lait

Ingrédients :

Pour 5 personnes (5 ramequins)

- 2 œufs
- 300ml de lait
- 40 gr de sucre
- 4 sachets d'extrait de vanille ou une gousse de vanille
- 200 ml d'eau

- Mélangez le sucre et les œufs, ajoutez l'extrait de vanille 4 sachets ou gousse de vanille
- Chauffez le lait et ajoutez le au mélange, remplir les ramequins et les couvrir de film alimentaire.
- Verser 200 ml de d'eau dans la cuve, placer le panier vapeur et disposer vos ramequins.
- Choisir programme brocolis mettre 400g et cuisson 5min.
- En fin de cuisson laisser 1 min encore au chaud.
- Faite refroidir. Si ça vous dis faites un caramel au fond de vos ramequins (sucre et eau cuire au micro onde 2 min, vérifier la cuisson)

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

cookeo

Flan au lait et noisettes

Flan au lait et noisettes

Ingrédients :

Pour 5 personnes (5 ramequins)

- 5 œufs
- 750ml de lait
- 80g de noisettes
- 80 gr de sucre
- 1sachets d'extrait de vanille ou une gousse de vanille
- 200 ml d'eau

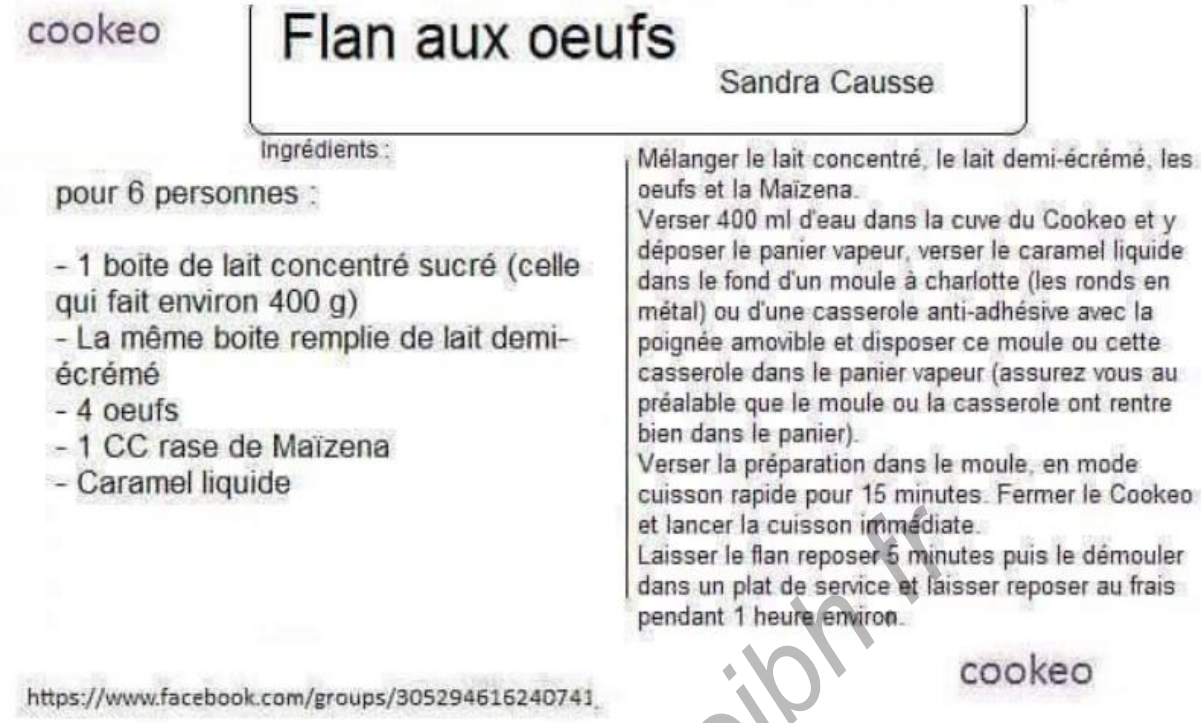
- Mélangez le sucre et les œufs, ajoutez l'extrait de vanille 4 sachets ou gousse de vanille
- Chauffez le lait et ajoutez le au mélange, remplir les ramequins et les couvrir de film alimentaire.
- Verser 200 ml de d'eau dans la cuve, placer le panier vapeur et disposer vos ramequins.
- Choisir programme brocolis mettre 400g et cuisson 5min.
- En fin de cuisson laisser 1 min encore au chaud.
- Faite refroidir. Si ça vous dis faites un caramel au fond de vos ramequins (sucre et eau cuire au micro onde 2 min, vérifier la cuisson)

