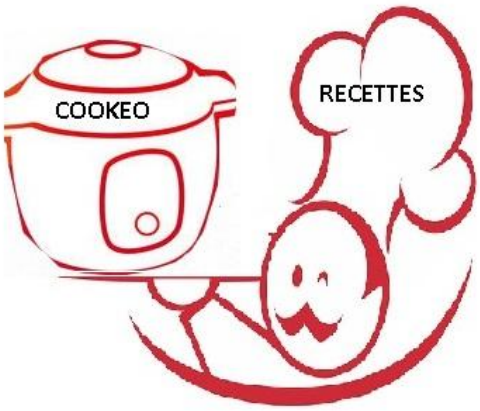


1100 RECETTES COOKEO

VIANDES
A
- AGNEAU
  - Agneau aux légumes verts
  - Agneau aux légumes de printemps
- VOLAILLES
  - Aiguillettes de poulet à l'orange
  - Aiguillettes de poulet au munster
- Aiguillettes de canard à l'échalote
  - Aiguillettes de canard au miel
- Aiguillettes de poulet aux légumes ww
  - Aiguillettes de poulet aux légumes
  - Aiguillettes de poulet aux mangues caramélisées
  - Alouettes
- PORC
- Andouillettes au vin blanc
  - Andouille camembert pommes de terre
  - Andouillettes pommes de terre
  - Andouillettes aux légumes

B
- VOLAILLES
  - Blanc de poulet sauce à l'orange
  - Blanc de poulet à l'estragon

- Blanc de poulet sauce boursin
- Blancs de poulet et pommes de terre
- Blanquette de dinde poireaux
- Blésotto aux champignons et poulet
- Blésotto aux courgettes et poulet
- Bouchée à la reine

VEAU
- Axoa de veau
- Blanquette de veau à la menthe
- Blanquette de veau à ma façon
- Blanquette de veau carottes pommes de terre
- Boulettes de veau
- Blanquette de veau à l'ancienne

AGNEAU
- Blanquette d'agneau à la menthe

BOEUF
- Boeuf à la catalane
- Boeuf au caramel
- Boeuf carottes
- Boeuf braisé à la guinness
- Boeuf aux olives
- Boeuf bourguignon revisité
- Boeuf bourguignon à la moutarde
- Boeuf bourguignon à ma façon
- Boeuf bourguignon
- Boeuf carottes maison
- Boeuf carottes
- Boeuf carottes pommes de terre
- Boeuf riz légumes
- Boeuf Strogonoff
- Boeuf tomate au riz
- Boeuf bourguignon à ma façon
- Boeuf bourguignon moutarde
- Boeuf tomate
- Boeuf mode maison
- Boeuf moutarde

BOULETTES BOEUF
- Boulettes basquaise
- Boulettes sauce tomate et carottes
- Boulettes à la provençale
- Boulettes de boeuf courgettes
- Boulettes de bœuf aux champignons
- Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons
- Boulettes de boeuf paprika et riz
- Boulettes de boeuf marocaine
- Boulettes de boeuf façon ragoût
- Boulettes pommes de terre tomates
- Boulets à la liégoise

- Boulettes sauce tomate et carottes
- Boulettes sauce tomate

PORC

- Boudins noirs natures

Blanquette de porc

- Blé aux lardons et légumes
- Blé au chorizo
- Boudins blancs à la provencale
- Boudins blancs aux pommes
- Boucané aux pommes de terre
- Boulettes de viande au chorizo
- Boulettes et merguez façon tajine

c

AGNEAU

- Cotelettes d’agneau

PLATS COMPLETS

- Cassoulet
- Cassoulet
- Cassoulet pas cher
- Cassoulet à ma façon
- Cassoulet
- Cassoulet franc Comtois
- Chili revisité
- Chili à ma façon
- Chili con pollo
- Choucroute alsacienne
- Choucroute
- Couscous boulettes
- Couscous de cailles aux raisins
- Couscous express aux légumes
- Couscous express
- Couscous agneau
- Couscous poulet merguez
- Couscous
- Couscous Poulet merguez

PORC

- Carry de porc
- Chair à saucisses aux légumes
- Chipolatas à la tomate
- Chipolatas et gnocchis
- Chou rouge au lard
- Choux verts et saucisses
- Colombo de porc à la banane
- Colombo de sauté de porc
- Coquillettes à la vache qui rit
- Coquillettes knacki tomates
- Côtes de porc poêlée maraîchère
- Côtes de porc à la moutarde

- Côtes de porc roquefort
- Côtes de porc sauce charcutière
- Côtes de porc à la potée de légumes
- Côtes de porc aux pruneaux
- Côtes de porc en bonne compagnie
- Côtes de porc poêlée maraîchère
- Côtes de porc pommes de terre
- Courgettes riz lardons
- Crépinettes au porto
- Crépinettes sauce curry
- Crépinettes à la sauce provençale
- Crépinettes porc tomate
- Côtes de porc à la tomate
- Côtes de porc au boursin
- Courgettes chèvre lardons

Crépinettes au paprika
- Crépinettes de porc à la tomate

BOEUF
- Carbonnade
- Carbonnade de boeuf
- Coquillettes aux boulettes de boeuf
- Courgettes vache qui rit viande hachée
- Courgettes rondes farcies

VOLAILLES/GIBIERS
- Carry ailes de poulet
- Cari de poulet
- Cailles aux pommes de terre
- Cailles au vin blanc
- Canette miel romarin
- Canette aux olives
- Canard à l'orange
- Cailles au miel
- Choux fleur tomate escalope
- Colombo de poulet
- Colombo de poulet Antillais
- Colombo de poulet à l'antillaise
- Coq au vin
- Coquillettes aux aiguillettes de poulet
- Coq au vin
- Coquelets en barbouille
- Curry de poulet
- Curry de poulet pommes de terre
- Curry de poulet à l'ananas
- Cuisses de dinde aux pommes de terre
- Cuisse de pintade et choux fleur
- Cuisse de dinde forestière
- Cuisse de dinde à la moutarde
- Cuisses de dinde et petits légumes

Cuisses de dinde au quinoa
COQUILLETTES
Coquillettes au Boursin W Watchers
Coquillettes aiguillette de poulet
Coquillettes steaks hachés fromage
Coquillettes poulet chou-fleur
Coquillettes à la vache qui rit
Coquillettes knacki tomates
CUISSES CANARD
Cuisses de canard aux carottes et courgettes
Cuisses de canard au miel
Cuisses de canard à l'orange
CUISSES DE POULET
Cuisses de poulet au cidre
Cuisses de poulet au vin rouge
Cuisses de poulet au gingembre
Cuisses de poulet au curry
Cuisses de poulet à la moutarde
Cuisses de poulet aux endives
Cuisses de poulet aux champignons
Cuisses de poulet au gingembre
Cuisses de poulet façon vapeur
Cuisses de poulet et riz
Cuisses de pintade au riz
Cuisses de poulet aux légumes
Cuisses de pintade au chou
Cuisses de poulet et pommes de terre
Cuisses de poulet aux champignons
Cuisses de poulet aux endives
Cuisses de poulet méridionale
Cuisses de poulet champignons courges
Cuisses de poulet vapeur
Cuisses de poulet aux câpres
Cuisses de poulet aux 2 épices
D
BOEUF
Daube de boeuf
Daube provençale
VOLAILLES/GIBIERS
Dinde à la crème fraîche
Dinde à la moutarde
Dinde à l'indienne
Dinde crème chorizo
Dés de poulet courgettes au Boursin
PORC
Duo de fleurettes aux dés de jambon
E
BOEUF

Ebly bolognaise
Endives et petites boulettes
Emincés de boeuf en sauce
PORC
Endives au jambon
Endives à la concoillotte
Endives au Boursin
VEAU
Escalopes à la viennoise
Escalopes de veau à sa façon
Escalopes de veau et dinde à la crème
Escalopes de veau en papillote
VOLAILLES/ GIBIERS
ENDIVES CUISINEES
Endives à la concoillotte
Endives au jambon pommes de terre
Endives au jambon
Endives et champignons
Endives et petites boulettes
Endives et émincés de dinde
Endives farcies
EMINCES
Emincés de dinde aux poivrons et pommes de terre
Emincés de dinde 3 couleurs
Emincés de dinde au curry
Emincés de dinde aux endives
Emincés de dinde tomates et haricots blanc
Emincés de dinde aux cotes de blette
Emincés de poulet à la moutarde
Emincés de poulet spéculoos
Emincés de poulet au safran
Emincés de poulet petis pois
Emincés de poulet à la mexicaine
Emincés de poulet à la tomate ww
Emincés de poulet sauce crème
ESCALOPES
Escalopes à la tomate
Escalopes sauce poivron
Escalopes de dinde crème champignons
Escalopes de dinde aux haricots verts
Escalopes de dinde veau à la crème
Escalopes à la tomate
Escalopes de poulet basquaise
Escalopes poulet moutarde
Escalopes de poulet aux petits pois
Escalopes de poulet aux légumes
Escalopes à la Viennoise
F

VEAU
Filet mignon de veau au Saint Agur
Fajitas garniture
Farfalles à la carbonara
VOLAILLES
Faisan ou canard au lard
Filets de poulet à la concaillote
Filets de canard pommes miel
Filets de poulet endives
Foie gras
Fondue de poireaux vache qui rit
Fricassée de poulet aux olives
AGNEAU
Filet mignon d'agneau au roquefort
PORC
FILETS MIGNON
Filet mignon de porc aux lentilles
Filet mignon aux légumes
Filet mignon à la crème de moutarde
Filet mignon Maroilles
Filet mignon de porc aux oignons
Filet mignon au paprika
Filet mignon au Boursin
Filet mignon au camembert
Filet mignon en sauce
Filet mignon au roquefort
Filet mignon à la crème
Filet mignon de porc abricots secs
Filet mignon aux pommes et cidre
Filet mignon au Maroille
Filet mignon aux 2 moutarde et pdt
Filet mignon aux cerises
Filet mignon de porc aux oignons
Filet mignon porc curry miel
Filet mignon au Saint Agur
Filet mignon en croûte d'épices
Filet mignon en sauce
FARFALLES
Farfalles aux artichauts
Farfalles carbonara
Fondue de poireaux vache qui rit
G
VOLAILLES/GIBIERS
Gésiers de volaille aux petits pois
Gnocchis tartare poulet
PORC
Gratin dauphinois au jambon
Gratin de pommes de terre saucisses

BOEUF
Goulash façon Joël Robuchon
Goulash de boeuf
GRATIN
Gratin dauphinois au jambon
Gratin de patates douces à l'agneau
Gratin express et saucisses fumées
H
AGNEAU
Harira
BOEUF
Haché riz légumes
Goulash
Hachis carmarguais
Hachis parmentier de boeuf
Hachis parmentier de patates douces
J
PORC
Jambon au Chablis
Jambalaya à ma façon
Jambalaya
Jambon à poêler façon rustique
Jambon persillé
Jardinière de légumes au lard fumé
Jardinière pour famille nombreuse
Jarret de porc et mojettes
Jarret de porc fumé aux lentilles
Joue de porc au cidre
Joue de porc pomme de terre carottes
Joue de porc Savora
BOEUF
Jarret de boeuf au vin rouge
Jarret de boeuf à la tomate
Joue de boeuf aux carottes
L
LAPIN
Lapin causette
Lapin entrelardé
Lapin landais
Lapin cidre raisin basilic
Lapin marengo
Lapin à la moutarde
Lapin à la moutarde
Lapin aux olives
Lapin Riesling et girolles
Lapin gibelotte
Lapin à la bière
Lapin gibelote

- Lapin pommes de terre abricots secs
- Lapin chasseur
- Lapin au vinaigre miel et pruneaux
- Lapin au Boursin
- Lapin aux poivrons
- Lapin aux pruneaux
- Lapin tomates basilic

AGNEAU
- Langues d'agneau aux câpres

BOEUF
- Langues de boeuf et légumes

PORC
- Lentilles saucisses
- Lentilles saucisses Tonton Marc
- Longe de porc et pommes de terre
- Longe de porc à la moutarde
- Longe de porc à la tomate
- Longe de porc au curry
- Longe façon bourguignon
- Longe de porc et pommes de terre

M

BOEUF
- Mafé de boeuf

Moussaka

VOLAILLES/GIBIERS
- Magret de canard à l'orange
- Magret de canard au miel
- Magrets de canard aux pêches
- Magret de canard pommes poires
- Magrets de canard
- Magret de canard cerise porto
- Marmite espagnole weight watchers
- Marmite espagnole

PORC
- Merguez façon couscous
- Merguez pommes de terre
- Mincerettes de porc à la tomate
- Mincerettes au petits pois et pommes de terre
- Mijotés d'andouillettes et rostis
- Mini choux farcis

VEAU
- Mijoté de veau miel et cumin
- Mijoté de veau au miel
- Mignon de veau à la normande

N

BOEUF
- Nouilles chinoises au boeuf
- Nouilles chinoise au boeuf version 2

Nouilles chinoises au boeuf
VEAU
Noix de veau aux légumes
VOLAILLES/GIBIERS
Nouilles au poulet
PORC
Nouilles chinoises aux côtes de porc
O
Os à moëlle
Osso bucco de dinde à la bière
Osso bucco de dinde à la bretonne
Osso bucco de dinde à la paysanne
Osso bucco milanaise
Osso bucco aux panais
Osso Bucco de veau aux choux de Bruxelles
One pot pasta poulet
P
PATES ET VIANDES
Pâtes
Pâtes aux boulettes de veau
Pâtes carbonara au curry
Pâtes carbonara
Pâtes carbonara express
Pâtes crème basilic au cookeo
Pâtes à la vodka
Pâtes pennes aux saucisses de Diots
Pâtes penne bolognaise
Pâtes au chorizo 1
Pâtes au chorizo
Pâtes serpentini à l'italienne
Pâtes grecques merguez
Pâtes poulet vache qui rit
Pâtes à l'espagnole
Pâtes aux boulettes
Pâtes aux boulettes 2
PENNES
Pennes poulet au gourgonzola
Pennes rigate carbonara
Pennes crème fraîche et lardons
Pennes 4 fromages
Perles au jambon et à la tomate
PAUPIETTES
Paupiettes de dinde aux pruneaux
Paupiettes de dinde et pommes de terre
Paupiettes délices du verger
Paupiettes de dinde
Paupiettes de dinde au riz
Paupiettes dinde et légumes

Paupiettes de dinde façon carbonade
Paupiettes pommes de terre champignons
Paupiettes à la provencale
Paupiettes de poulet sucré salé
Paupiettes chorizo mozzarella
Paupiettes chorizo champignons frites
Paupiettes de porc et farfallines
Paupiettes de veau tomates et pennes
Paupiettes de veau forestière
Paupiettes de veau riz légumes
Paupiettes de veau et sa marmite de légumes
Paupiettes de veau au bacon
Paupiettes de veau
Paupiettes de veau sauce crème champignons
Paupiettes roulées et légumes
Paupiettes de porc à la tomate
Paupiettes de porc au vin rouge
Paupiettes de porc à la tomate 1
Paupiettes de porc à la tomate
Paupiettes de porc à l'ananas
Paupiettes de volaille
Paupiettes de porc
Paupiettes de veau champignons et riz
VOLAILLES / GIBIERS
Pigeonneaux comme dans les landes
Pilons de poulet moutarde
Pilons de poulet forestiers
Pintade aux raisins
Pilons de poulet au reblochon
Pilons de poulet tomates crème fraîche
Pilons de poulet miel citron
Pilons de poulet aux épices et raisins
Pilons de poulet et ebly tomates
Piperade
Poêlée pommes de terre chorizo
Poêlée d'été
Poêlée poulet pommes de terre
Poivrons farcis
POMMES DE TERRE ET VIANDES
Pommes de terre au lard
Pommes de terre corned beef
Pommes de terre bacon
Pommes de terre farcies
Pommes de terre au viandox
Pommes de terre farcies de Sandrine
Pommes de terre aux 2 jambons
Pommes de terre aux endives
Pommes de terre vin blanc franc comtoise

Pommes de terre paprika et bacon
Pommes de terre à la savoyarde
Pommes de terre sauce cheddar
Potée portugaise
POULET ET POULE
Poulet ananas mais
Poule à ma façon
Poulet à l'orange
Poulet courges sauce mascarpone
Poulet colombo olive
Poulet au curry
Poule au riz
Poule coco et riz
Poule au blanc
Poulet paprika
Poulet cannelle et miel
Poulet paprika et pommes de terre
Poulet à la corse
Poulet à l'auvergnate
Poulet ananas coco
Poulet basilic
Poulet au coca
Poulet au curry et pommes
Poulet au vin blanc
Poulet aux épices
Poulet aux poivrons et oignons
Poulet et rutabaga
Poulet Massalé
Poulet refougado
Poulet Biryani
Poulet piperade
Poulet au comté
Poulet à l'oignon
Poulet refougado
Poulet poivron pommes de terre
Poulet aux poivrons
Poulet à la bruxelloise
Poulet à la crème
Poulet à l'indienne
Poulet à l'ananas frais
Poulet basquaise à Liloute
Poulet coco
Poulet basquaise
Poulet Biryani
Poulet gourgonzola
Poulet de Bahia
Poulet et Brocolis
Poulet entier

- Poulet aux champignons
- Poulet curry coco
- Poulet coco et riz
- Poulet épinards coco
- Poulet façon créole
- Poulet à ma façon
- Poulet laotien
- Poulet légumes et sauce crémeuse
- Poulet tandoori
- Poulet riz cantonais
- Poulet au riz
- Poulet au riz Tika Massala
- Poulet au vinaigre
- Poulet façon méridionale
- Poulet sauté aux olives
- Poulet Massalé
- Poulet mangue coco
- Poulet sauce aigre douce
- Poulet Thym tomates
- Poulet façon marocaine
- Poulet Yassa
- Poulet yaourt curry
- Poulet vapeur anis

POTEE/POT AU FEU

- Pot au feu de dinde
- Pot au feu maison
- Pot au feu
- Potée à la saucisse
- Potée à l'ancienne
- Potée de chou