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

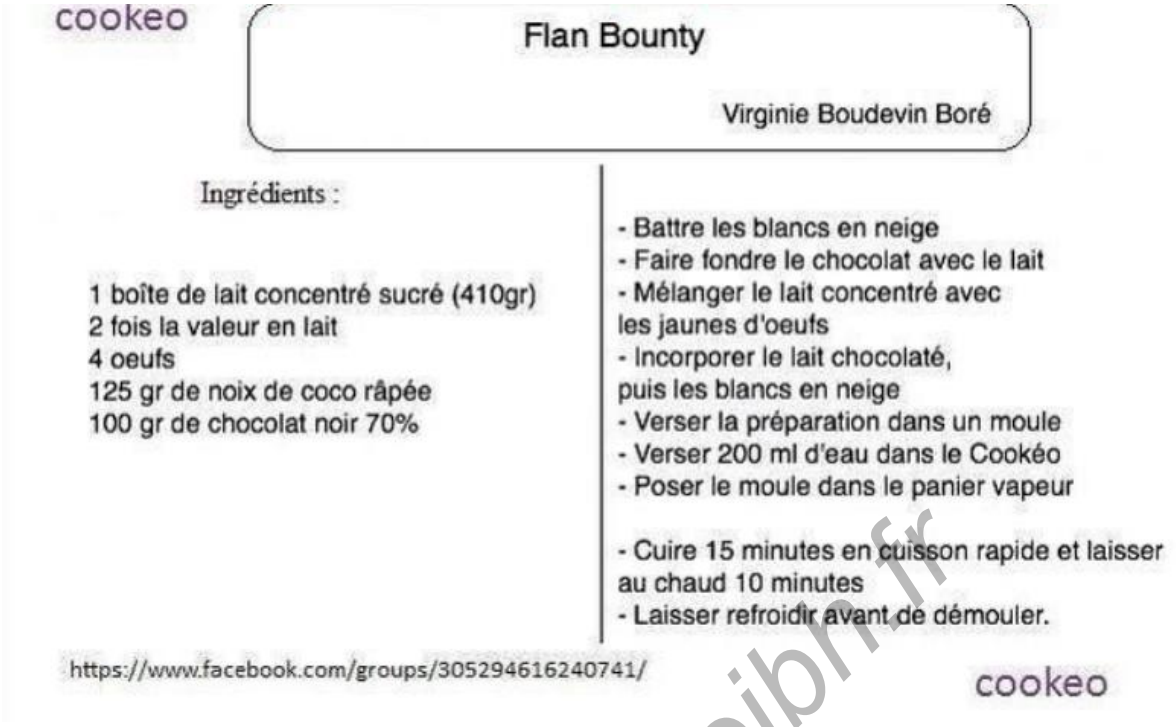
Flan aux oeufs



Flan aux oeufs 2

www.cookeojbh.fr

Flan Bounty



Flan traditionnel portugais

www.cookeojbh.fr

Flan d'Autonme

cookeo

Flan d'Automne

Denise Bohnenberger

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

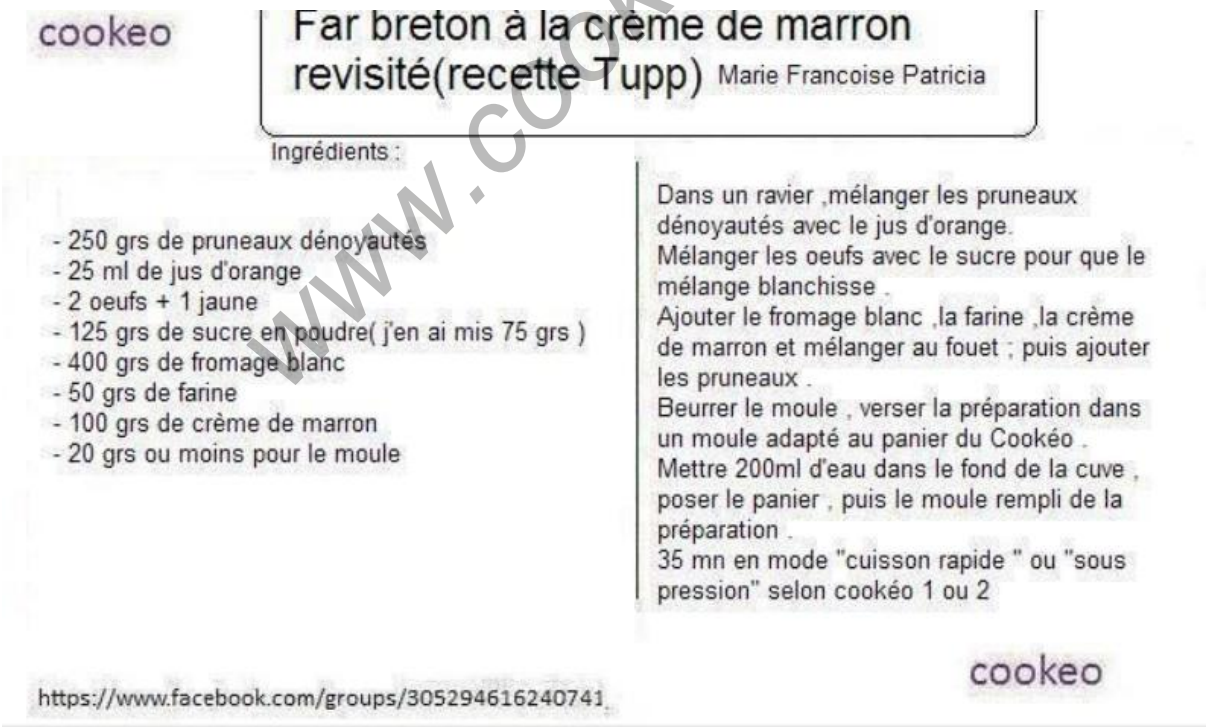
- 1 bte de lait concentré sucré
- 4 pommes
- 40g de raisins secs
- beurre
- rhum ou vanille liquide
- même quantité de lait que la boite vide
- 3 œufs
- caramel liquide
-

Eplucher les pommes, les couper en dés, les faire revenir dans le beurre. Pendant ce temps mettre les raisins à gonfler dans 2 cs de rhum avec 1 cs d'eau ou de la vanille liquide.
Préparer le flan, mélanger la boite de lait concentré avec les 3 œufs battre ensuite rajouter la même quantité de lait.
Une fois les pommes caramélisées, ajouter les raisins et cuire jusqu'à évaporation du jus.
Mettre ce mélange dans un moule caramélisé allant dans le panier du COOKEO, et ajouter la base de flan.
Mettre 200ml d'eau dans la cuve poser le panier et le moule, mettre en cuisson rapide 13 min et 10min en maintien au chaud.
A ce terme sortir le moule laisser refroidir et mettre 2heures au frigo

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

cookeo

Far breton à la crème de marron


cookeo

Far breton à la crème de marron revisité(recette Tupp) Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

- 250 grs de pruneaux dénoyautés
- 25 ml de jus d'orange
- 2 oeufs + 1 jaune
- 125 grs de sucre en poudre(j'en ai mis 75 grs)
- 400 grs de fromage blanc
- 50 grs de farine
- 100 grs de crème de marron
- 20 grs ou moins pour le moule

Dans un ravier ,mélanger les pruneaux dénoyautés avec le jus d'orange.
Mélanger les oeufs avec le sucre pour que le mélange blanchisse .
Ajouter le fromage blanc ,la farine ,la crème de marron et mélanger au fouet ; puis ajouter les pruneaux .
Beurrer le moule , verser la préparation dans un moule adapté au panier du Cookéo .
Mettre 200ml d'eau dans le fond de la cuve , poser le panier , puis le moule rempli de la préparation .
35 mn en mode "cuisson rapide " ou "sous pression" selon cookéo 1 ou 2

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Fondant au chocolat

Cookeo Moulinex

Fondant au chocolat

Jess Marliat

Ingrédients

- 4oeufs
- 180gr chocolat
- 125gr beurre
- 100gr sucre
- 100gr farine

Mélanger les œufs et le sucre ensemble puis rajouter la farine, puis faire fondre le chocolat avec le beurre, mélangez le tout.....
Mettre 150 ml d'eau dans la cuve et 10 a 12 min en cuisson rapide dans le panier vapeur

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

cookeo

GATEAU A L'ANANAS

Veronique Billot

Ingrédients :

Pour 6 à 8 personnes :

- 2 œufs,
- 100 g de beurre,
- 100 g de sucre,
- 100 g de farine,
- 1 sachet de levure chimique,
- 1/2 boîte d'ananas au sirop
- 2 cuillerées à soupe de caramel liquide (maison ou tout-fait)

Egoutter les ananas. Beurrer un moule de 18 cm de diamètre.
Dans un saladier, fouetter le beurre ramolli avec le sucre. Ajouter les œufs un par un, puis la farine mélangée avec la levure. Verser le caramel au fond du moule, disposer les ananas (joliment, puisqu'ils vont se retrouver sur le dessus une fois le gâteau démoulé) puis verser la pâte.
Couvrir le moule d'un film alimentaire. Mettre 300ml d'eau, et mettre le moule dans le panier à vapeur.
Mettre à cuire 35 min .

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Gâteau à l'harissa

Gateau a l'harissa (gateau tunisien)

Delphine David Boissy-Sabba

Ingrédients :

250g de poudre d'amandes,
100 g de sucre,
125g de semoule fine,
3 oeufs,
amande amère (3 gouttes),
1 CS de fleur d'oranger,
1 sachet de levure chimique,
1 sachet de sucre vanillé.
Sirop: 200g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1/2 verre de jus d'orange, 80 cl d'eau.

Melanger tous les ingredients et les mettre dans un plat dans le panier vapeur, avec un fond d'eau dans la cuve et cuisson rapide 25 mn.
Entre temps preparer le sirop : dans une casserole mettre tous les ingredients du sirop et porter a ebullition pendant 5 mn.
Une fois le gateau cuit, le laisser dans son plat, le couper en petits carré, et verser une partie du sirop dessus, laisser imbiber un petit 1/4 d'heure et recommencer. Normalement en 2x le gateau doit etre bien imbibé, si ce n'est pas le cas, recommencer une 3eme fois. Laisser refroidir et régalez vous :)

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

cookeo

Gâteau au chocolat

Gâteau au yaourt

Ingrédients

-1yaourt
-3 pots de farine
-2 oeufs
-2 pots de sucre
-1 sachet de levure
-1sachet de sucre vanillé
-1 pot de crème fraîche

Verser dans un saladier le yaourt, les sucres, la farine.Mélanger. Ajouter la levure et la crème. Mélanger à nouveau. Rajouter les oeufs, bien remuer . Mettre le tout dans un moule en silicone, 300ml d'eau, 30 minutes en cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

Gâteau au chocolat au Banania

Cookeo Moulinex

Gâteau au chocolat Banania

Ingrédients

200 g de farine
200 g de chocolat en poudre Banania
50 g de sucre en poudre
1 sachet de levure
100 g de margarine
300 ml de lait

https://www.facebook.com/cookeorecettes/

Dans un saladier versez la farine puis le lait.
Fouettez les ingrédients .
Faites fondre la margarine au micro-ondes ou dans une casserole.
Mélangez ensuite avec le chocolat en poudre Banania. Incorporez la margarine fondue puis le sucre en poudre .
Ajoutez maintenant le sachet de levure.
Versez 200 ml d'eau dans la cuve . Déposez le panier vapeur , beurrer le moule .
Versez la préparation dans le moule puis le moule dans le panier vapeur.
Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 18 mn .
Laissez refroidir puis démoulez votre gâteau .

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/

Gâteau au chocolat Nesquick sans oeuf

cookeo

Gâteau au chocolat Nesquik sans œufs Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Pour 8 personnes

- 200 g de farine
- 200 g de chocolat en poudre Nesquik
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 100 g de beurre mou
- 30 cl de lait

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure, le beurre mou et le lait à l'aide d'un fouet.
Le mélange doit être onctueux, si nécessaire ajouter du lait.
Ajouter le chocolat en poudre et mélanger jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur "Chocolat au lait".
Mettre dans 1 plat et le couvrir de film alimentaire
Mettre en mode cuisson rapide 18min
Laisser refroidir puis démouler
Accompagner de crème anglaise

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

www.cookeojbh.fr

Gâteau yaourt chocolat

Gâteau yaourt Milie

www.cookeojbh.fr

Gâteau aux poires

cookeo

Gateau aux Poires

Laetitia Venet

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 3 oeufs
- 4 poires
- 150g de sucre
- 150g de farine
- 150g de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure

Éplucher les poires puis couper les en petits cubes.
Dans un saladier mélanger le sucre, la farine et la levure chimique.
Incorporer les œufs et la vanille en poudre le beurre fondu et en dernier les poires en cube.
Beurrer et fariner le moule et verser y la préparation
Faire cuire dans le panier vapeur de votre Cookeo avec 200ml d'eau au fond de la cuve 40mn.
Laisser reposer 5 a 10mn avant de le démouler et de servir.

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Gâteau aux pommes épicées

Ingrédients :

Pour 4personnes

3pommes golden,
135g de beurre,
140g de sucre,
2oeufs,
175 g de farine,
1sachet de levure,
1cuillère à café d'épices à gâteaux.

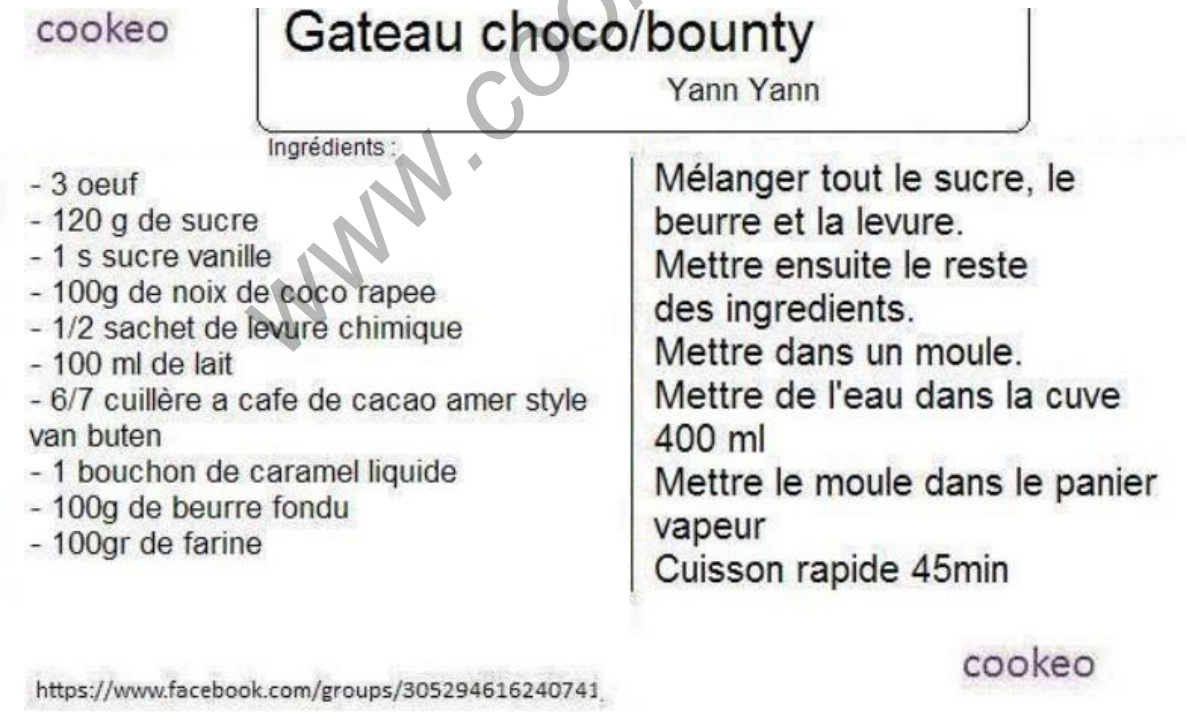
1°éplucher et couper en petit cubes les pommes, et garder un quart de pommes pour la décoration
2° En mode manuel, dorer, faire fondre 5g de beurre et 15g de sucre. Une fois tout fondu
3° ajouter les cubes de pommes et laisser dorer.
4° mettre la préparation de côté et nettoyer le cookéo
5° travailler dans une jatte 125g de beurre avec 125g de sucre. Mélanger et ajouter les œufs.
6° ajouter le mélange farine et levure.
7° une fois les cubes refroidi ajouter les à la pate
6° ajouter le mélange farine et levure.
7° une fois les cubes refroidi ajouter les à la pate et insérer la cuillère d'épice.
8° prendre le papier vapeur et y placer du papier cuisson (il va nous servir de moule), y déposer la pate, et l'entourer entièrement de film alimentaire.
9° mettre 75cl d'eau dans la cuve cookeo et y placer le panier
10° mode cuisson rapide timing 25min
11° attendre qu'il refroidisse pour démouler et décorer le dessus selon vos envies.