Potée lorraine

- Potée portugaise

PORC

- Palette à la diable

Porc à l'aigre doux ww

Porc aux crevettes

- Porc curry
- Porc aux aubergines
- Porc Bringelle
- Panais carottes et chorizo
- Patates à la riojana
- Petit salé aux lentilles
- Petit salé aux lentilles
- Pieds de porc
- Pieds et paquets marseillais
- Piperade

Q

Quasi de veau mirabelles

Queue de boeuf mijotée
Queue de lotte au whisky
Quenelles aux champignons
Quenelles sauce tomate
Quinoa vache qui rit
Quinoa sauce thai
Quinoa carottes colin
R
Raclette revisitée
Raclette
Ragoût
Ragoût de mouton
Ragoût de veau
Ramequin de courgettes
Rata de singe
Ratatouille poulet
Ratatouille express aux dès de jambon
Ratatouille merguez
Ribs de porc
RISOTTO
Risotto porc au curry
Risotto della Mama
Risotto Franc Comtois
Risotto Magret fumé
Risotto poulet courgettes lardons
Risotto Merguez et champignons
Risotto chorizo courgettes
Risotto champignons vin blanc
Risotto aux cèpes et jambon
Rissoto chorizo
Risotto aux blettes
Risotto boudins blancs et champignons
Risotto courgettes lardons
Risotto aux 2 poivrons et poulet
Risotto gourmand
Risotto bacon Boursin
Risotto champignons lard fumé
Risotto champignons et lard fumé
Risotto lardons champignons poireaux
Risotto lardons poivron
Risotto épinards lardons
Risotto poulet poireaux
Risotto mexicain
Risotto merguez
Risotto petits pois jambon
Risotto escargots
Risotto pleurotes et lardons fumés
Risotto de porc moutarde

- Risotto boeuf tomate
- Risotto poireaux et boulettes de boeuf
- Risotto saucisses merguez
- Risotto tomates
- Risotto saucisses aux herbes
- Risotto au chorizo
- Risotto au foie gras
- Risotto lardons et champignons

RIZ ET VIANDES

- Riz à l'espagnole
- Riz chorizo poivrons
- Riz curry bacon
- Riz à la bolognaise
- Riz au chipolatas
- Riz aux lardons et knackie
- Riz côtes de porc et carottes
- Riz cantonais 2
- Riz au knackis
- Riz aux boulettes

ROGNONS

- Rognons au vin rouge
- Rognons à la tomate
- Rognons de porc paysanne
- Rognons de boeuf
- Rognons boeuf champignons
- Rognons de porc
- Rognons au vin rouge
- Rognons de veau au porto et à la moutarde

ROTIS

- Roti à ma façon
- Roti de boeuf moutarde
- Rôti de filet de dinde à la crème
- Rôti de canard
- Rôti de dinde à la tomate et basilic
- Rôti de dindonneau à la mandarine
- Rôti de porc au cidre
- Rôti de porc au curry
- Rôti de porc barbecue et pommes de terre
- Rôti de porc pommes de terre
- Roti de porc moutarde
- Rôti de porc au 3 moutardes
- Rôti de porc Orloff
- Rôti de porc porto
- Rôti de porc aux pruneaux
- Rôti de porc à la bière et au miel
- Rôti de porc à la moutarde
- Rôti de porc au cidre
- Roti de porc au Porto et orange

Roti de porc aux mirabelles
Rôti de porc moutarde miel
Rôti de dinde 4 épices
Rôti de sanglier à l'hypocras
Rôti de veau aux champignons
Rôti de veau au vin rouge
Roti de veau farci
Roti de veau Orloff
ROUELLE
Rouelle de porc tomates
Rouelle de porc à la bière
Rouelle
Rouelle de porc à la moutarde ancienne
Rouelle de porc au cidre
Rougail Knackis
Rougail saucisses
Roulé de dinde orloff
Roulé de dinde pommes de terre carottes
S
Sauce légumes spaghettis
Sauce tomate bolognaise
Sauce Bolognaise
Sauce bolognaise 2
Sauce bolognaise 3
Sauce tomate maison
LES SAUTES
Sauté de boeuf au Munster
Saute de dinde coco
Sauté de porc asiatique
Saute de porc à la tomate
Saute de porc au miel
Sauté de porc aux poivrons
Sauté de porc aux légumes
Sauté de porc au caramel
Sauté de porc à la tomate
Sauté de porc au roquefort et pommes de terre
Sauté de veau à ma façon
Sauté de veau aux champignons
Sauté de veau de Lisbonne
Sauté de veau au chorizo
Sauté de veau aux olives
Sauté de dinde
Sauté de porc Basquaise
Sauté de porc à l'italienne
Sauté de porc au cidre
Sauté de porc au curry et coco
Sauté de porc moutarde
Saute de veau façon Saria

Sauté de porc aux abricots
Sauté de veau à ma façon
Sauté de veau au citron
Sauté de veau aux 2 olives
Sauté de veau aux carottes
Sauté de veau aux champignons
Sauté de veau aux olives
Sauté de veau au chorizo
Sauté de dinde
Sauté de porc Basquaise
Sauté de porc à l'italienne
Sauté de porc à la moutarde vin blanc
Sauté de porc au blé
SAUCISSES ET SAUCISSONS
Saucisses chou-fleur
Saucisses aux pommes
Saucisses de morteau au vin blanc
Saucisses chipolatas à la tomate
Saucisses fumées pdt tomates
Saucisses de Montbéliard pommes de terre
Saucisses lentilles de Toulouse
Saucisses fumées pommes de terre
Saucisson genevoise
Saucisson pommes de terre
Saucisson genevoise
Saucisses Diots et chou blanc
Saucisses lentilles au cookeo
Saucisses au curry
Saucisses et flageolets
SPAGHETTIS
Spaghettis steaks hachés moutarde
Spaghettis Bourguignone
Spaghettis bolognaise maison
Spaghettis rigolo
Spaghettis fantaisie
Spaghettis bolognaise
Souris d'agneau à ma façon
Sot l'y laisse de dinde aux carottes
Sot l'y laisse de dinde
STEAKS HACHES
Steaks hachés pommes de terre
Steaks hachés courgettes
Steaks hachés pommes de terre
Steaks hachés aubergines courgettes
Stoemp chou vert
T
Tartiflette express
Tartiflette

TAJINE
Tajine de légumes
Tajine de ma copine
Tajine citron confit
Tajine poulet citron confit
Tajine poulet pommes de terre carottes
Tajine de saumon
Tajine de veau à ma façon
Tajine d'agneau
Tajine de kefta pommes de terre et poivrons
Tajine au poulet et aux pruneaux
Tajine de lapin au safran
Tajine boulettes de boeuf et blé
Tajine de boulettes petits pois courgettes
Tajine de poulet au citron confit
Tajine poulet merguez
Tajine agneau abricots
Tajine de veau
Tajine agneau poulet
Tajine aux merguez
Tajine agneau merguez
Tagliatelles aux légumes
Tortellini à la tomate et au bacon
Tortillini au fromage
TOMATES FARCIES
Tomates farcies jambon vache qui rit
Tomates farcie 2
Tomates farcies
Tomates farcies
Tomates farcies façon Kebab
Tendrons de veau sauce tomate
Tournedos au Boursin
Tripes sauce tomate
Tripes
V
Veau aux carottes et oignons confits
Veau perles de blé
Veau Roquefort
Veau marengo
Veau marengo
Veau au Saint Nectaire
Vol au vent
POISSONS
A
Aïoli provencal
Artichauts sauce au thon
B
Blancs d'encornets sauce tomate

Blanquette de poissons
Brandade de morue à sa façon
Brandade de morue
Bouillabaisse de morue
c
Cabillaud aux petites crevettes
Cabillaud et jardinière de légumes
Calamars à la provençale
Cari de crevettes et riz
Cari de langoustes façon réunionnais
Cassollettes fruits de mer
Choucroute de la mer
Chou chinois aux Saint Jacques
Coeur de filets de merlu provençal
Cocotte de moules au lard et safran
Colin à la provençale
Colin crevettes curry
Colombo de sole
Coquillages du midi
Coquillettes aux médaillons de saumon
Courgettes et morue au miel
Crevettes et blanc d'encornets
Crevettes coriandre
Crevettes au riz
Crevettes cocktail de fruits de mer
Coktail 3 fruits de mer et riz
Crevettes sur fondue de poireaux
Curry de limande
D
Darnes de thon aux légumes
Dorades aux légumes
Dos de cabillaud à l'italienne
Dos de cabillaud du jardin
Dos de cabillaud provencale
Dos de cabillaud à la provencale
Dos de cabillaud au champagne
Dos de cabillaud à l'orientale
Duo de poissons au trio de choux
Fondue de Poireaux et noix de St Jacques
E
Encornets à la tomate et aux poivrons
Encornets et pommes de terre
Encornets sauce tomate
Encornets tomate
Epinards crème fraîche poisson
F
Filet de cabillaud à la moutarde
Filets de julienne et brumoise de légumes