C'est succulent

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

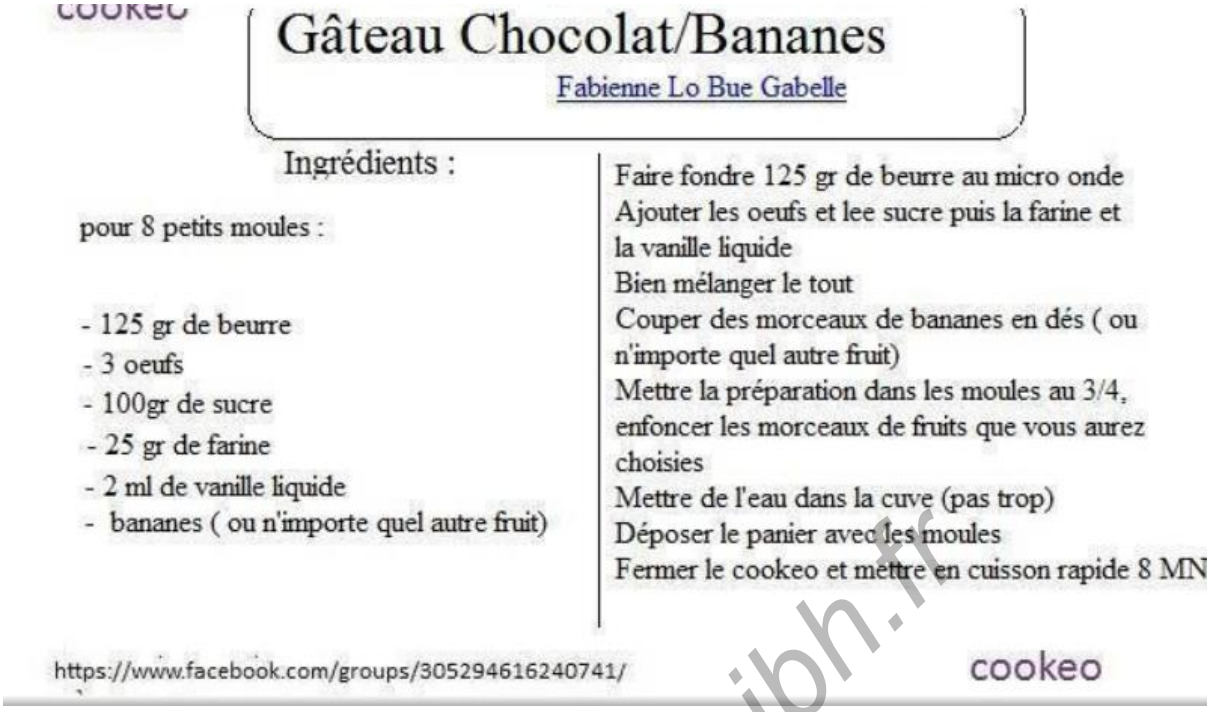
Gâteau pommes cannelle

Gâteau choco bounty



www.cookeojbh.fr

Gâteau chocolat banane


cookeo

Gâteau Chocolat/Bananes

Fabienne Lo Bue Gabelle

Ingrédients :

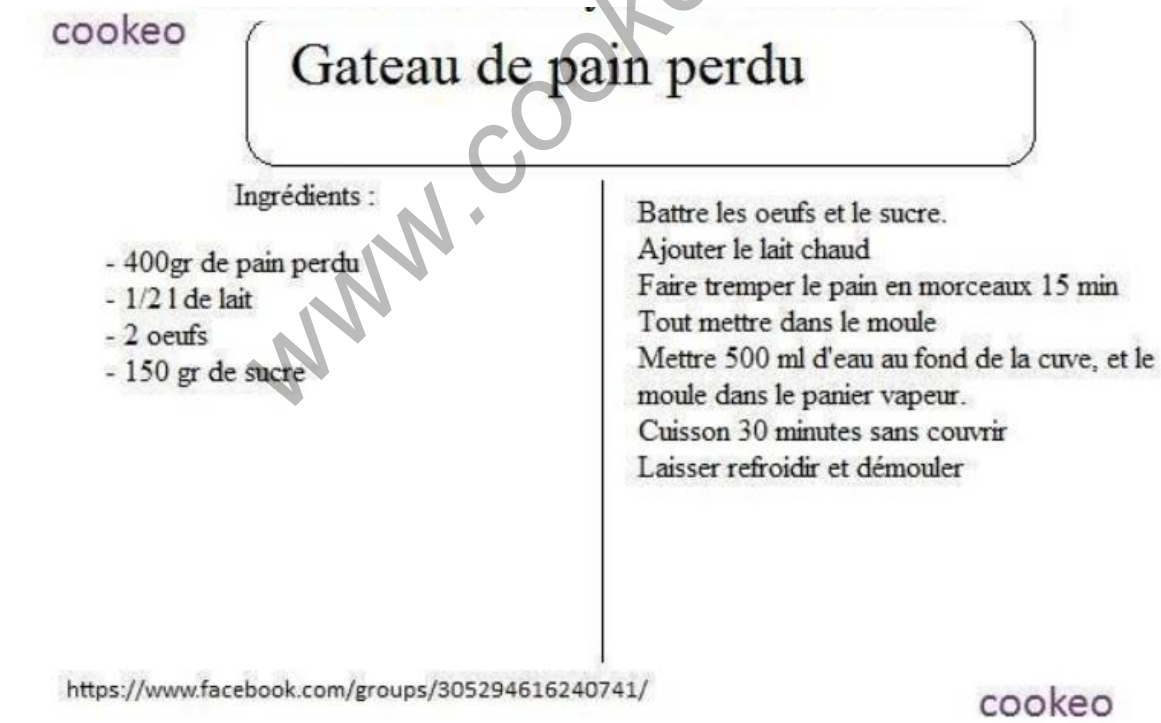
pour 8 petits moules :

- 125 gr de beurre
- 3 oeufs
- 100gr de sucre
- 25 gr de farine
- 2 ml de vanille liquide
- bananes (ou n'importe quel autre fruit)

Faire fondre 125 gr de beurre au micro onde
Ajouter les oeufs et lee sucre puis la farine et la vanille liquide
Bien mélanger le tout
Couper des morceaux de bananes en dés (ou n'importe quel autre fruit)
Mettre la préparation dans les moules au 3/4, enfoncer les morceaux de fruits que vous aurez choisies
Mettre de l'eau dans la cuve (pas trop)
Déposer le panier avec les moules
Fermer le cookeo et mettre en cuisson rapide 8 MN

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

Gâteau de pain perdu


cookeo

Gateau de pain perdu

Ingrédients :

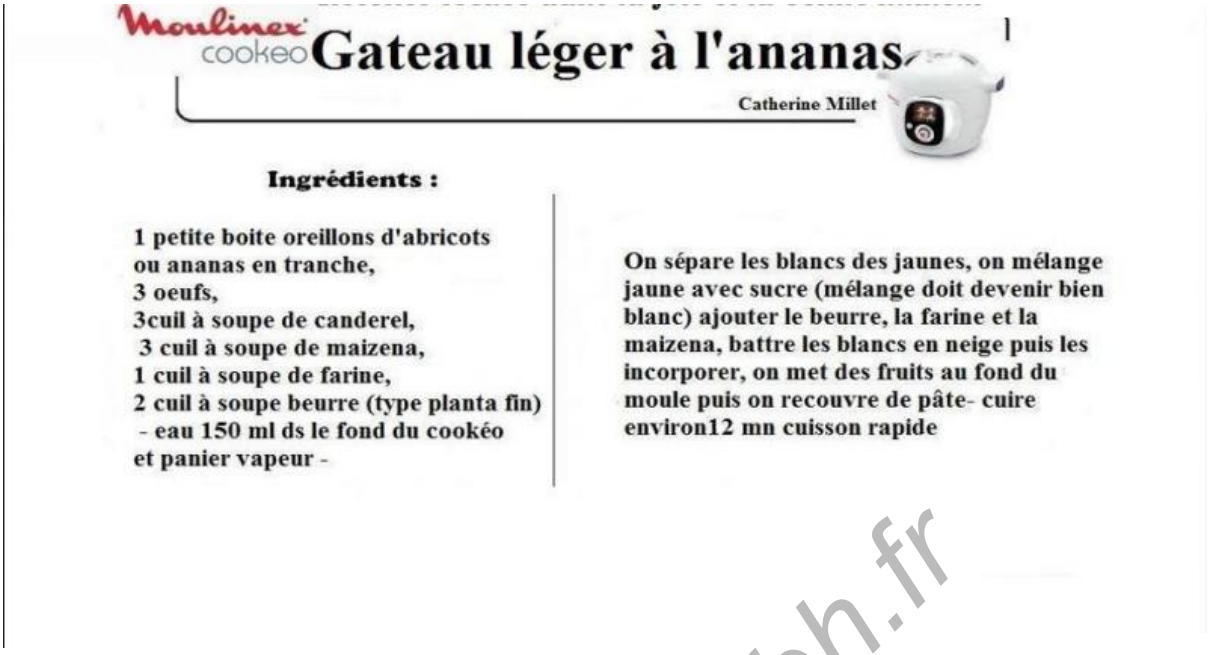
- 400gr de pain perdu
- 1/2 l de lait
- 2 oeufs
- 150 gr de sucre

Battre les oeufs et le sucre.
Ajouter le lait chaud
Faire tremper le pain en morceaux 15 min
Tout mettre dans le moule
Mettre 500 ml d'eau au fond de la cuve, et le moule dans le panier vapeur.
Cuisson 30 minutes sans couvrir
Laisser refroidir et démouler

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

www.cookeojbh.fr

Gâteau léger à l’ananas



Moulinex cookeo

Gateau léger à l'ananas

Catherine Millet

Ingrédients :

1 petite boite oreillons d'abricots ou ananas en tranche,
3 oeufs,
3cuil à soupe de canderel,
3 cuil à soupe de maizena,
1 cuil à soupe de farine,
2 cuil à soupe beurre (type planta fin)
- eau 150 ml ds le fond du cookéo et panier vapeur -

On sépare les blancs des jaunes, on mélange jaune avec sucre (mélange doit devenir bien blanc) ajouter le beurre, la farine et la maizena, battre les blancs en neige puis les incorporer, on met des fruits au fond du moule puis on recouvre de pâte- cuire environ12 mn cuisson rapide

Gâteau moelleux au carambar

cookeo

Gâteau moelleux au carambar

Aurélie Eck 'Bailly'

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

~ Environ 30 Carambar
~ 100g de farine
~ 1/2 sachet de levure
~ 75g de beurre
~ 3 oeufs
~ 1 cuillère a soupe de Crème fraiche
~ 150g de sucre

~ Faire fondre les carambar avec le beurre (2 min au micro onde)
~ Séparer les blancs des jaunes
~ Blanchir les jaunes avec le sucre
~ Ajouter la crème fraîche
~ Ajouter les carambar fondu
~ Mettre une pincée de sel dans les blancs et les monter en neige
~ Incorporer les au mélange en prenant soin de ne pas les "casser"
~ Beurrer votre moule (pour moi c'était ma petite casserole tefal) et versez y la préparation
~ Dans le cookeo versez 75 cl d'eau
~ Mettre le moule dans le panier à vapeur en position basse
~ Fermer le cookeo
~ Faire cuire 18/20 min en cuisson rapide

cookeo

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

www.cookeojbh.fr

Gâteau moelleux au chocolat

Gâteau moelleux au chocolat

proposée par Audrey Maury

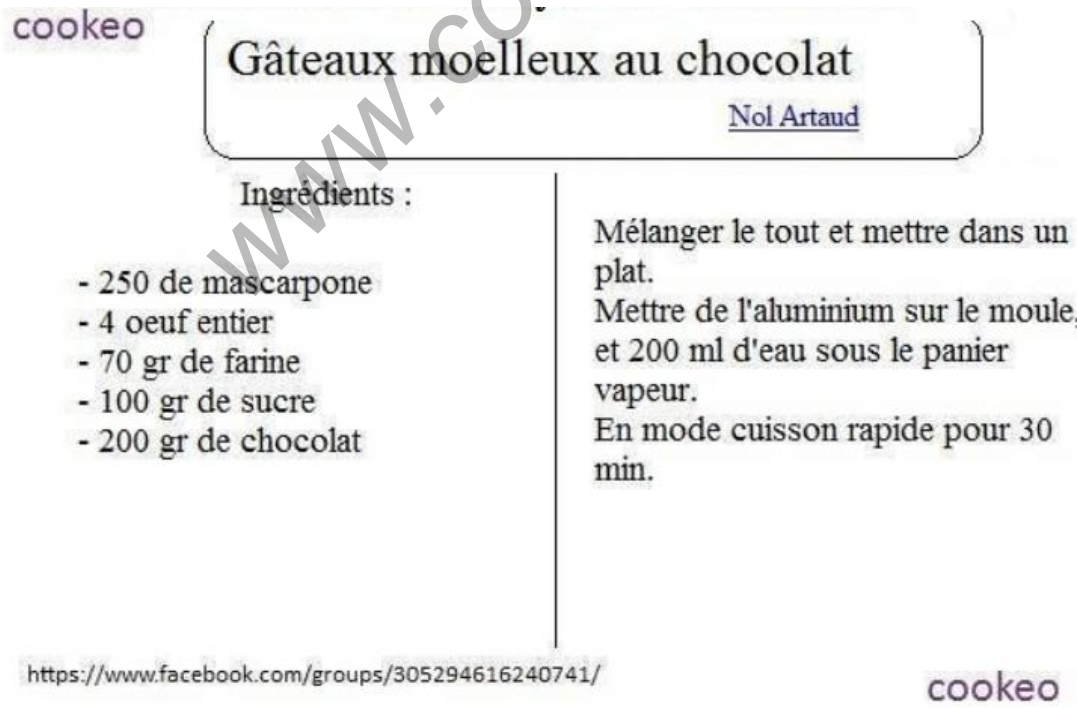
Ingrédients

- 125 g de chocolat pâtissier,
- 125g de beurre,
- 4 oeufs,
- 100 g de sucre semoule,
- 100g de farine

Mettre le beurre en pomonade, faire fonde le beurre au bain marie avec le sucre,
Séparer les blancs des jaunes
Mélanger le chocolat fondu avec le beurre, ajouter les jaunes d'oeuf en fouettant,
Incorporer la farine, puis monter les blancs en neige et les incorporer délicatement,
Verser la pâte dans un boule beurré (mettre du papier sulfurisé plus pratique pour démouler le gâteau),Couvrir le moule d'un film alimentaire
Dans le cookeo,, verser 75 cl d'eau et mettre le moule dans le panier à vapeur en position haute. Fermer le cookeo.
Faire cuire 9/10 minutes en cuisson rapide...
(le gâteau est moelleux est pas sec).
Faire un joli glaçage au chocolat car le dessus est moins joli que les gâteaux au four.
©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

www.cookeojbh.fr

Gâteau moelleux au chocolat 2



cookeo

Gâteaux moelleux au chocolat

Nol Artaud

Ingrédients :