Filets de lieu noir moutarde
Filets de poissons sauce orange
Filets de saumon poireaux
Filets de plie aux légumes
Filets de poisson au curry
Filets de sole aux fruits de mer
G
Gambas fraîches aux légumes
Gratin de thon aux champignons
Gambas à l'armoricaine
H
Hachis parmentier de poissons
J
L
Langoustines fraîches
Lotte aux lardons
Lotte à l'américaine
Les coquillages du midi
Linguines au poivron et filet de cabillaud
M
Maquereaux moutarde vin blanc
Marmite moules riz
Marmite de la mer
Morue tomates fraîches
Morue au beurre
Moules au poireaux
Moules marinières
Moules à la tomate
Moules au Boursin
Moules au roquefort
Moules au chorizo
Moules à la crème et au curry
N
Noix de Saint Jacques et riz
O
P
Paella au poulet et fruits de mer
Pad Thai poulet crevettes
Parmentier de poisson
Pâtes aux boulettes de saumon
Pavé de colin et macédoine
Pâtes au saumon
Pavés de saumon au curry et épinards
Pavés de saumon à l'oseille
Pâtes au saumon
Pavé de saumon au miel
Pavé de saumon et fondue de poireaux
Poêlee nouilles chinoises

Poêlée poireaux et crevettes
Poêlée poireaux et surimi
Poêlée de brocolis et Saint Jacques
Poisson blanc aux légumes
Pommes de terre morue
Poisson cuisiné minute
Q
Queue de lotte au whisky
Quenelles sauce tomate
Quinoa sauce thai
Quinoa carottes colin
R
Risotto filets de sole
Risotto aux moules
Risotto fruits de mer
Risotto gambas
Risotto de colin à la crème fraîche
Risotto crevettes champignons
Risotto dés de lotte
Risotto lait de coco crevettes
Risotto de saumon poireaux
Risotto saumon fumé
Riz calamars saveur du sud
Riz cantonais
Riz à la créme safran et pétoncles
Riz au curry
Roulades de saumon fumé aux asperges
S
Saint Jacques aux poireaux
Saint Jacques et fondu de poireaux
Saumon et riz
Saumon et moules à la crème fraîche
Saumon sauce champagne
Seiche riz tomates
Seiches à la sétoise
Soupe de moules en croûte
Steaks de thon ail et tomates
T
Tajine saumon
Tagliatelles aux fruits de mer
Tagliatelles de courgettes
Tagliatelles saumon épinards
Tian de légumes sur lit de poissons
Thon à la tomate
Thon à la catalane
Trio de chou au poisson
V
LEGUMES

A
Aubergines tomates
c
Carottes aux oignons
Carottes bolognaise
Carottes carbonara version 2
Carottes carbonara
Carottes glacées au chorizo
Carottes aux oignons
Carottes à la crème
Carottes au cumin
Caviar d'aubergines
Champignons oignons crème fraîche
Choux rouge
Chou chinois au gingembre
Courgettes Roquefort
Courgettes bolognaise
Compotée d'endives
Compotée de légumes
Courgettes vache qui rit
Courgettes au chèvre
Courgettes et tomates au Boursin
Crème de carottes
D
Duo de fleurettes aux dés de jambon
F
Flan courgette carotte
Flan de patates douces
Frites à l'ail
Fondue de poireaux vache qui rit
Fusillis au roquefort
G
Gratin dauphinois maison
GNOCCHIS
Gnocchis tartare poulet
Gnocchis lardon roquefort
Gnocchis à la carbonara
Gnocchis au camembert
Gnocchis aux 4 fromages
Gnocchis chèvre bacon
Gnocchis au saumon
Gnocchis au curry
Gnocchis au safran
H
Haricots blancs et carottes fondantes
L
Lasagnes d'aubergines
Légumes sautés au tofu

Lentilles à la marocaine
P
Pâtes crème basilic au cookeo
Petits pois à la parisienne
Pennes 4 fromages
Petits pois carottes pommes de terre
Petits pois à la parisienne
Poêlée du jardin
Poêlée de légumes
Poêlée pommes de terre poireaux
Poêlée pommes de terre carottes
Poêlée pomme de terre courgettes
Pois chiches au curry
Poireaux à la moutarde
Poireaux à l'orientale
Poireaux à la moutarde et à la crème
Pommes de terre fondantes
Pommes de terre vin blanc
Purée de brocolis
Purée de pois cassés
Purée de pommes de terre saint agur
Q
Quinoa vache qui rit
R
Ramequin de courgettes
Ratatouille merguez
Ratatouille et poulet
Ratatouille gourmande
Ratatouille express
Ratatouille nicoise
Ratatouille provençale
Ratatouille maison
Ratatouille à sa façon
Risotto aux blettes
Risotto aux asperges
Risotto chou fleur
Risotto champignons et vin blanc
Risotto aux poireaux
Risotto à la butternut
Riz aux courgettes
Risotto menthe citron
Riz cantonais
S
Sauce Roquefort au cookeo
Sauce tomate
Sauce légumes spaghettis
T
Tagliatelles de courgettes

Tagliatelles saumon épinards
Terrine de courgettes
Tortellinis fromage
DESSERTS
A
Ananas aux palets breton
B
Brioche perdue au pudding
c
Cerise au sirop
Charlotte ménagère
Cheesecake citron speculoos
Chocolat maison à l'ancienne
Clafoutis aux abricots
Clafoutis aux cerises
Clémentines menthe pignons
Coeur coulant au chocolat
CONFITURES
Confiture de fraises
Confiture de fraises express
Confiture de fraise à la menthe
Confiture abricots vanille
Confiture ananas vanille
Confiture de lait
Confiture de figues
Confiture de mirabelles
Confiture de mûres
Confiture de pommes
COMPOTES
Compotes
Compote pommes ananas
Compote pommes poires
Compote de pommes à la canelle
Compote pommes ananas
Compote pommes banane
Compote pommes abricots
Compote pommes cerises
Compote pommes framboises
Compote pommes groseilles
Compote pommes nectarine
Compote pommes pruneaux
Compote pommes raisins
Compote pommes rubarbe
Compote pommes myrtilles
Compote pommes poires
Compote pommes pêches
Compote pommes mangues
Compote pommes kiwis

Compote pommes fraises
Coulis aux fruits rouges
CREMES
Crème chocolat
Crème légère au chocolat
Crème à la clémentine
Crème à la fleur d'oranger
Crème à la pralinoise
Crème à la rose
Crème à la pistache
Crème à la vanille sans oeuf
Crème au beurre salé
Crème au carambar
Créme au carambar 2
Crème au café
Crème au caramel
Crème au citron
Crème au miel
Crème aux oeufs
Crème au pain d'épices
Crème au spéculoos
Crème au spéculos
Crème brûlée au carambar
Crème citron pour tarte
Crème chocolat danette
Crème chocolat grand Marnier
Crème chocolat ou vanille
Crème au chocolat yaourt liégois
Crème au chocolat lait soja
Créme au chocolat blanc
Crème noix de coco
Crème renversée
Crème renversée version Nadine
Crème renversée au Nutella
Crème Tahitienne
Confiture de prunes rouges
D
Danettes au cappuchino
E
F
Flan
Flan pâtissier sans pâtes
Flan aux abricots
Flan au chocolat
Flan au lait
Flan au lait et noisettes
Flan aux oeufs
Flan aux oeufs 2

Flan Bounty
Flan traditionnel portugais
Flan d'Autonme
Far breton à la crème de marron
Fondant au chocolat
GATEAUX
G
Gâteau à l'ananas
Gâteau à l'harissa
Gâteau au chocolat
Gâteau au yaourt
Gâteau au chocolat au Banania
Gâteau au chocolat Nesquick sans oeuf
Gâteau yaourt chocolat
Gâteau yaourt Milie
Gâteau aux poires
Gâteau aux pommes épicées
Gâteau pommes cannelle
Gâteau choco bounty
Gâteau chocolat banane
Gâteau de pain perdu
Gâteau léger à l'ananas
Gâteau moelleux au carambar
Gâteau moelleux au chocolat
Gâteau moelleux au chocolat 2
Gâteau moelleux au chocolat 3
Gâteau nature
Génoise
Gâteau rapide au chocolat
Glace au Nutella
M
Moelleux aux pommes
Moelleux chocolat noix de coco
H
I
Iles flottantes
O
P
Panacotta
Pâtes à tartiner
Petit gâteau à la banane
Petit moelleux à la crème de marron
Petite douceur aux pommes
Petits pots de crème à la fleur d'oranger
Petit pot de crème au Nutella
Petit gâteau chocolat et yaourt
Poire Belle Hélène
Poire Belle Héléne 2

- Poires au vin et aux épices

Q

R

- Riz au lait canelle
- Riz au lait à la vanille
- Riz au lait au chocolat
- Riz au au lait au chocolat
- Riz au lait au Nutella
- Riz au lait grenadine
- Riz au lait vanille coco

S

- Semoule au lait
- Semoule au chocolat
- Soupe coco et fruits

T

Y

- Yaourt

Weight watchers

- Aiguillettes de dinde au curry
- Aiguillettes de poulet aux légumes ww
- Blanquette de dinde ww
- Boeuf forestier weight watchers
- Boeuf mijoté
- Champignons à la grecque
- Chili con carne ww
- Courgettes au Boursin
- Coquillettes au Boursin W W
- Coquillettes carbonara
- Coquillettes sauce poireaux weight watchers
- Couscous
- Emincés de poulet à la tomate ww
- Fausse marmite espagnole ww
- Filet mignon au Boursin
- Lentilles au chorizo
- Marmite espagnole weight watchers
- Paëlla weight watchers
- Pilons de poulet au riz
- Poireaux pommes de terre
- Poireaux pommes de terre à la crème ww
- Porc à l'aigre doux
- Poulet basquaise
- Poulet au cidre
- Poulet au citron wwatchers
- Poulet pommes de terre au cidre ww
- Rôti de porc pommes cidre
- Rôti de porc au cidre
- Risotto jambon ww
- Steak de porc au vin blanc

Spaghettis aux asperges
Steaks de porc au vin blanc
Tomates farcies
Tomates farcies au champignons
Trio de poivron en sauce
Ratatouille provencale

VIANDES

A

AGNEAU

Agneau aux légumes verts

Moulinex cookeo

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

Moulinex cookeo

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.