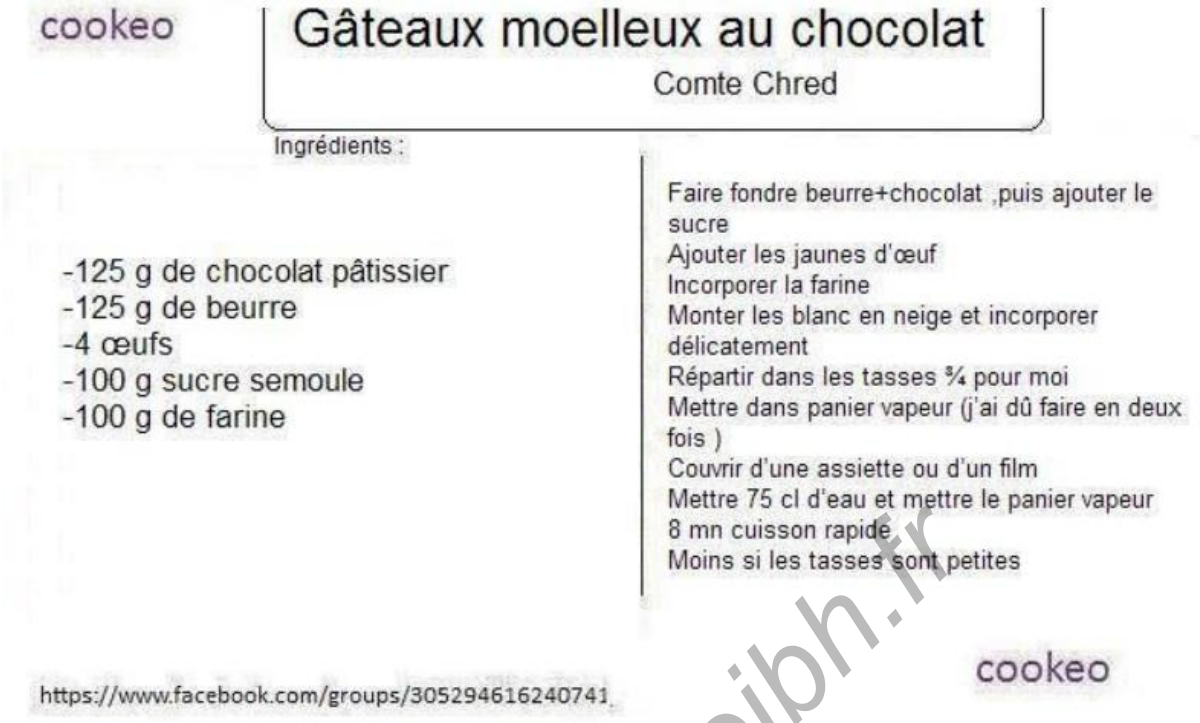
- 250 de mascarpone
- 4 oeuf entier
- 70 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 200 gr de chocolat

Mélanger le tout et mettre dans un plat.
Mettre de l'aluminium sur le moule, et 200 ml d'eau sous le panier vapeur.
En mode cuisson rapide pour 30 min.

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

cookeo

Gâteau moelleux au chocolat 3



Gâteau nature

www.cookeojbh.fr

Génoise

Moulinex cookeo

Génoise

Sandy Duvet

Ingrédients :

3 gros oeufs
150 g de sucre
100g de farine
50g de beurre fondu

Dans un récipient versez les oeufs et le sucre placez ce plat dans un autre rempli d'eau bouillante et montez votre génoise 2 à 3 mm au fouet la pâte doit devenir mousseuse ensuite dans cette préparation versez la farine en plusieurs et fois et mélangez a la spatule délicatement puis ajouter le beurre fondu et melangez.

Versez la préparation dans un moule en silicone que vous poserez sur votre panier vapeur mettez dans la cuve de l'eau jusqu'en dessous du panier vapeur et mettez en cuisson rapide 30mm

Gâteau rapide au chocolat

cookeo

Gâteau rapide au chocolat

Ingrédients :
Pour 4 personnes
- 1 tablette de chocolat pâtissier
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 cuillère a soupe de farine-
- 5 œufs
- 1/2 sachet de levure

- Faire fondre le chocolat avec le beurre
  Séparer les jaunes d'œufs
- Monter les blancs en neige
  Ajouter la farine, le sucre, la levure, les jaunes d'œufs dans le chocolat fondu.
- Incorporer délicatement les blancs.
  Mettre dans le panier vapeur avec du papier sulfurisé recouvrir de film alimentaire et cuisson rapide 8mn

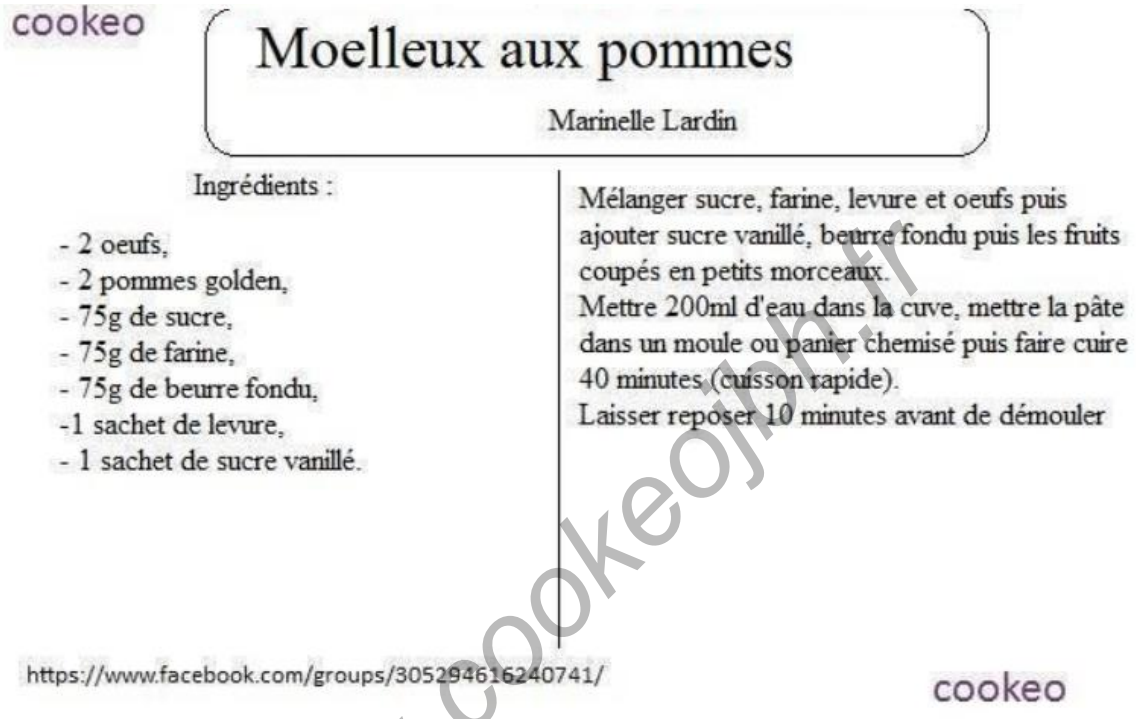
https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

www.cookeojbh.fr

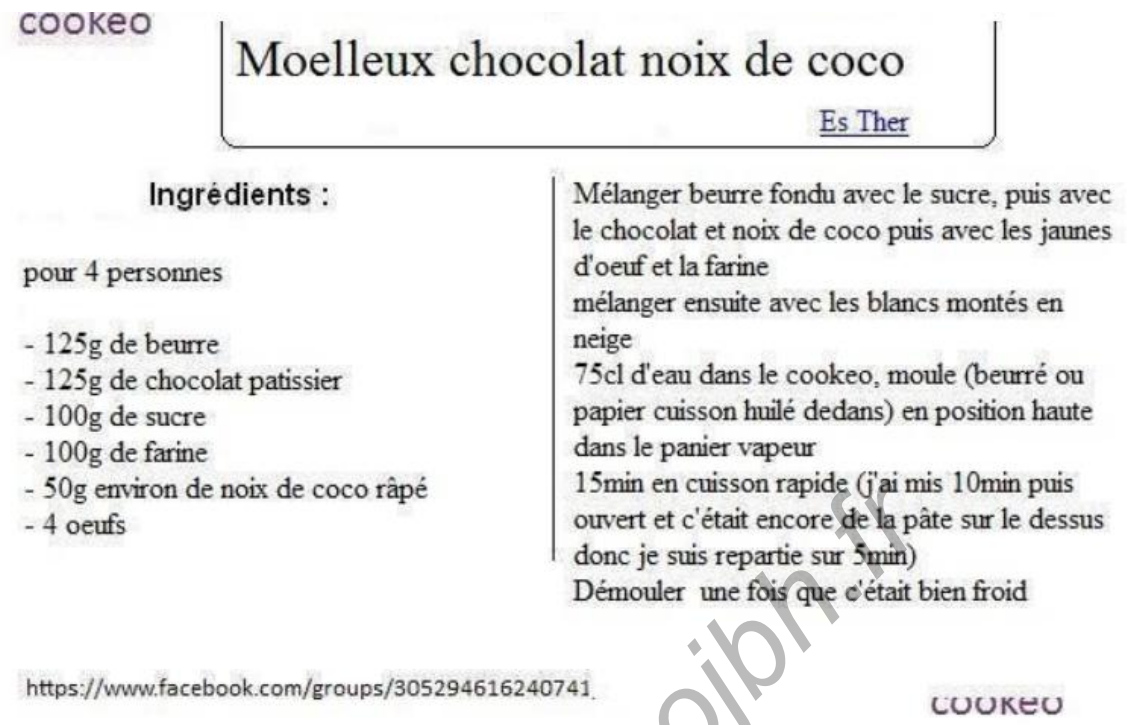
M

Moelleux aux pommes



www.cookeojbh.fr

Moelleux chocolat noix de coco


cookeo

Moelleux chocolat noix de coco

Es Ther

Ingrédients :

pour 4 personnes

- 125g de beurre
- 125g de chocolat patissier
- 100g de sucre
- 100g de farine
- 50g environ de noix de coco râpé
- 4 oeufs

Mélanger beurre fondu avec le sucre, puis avec le chocolat et noix de coco puis avec les jaunes d'oeuf et la farine
mélanger ensuite avec les blancs montés en neige
75cl d'eau dans le cookeo, moule (beurré ou papier cuisson huilé dedans) en position haute dans le panier vapeur
15min en cuisson rapide (j'ai mis 10min puis ouvert et c'était encore de la pâte sur le dessus donc je suis repartie sur 5min)
Démouler une fois que c'était bien froid

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

cookeo

cookeo

Ile flottante

Marie Nowaczyk Dernoncourt

Ingrédients

pour 6 coupes

- 6 oeufs

pour la creme anglaise :

- 165 gr de sucre,
- 80 cl de lait entier,
- 30 gr de fecule de mais,
- un peu d'extrait de vanille

Filmer l'interieur du panier vapeur, monter en neige 6 blancs d'oeufs (garder les jaunes pour la creme anglaise), sucrer au fur et a mesure a votre gout, une fois bien monté, les mettre dans le panier et mettre en cuisson rapide 4 mns, apres la cuisson, laissez au maintien au chaud 10 minutes, et ouvrir, laisser refroidir,
pour la creme anglaise :
melanger tout ca en demarrant a froid, des que la creme commence a epaissir ajouter et delayer rapidement les jaunes d'oeufs et laisser epaissir....voila, une fois les deux refroidis, ajouter un peu de caramel liquide

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Panacotta

Moulinex cookeo

Panacotta

Elise Bigouden

Ingrédients :

pour 6 personnes :

- 1 l de crème liquide fleurette allégée
- 300 ml de lait
- 100 g de sucre et un sachet de sucre vanillé
- 6 feuilles de gélatine
- coulis de fruits rouges (ou autre)

Faites chauffer ensemble la creme, le lait, le sucre en ne cessant de tourner avec un fouet souple ,

incorporer les feuilles de gelatine, des que ça bout, sortir la cuve du cookeo et tourner jusqu'a refroidissement de la creme pour eviter qu'une peau se forme a la surface ,

verser dans des ramequins et faire refroidir toute une nuit au frigo,

servir avec un coulis de fruits rouges ou de fruits exotiques, avec du caramel aussi c'est top !

Pâtes à tartiner

Pate à Tartiner

Ingrédients

70 g de beurre
100g de pralinoise
70 g de choco patissier
130g de lait concentré sucré
35g de lait 6 carrés de choco noisettes
50 g de poudre de noisettes

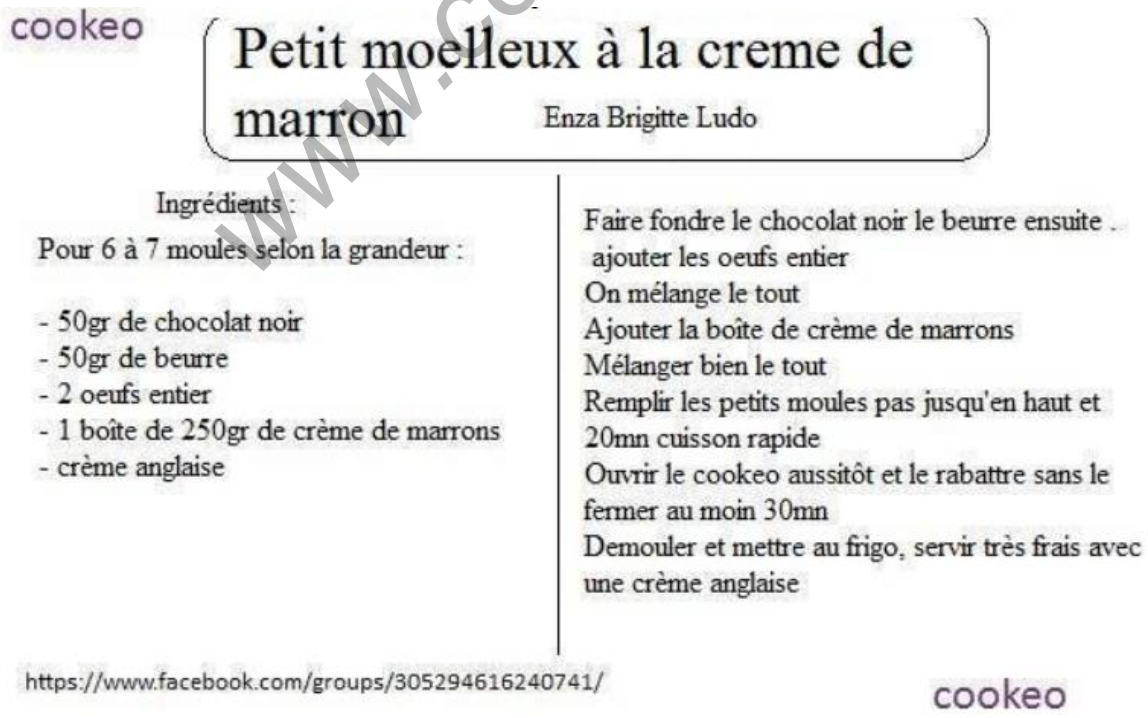
J'ai mis en mode maintien au chaud,
mis tous les ingrédient et je laisse fondre.
5 mins de cuisson

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

www.cookeojbh.fr

Petit gâteau à la banane

Petit moelleux à la crème de marron



www.cookeojbh.fr

Petite douceur aux pommes

Moulinex cookeo

Petites douceurs aux pommes.