VOLAILLES

Aiguillettes de poulet à l’orange

Aiguillettes de poulet au munster

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 à l'échalote

Cookeo Moulinex

Aiguillettes de canard à l'échalote

Ingrédients pour 4 personnes

600 g d'aiguillettes de canard
2 échalotes
Sel
Poivre
Huile d'olive
1 grand verre de vin rouge
1 petit pot de fromage blanc

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

Préparation
Fonction dorer
Versez l'huile d'olive dans la cuve. Faites dorer les morceaux d'échalotes.
Ajoutez les aiguillettes de canard. Versez le verre de vin rouge et un grand verre d'eau .
Salez et poivrez selon votre convenance .
Ajoutez le pot de fromage blanc ,mélangez.
Mode cuisson rapide ou sous pression
Programmez 10 mn.
Servez chaud .

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

Aiguillettes de canard au miel

Aiguillettes de canard au miel & carottes

proposée par Carole Chaput

Ingrédients

pour 6 pers

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

Fonction DORER, mettre une noisette de beurre pour faire revenir les aiguillettes de canard.
Une fois les aiguillettes bien colorées, ajouter 2 bonnes cuillères à soupe de miel. Mélanger, sel, poivre. Ajouter les carottes coupées en rondelles, un verre d'eau.
Puis CUISSON RAPIDE une dizaine de minutes.
Voilà c'est prêt, y'a plus qu'à passer à table.

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

Aiguillettes de poulet aux légumes ww

Cookeo Moulinex

Aiguillettes de poulet aux légumes 4 PP

Ingrédients pour 4 personnes :

600 gr de blancs de poulet

1 poivron jaune

1 poivron rouge

1 poivron vert

450 gr de courgettes

1 petit oignon

3 cs de crème à 15 % de mg

150 ml d'eau 2 kubor soit un bâtonnet

Sel, poivre

Préparation :

Coupez le poulet en aiguillettes, réservez.

Mode dorer

Pendant le préchauffage faitesdorer le poulet et l'oignon émincé.

Pendant ce temps coupez les poivrons en lamelles et les courgettes en cubes.

Une fois le poulet doré rajoutez les légumes dans la cuve.

Versez l'eau et ajouter le kubor.

Passez en cuisson rapide ou sous pression 10 minutes.

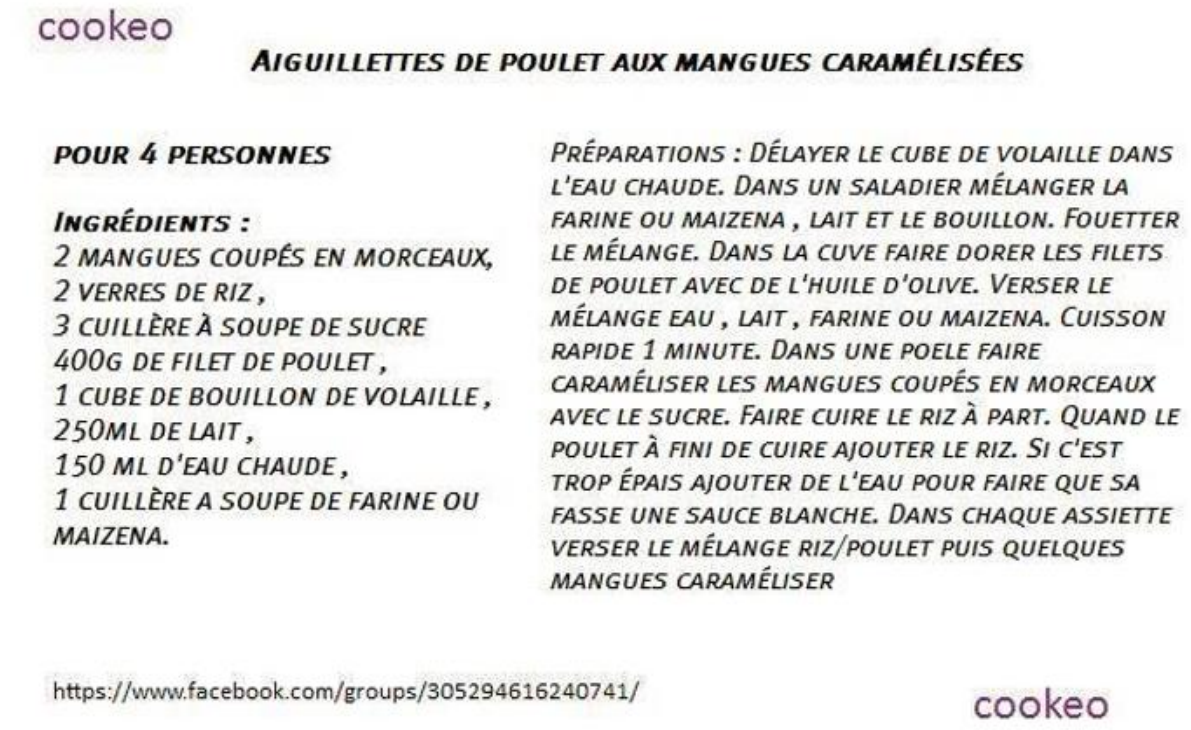
A la fin de la cuisson, rajoutez la crème en mode doré pendant 1 minute en remuant. Salez, poivrez.

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes

Aiguillettes de poulet aux légumes

Aiguillettes de poulet aux mangues caramélisées



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.

PORC

Andouillettes au vin blanc

Cookeo Moulinex

Andouillettes au vin blanc

Ingrédients pour 4 personnes

4 andouilllettes
650 g de petits pois surgelés
100 g d'oignons émincés surgelés (ou frais)
Sel et poivre
15 cl de vin blanc

Préparation

Placer tous les ingrédients dans la cuve en commençant par les andouillettes. Assaisonner.

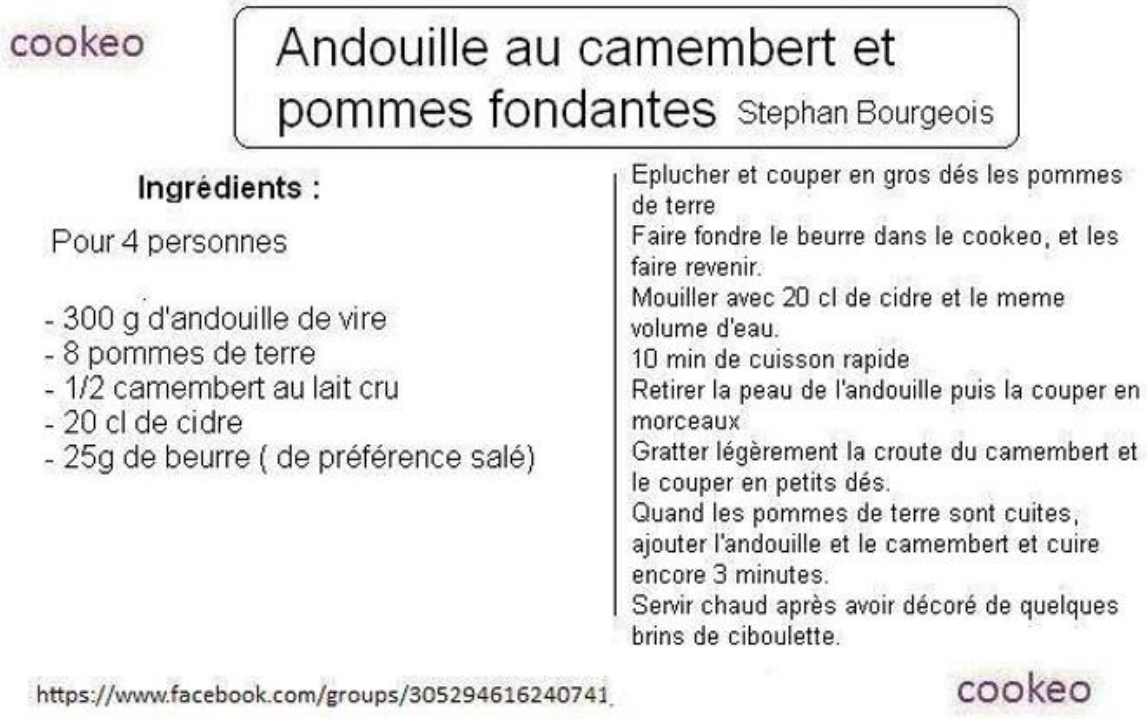
Cuisson sous pression : 6 min

Servir !

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

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

Andouille camembert pommes de terre



Andouillettes pommes de terre

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

B

VOLAILLES

Blanc de poulet sauce à l'orange

cookeo

Blanc de poulet au riz et carottes, sauce à l'orange

DanLn LaGazelle

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 5 carottes
- 4 filets de poulet
- 2 oignons
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 30 g de sucre
- le jus de 4 oranges
- 1 c à s de vinaigre de framboise
- 200g de riz
- 100 g de fromage blanc
- 1 c à c de maizena
- crème fraiche

Dans la cuve, mettre 5 carottes en rondelles, 4 filets de poulet (éventuellement surgelés), 2 oignons, assaisonner à votre gout. Mettre 1/2 litre de bouillon de volaille, 30 g de sucre, le jus de 2 oranges et 1 cuillère à soupe de vinaigre de framboise, 200g de riz

Mettre en mode cuisson rapide 10 minutes.

Mélanger pendant ce temps 100g de fromage blanc, 1 cuillère à café de maïzena et le jus de 2 autres oranges.

La cuisson terminée, ajouter la préparation dans la cuve et mélanger. Eventuellement ajouter un peu de crème fraiche

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

cookeo

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.

Blancs de poulet et pommes de terre

Blanquette de dinde poireaux

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.

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

cookeo

Blésotto aux courgettes et poulet

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.

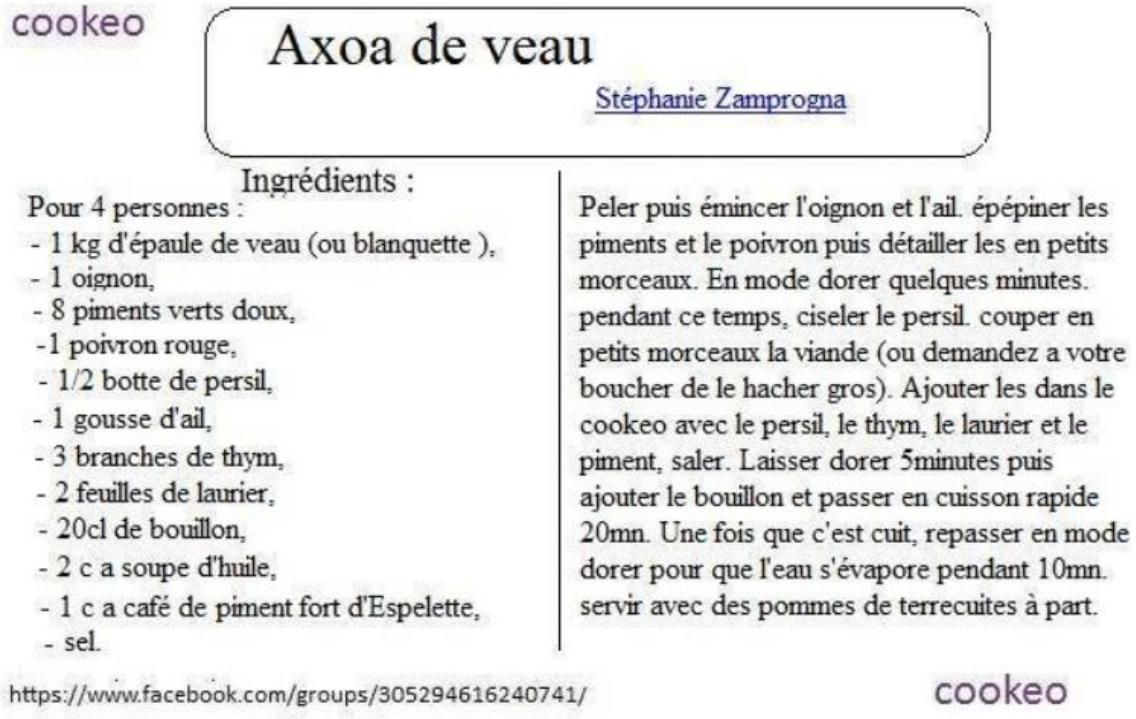
cookeo

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

Bouchée à la reine

VEAU

Axoa de veau



Blanquette de veau 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.

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

Blanquette de veau à ma façon

cookeo

Blanquette de veau à ma façon

Claude Sauze

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

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

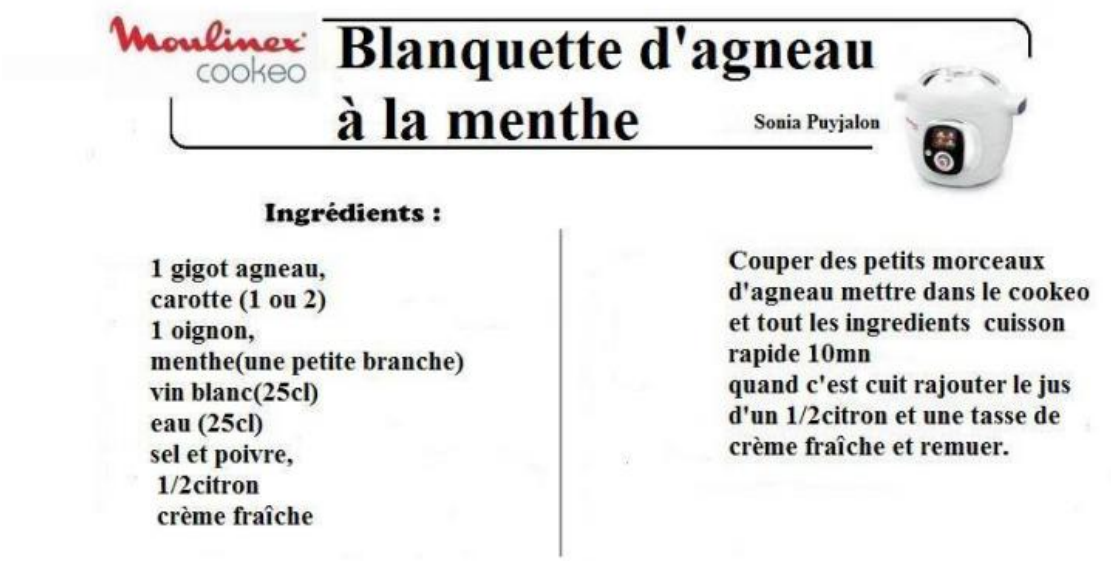
Mettre en cuisson rapide avec 200ml d'eau pendant 16 minutes.
Bon appétit