Syl Vie

Ingrédients :

pour 6 verrines :
5 pommes
60 gr de sucre
galettes bretonnes
chantilly

sous la recette "compote de fruits"
faire une compotée avec ls pommes ,
l'eau et le sucre.
quand la compotée est prête ,
dresser en verrines....
dans cet ordre : 1 galette bretonne
émiettée , compotée de pommes.
mettre au frais et au moment de
servir , mettre de la chantilly dessus
avec qques morceaux de galettes
bretonnes pr décorer.
un régal !!!

www.cookeojbh.fr

Petits pots de crème à la fleur d'oranger

cookeo

Petit pots de crème à la fleur d'oranger

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 6 ramequins

- 1/2 l de lait
- 80g de sucre
- 25 g de farine
- 2 oeufs
- 1 bouchon de fleur d'oranger

Tout mélanger dans un saladier
Mettre en mode dorer, quand le prechauffage est terminé, tout vider dans le cookeo et remuer sans arrêt jusqu'à l'épaississement voulu
Mettre dans les ramequins et servir bien frais

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

cookeo

Petit pot de crème au Nutella

cookeo

Petits pots de crème au Nutella

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 10 verrines
- 1 litre de lait à Température ambiante
- 100 g de sucre
- 2 oeufs
- 3 c à s de farine
- 3 c à s de Nutella

Tout mélanger dans un saladier En mode DORER, tout vider dans le cookeo, mélanger sans cesse jusqu'à l'épaississement souhaité.
Mettre en verrines et placer quelques heures au frais.

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

cookeo

Petit gâteau chocolat et yaourt

cookeo

Petits gateaux au yaourt et chocolat au lait

Jessica Goupil

Ingrédients :

Pour 8 petits gateaux

- 2 oeufs
- 2 pots de sucre
- 1 pot de yaourt
- 1 pot d'huile
- 2 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique

Mélanger le tout.
Diviser en 2 saladiers, ajouter dans 1 : une tablette de chocolat fondu au beurre.
Dans la cuve mettre 50cl d'eau.
Mettre en cuisson rapide 11 min.

Attendre un peu avant de démouler.

A déguster chaud ou froid !

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Poire Belle Hélène

Moulinex cookeo

Poire belle Hélène

'Abdel Alaoui

Ingrédients :

4 personnes

4 poires mures
1 litre d'eau
150 gr de sucre roux
1 pincée de cannelle
1 pincée de 4 épices
1 gousse de vanille
250 gr de chocolat

Mettre l'eau, la cannelle, le sucre, la vanille et le 4 épices dans le Cookeo.

Y plonger les poires épluchées et mettre en cuisson rapide 4 minutes.

Une fois la cuisson terminée, retirer les poires et les dresser dans une assiette,

prélever 2 louches de sirop de cuisson et y faire fondre le chocolat (la chaleur de la cuisson suffit à le faire fondre),

napper les poires de chocolat et servir avec une petite fleur de crème chantilly.

Poire Belle Héléne 2

cookeo

Poires Belle Helene revisitees

Emilie Henry

Ingrédients

Pour 2 personnes

- 2 poires
- sucre
- cannelle
- glace vanille
- chocolat chaud
- caramel coulant

En mode DORER : faire revenir les poires coupées en morceaux avec 1 verre d'eau, un peu de sucre et une c à c de canelle.
Laisser dorer jusqu'à ce que la sauce réduise et que les poires se caramélisent légèrement.
Servir dans une assiette les poures encore chaudes avec une boule de glace vanille, napper de chocolat chaud.
Verser le restant du jus de cuisson sur les poires.
Ajouter de la chantilly et une pointe de caramel.

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

cookeo

Poires au vin et aux épices

Poires au vin et aux épices

proposée par cusinesab

Ingrédients

pour 4 personnes

4 poires

400ml de vin

100ml d'hypocras

100g de sucre en poudre

1 baton de canelle

4 anis étoilé

éplucher les poires en laissant la queue de la poire

en mode manuel fonction dorer :

mettre le vin, l'hypocrass et les épices dans le bol du cookéo ajouter les poires

faire cuire 10 minutes au cookéo

au bout des 10 minutes retourner les poires et mettre maintien au chaud pendant 10 minutes pour que les poires prennent bien la couleur

servez les poires tièdes ou froides comme vous préférez

résultat : des poires fondantes et bien épicées

le jus non consommé peut être conservé et bu plus tard comme un vin chaud

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

www.cookeojbh.fr

Riz au lait canelle

Riz au lait à la vanille

Cookeo

Riz au lait à la vanille

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients

500 ml de lait
2 jaunes d'œuf
120 g de riz
1 demi-gousse de vanille
30 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé

Versez le lait dans la cuve .Ajoutez le riz et la gousse de vanille.
Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé .Mélangez l'ensemble des ingrédients.
Déposez les jaunes d'œuf. Battez les œufs avec un fouet dans la cuve.
Programmer la **cuisson rapide** ou **sous pression** programmez 10 mn.(temps de cuisson du riz indiqué sur le paquet divisé par 2). Et voilà il suffit ensuite de laisser refroidir à l'air libre dans un premier temps puis au frigo pour plus de fraîcheur.

www.cookeojbh.fr

Riz au lait au chocolat➳➳➳

Cookeo

Riz au lait au chocolat

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients

1 litre de lait
2 barres de chocolat
250 g de riz rond
60 g de sucre

“fonction dorer “

Faites fondre le chocolat avec un petit peu d’eau dans la cuve puis ajoutez le lait ,mélangez bien Ajoutez le sucre ainsi que le riz et mélangez à nouveau .

Passez en cuisson rapide 10 mn

Versez le contenu de la cuve dans un saladier , laissez refroidir à l’air libre puis placez le saladier au frigo

www.cookeojbh.fr

Riz au au lait au chocolat

Pour 6 ramequins
-150g de riz patissier
-60g de sucre
-1 sachet de sucre vanillé
-1/2 litre de lait
-1 tablette de chocolat noir ou au lait
-patissier

Tout mettre dans la cuve,
cuisson rapide 15 mins.
Une fois la fin de cuisson
rajouter 100ml de lait froid pour
que le riz reste fondant.

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

cookeo

Riz au lait au Nutella

Riz au lait grenadine

www.cookeojbh.fr

Riz au lait vanille coco

Moulinex cookeo

Riz au lait vanille coco

Aude Petitpas

Ingrédients :

150gr riz rond
300 ml lait demi écrémé
200 ml lait de coco
60 gr sucre
1 gousse vanille
1 grosse CAS de noix de coco rapée

Bien rincer le riz
Mettre dans la cuve 200 ml de lait le lait de coco le riz le sucre la noic de coco rapée et les graines de vanille
14 min cuisson rapide

Après cuisson rajouter les 100 ml de lait restant, remuer et mettre au frigo.

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Semoule au lait

Cécile Maréchal

Ingrédients :

200gr de semoule
100gr de sucre + selon les goûts
700ml de lait entier

Mettre cuisson rapide pendant 7 min
En fin de cuisson rajouter du lait et mélanger pour obtenir la consistance voulu

Soupe coco et fruits

Soupe Coco et Fruits

proposée par Abdel Alaoui

Ingrédients

pour 2 personnes :

- Lait de coco 180ml
- Sucre semoule 60g
- Eau 70ml
- Ananas frais en morceaux 50g
- Morceaux de banane 70g
- 1 fruit du dragon

En mode recette "dessert" soupe coco"
recette en vidéo

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

www.cookeojbh.fr

Yaourt

Edwige Duchauvelle-Thueux

Ingrédients :

- 1 litre de lait entier
- 1 ferment
- sirop/confiture
- sucre

pas de mode de cuisson

Chauffer la moitié du lait 2min au micro-onde.
Mélanger l'autre moitié avec le sucre et le ferment (+ sirop au choix)
Mélanger le lait chaud avec le lait froid.
Déposer la confiture au fond des pots et les remplir avec la préparation laitière.
Déposer les pots sans couvercle dans la cuve et mettre de l'eau bouillante jusqu'à hauteur des pots.
Fermer le cookeo pour la nuit (8-10h selon la fermeté souhaitée)
Couvrir et mettre au frais

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

cookeo