Boulettes de veau

Blanquette de veau à l’ancienne

AGNEAU

Blanquette d’agneau à la menthe



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

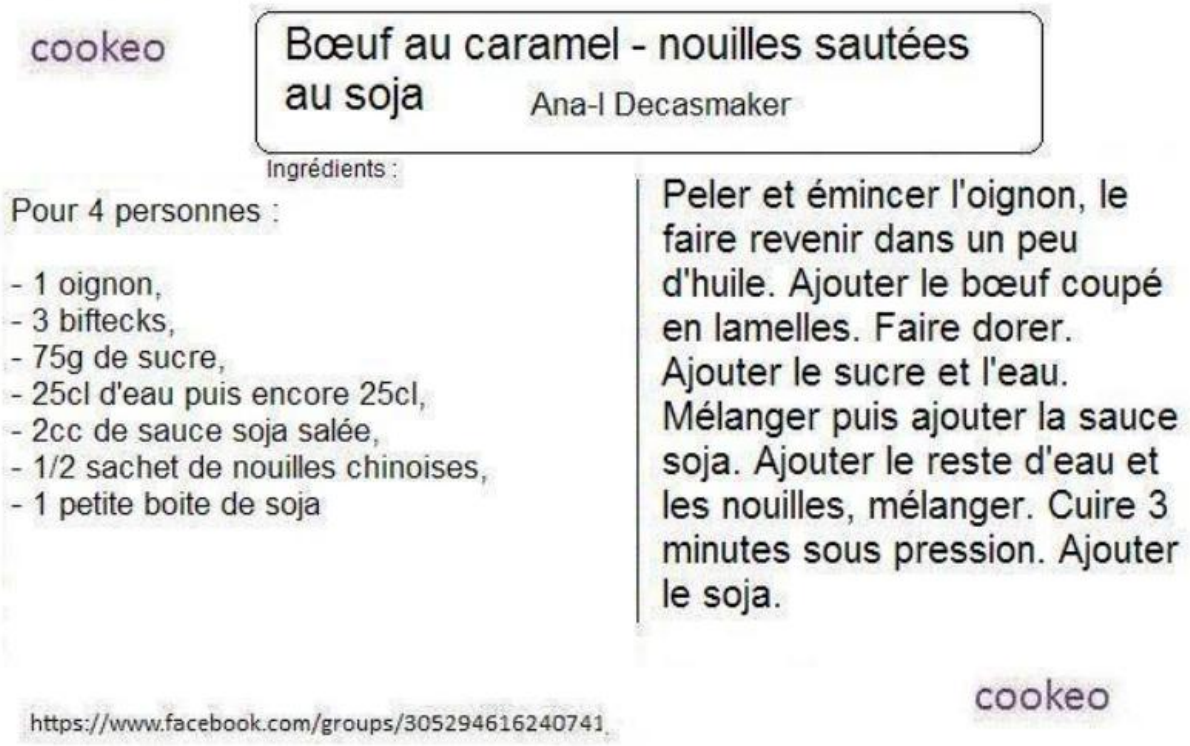
Préparation 20 min - Cuisson 1 min

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

Boeuf au caramel



Boeuf carottes

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

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

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

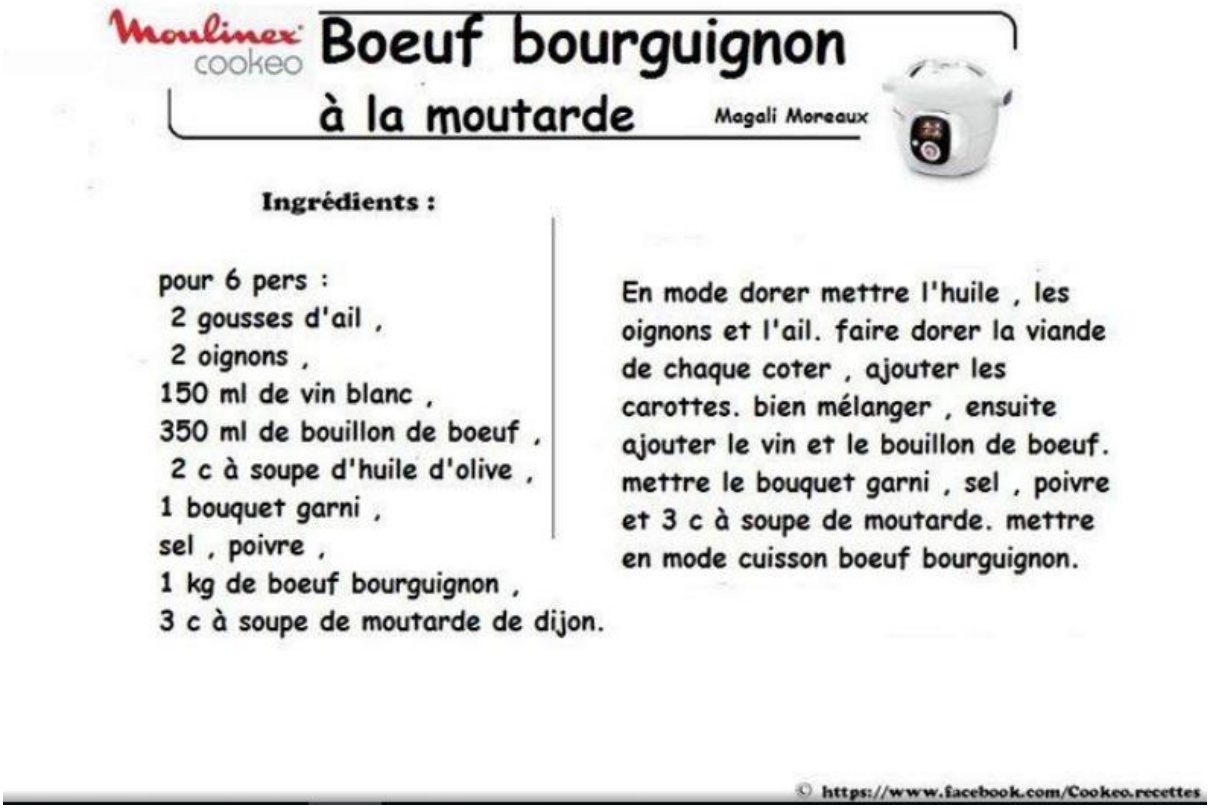
faire revenir la viande, les lardons et les oignons dans le cookéo ou pendant 10 minutes

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



Boeuf bourguignon à ma façon

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.

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.

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

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

Boeuf tomate au riz

Moulinex cookeo

Boeuf tomate au riz

Anthony Guyon

Ingrédients :

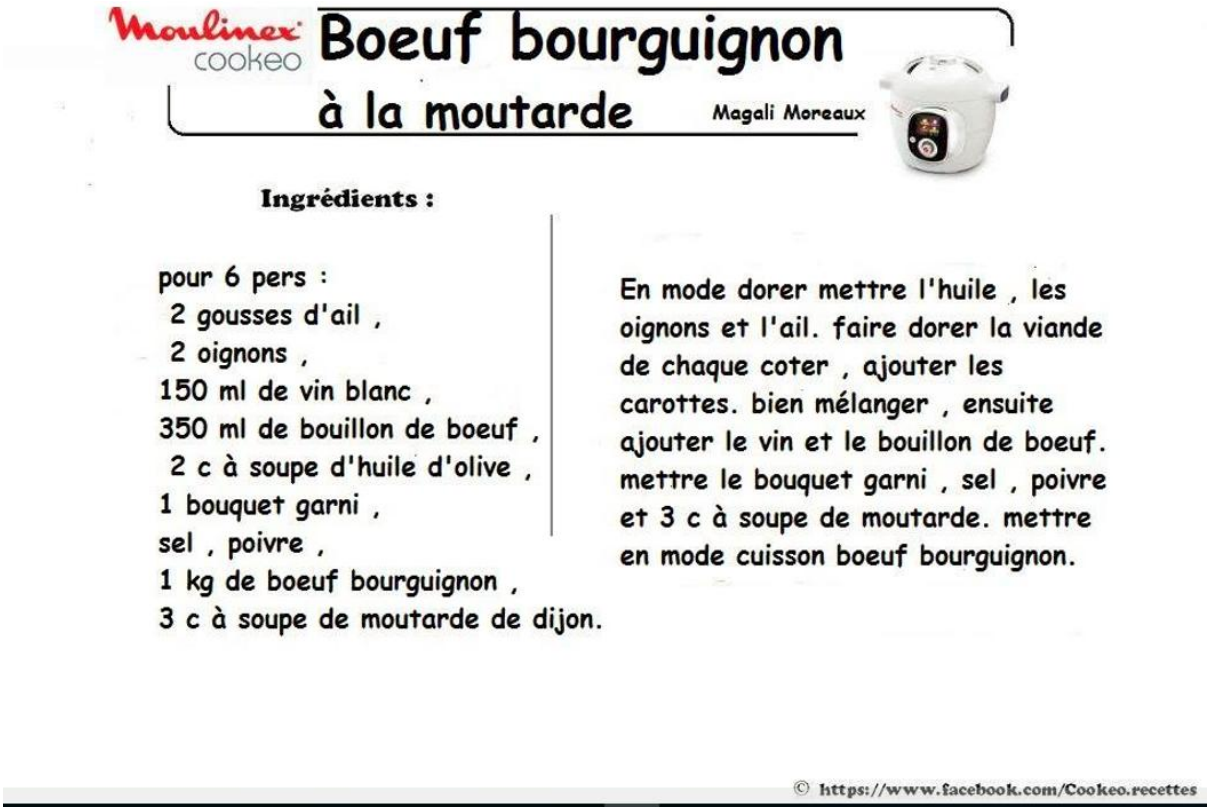
2/3 pers :
6 gros morceaux de bourguignon
2 petites boites de concentre de tomate
1 cube maggi
huile eau sel
riz

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

Boeuf bourguignon à ma façon

Boeuf bourguignon moutarde



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

Boeuf mode maison

Cookeo
Moulinex

Boeuf mode maison

Ingrédients pour 4 personnes

1 kilo de viande à bourguignon
100 g d'oignons congelés
500 grammes de carottes congelées
2 cuillères à café de concentré de tomate
Thym
Laurier
Poivre
250 ml de vin rouge
1 cube de bouillon de bœuf
2 cuillères à café de farine .
Huile d'olive

Préparation de ce boeuf mode maison mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve ,faite revenir les oignons congelés puis la viande.
Ajoutez ensuite les carottes, versez le verre de vin rouge, versez ensuite l'eau avec le cube de bouillon de boeuf.
Poivrez et ajoutez le thym et le laurier.
Passez en cuisson rapide et programmez 45 mn . Quand la cuisson est terminée, ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et 2 cuillères à café de farine pour épaissir la sauce servez chaud.

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

http://sport-et-regime.com/recette-cookeo-boeuf-mode-maison

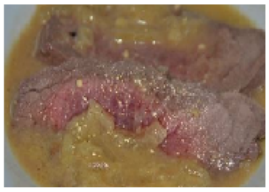
Boeuf moutarde

Cookeo
Moulinex

Boeuf moutarde rôti

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



Préparation

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 .

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

http://sport-et-regime.com/recette-cookeo-boeuf-moutarde-a-essayer-moderation

Boeuf moutarde (bourguignon)

Cookeo
Moulinex

Boeuf moutarde (bourguignon)

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de viande à bourguignon
2 cuillères à soupe de Moutarde
300 g de carottes en rondelles congelées
100 g d'oignons congelés
200 g de Champignons de Paris congelés
Poivre
250 ml de vin rouge
1 cube de bouillon de bœuf
Huile d'olive

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

Préparation

En position "dorer"
Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons .Ajoutez la viande . Ajoutez ensuite les champignons,les carottes.
Emiettez le cube de bouillon de boeuf,versez le vin rouge et l'eau dans la cuve.
Ajoutez 2 cuillères à soupe de moutarde ,salez et poivrez

Cuisson rapide 45 mn

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

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

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

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.

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.

Boulettes de boeuf marocaine

Moulinex cookeo

Boulettes de boeuf à la marocaine

Nadia Vegh

Ingrédients :

4 personnes

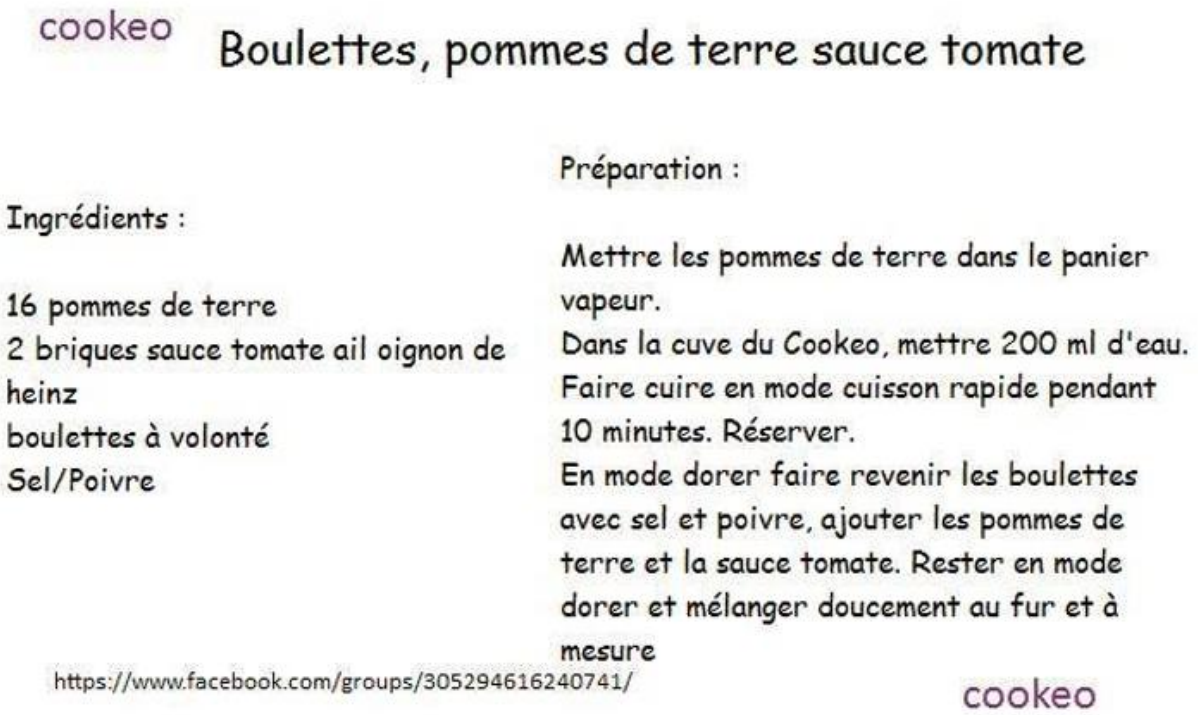
1kg de hache de boeuf,
800 gr de tomates bien mures,
2 oignons,
1 gousse d'ail,
1 bouquet de coriandre,
sel poivre
cumin et coriandre en poudre,
1 oeuf

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.

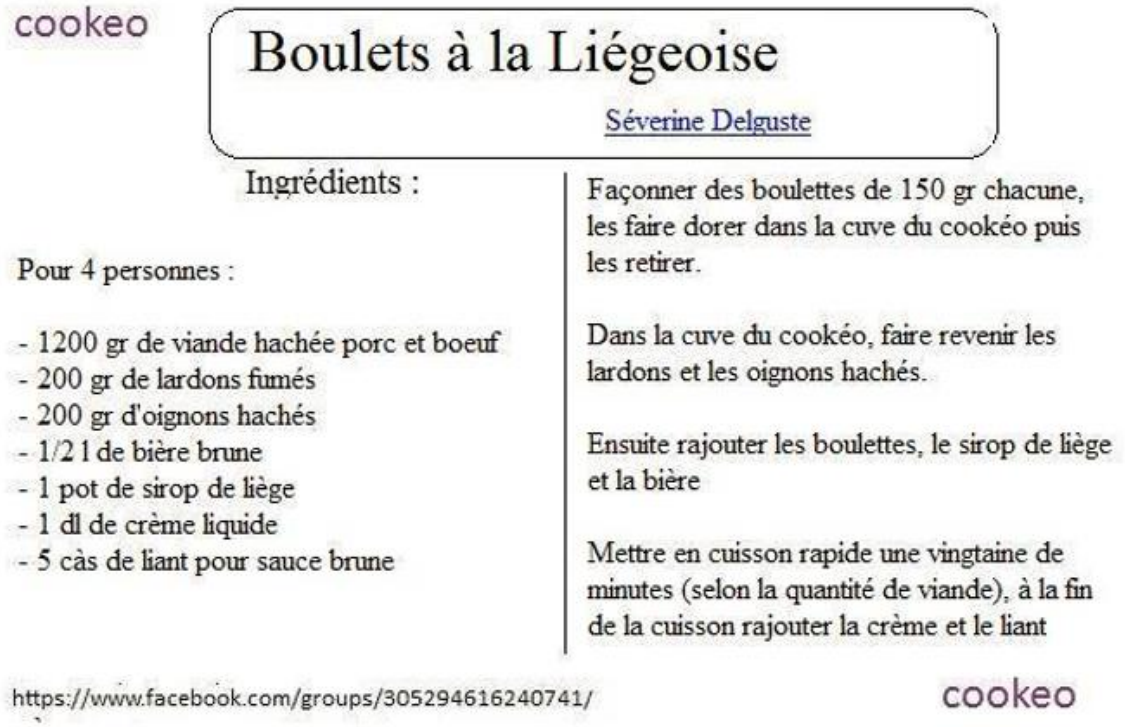
Former des boulettes de taille moyenne
Mettre le Cookéo en mode dorer et y déposer les boulettes,les retourner délicatement quand elles sont dorées ajouter l'oignon et demi restant et la gousse d'ail.
Pendant que ca dore couper les tomates en petits morceaux.ajouter 1 c à c de cumin et une c à c de coriandre 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



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

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

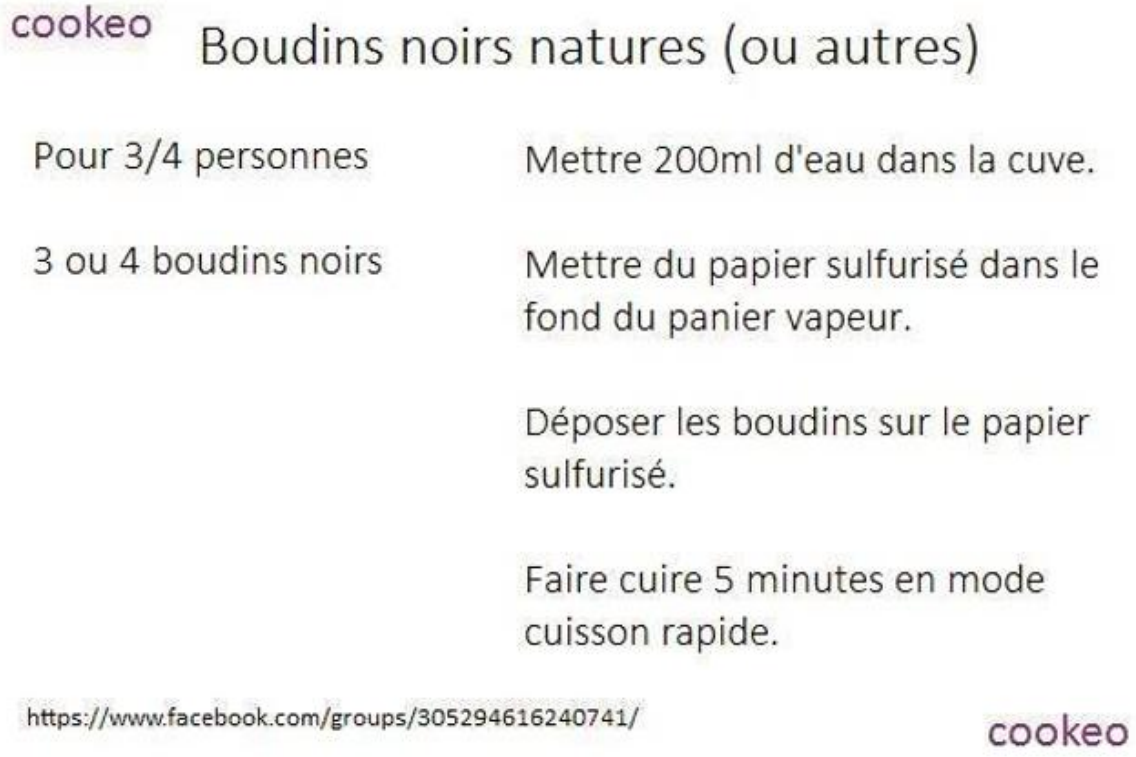
Préparer la sauce en mode dorer faire revenir les oignons et l'ail dans un peu de matière grasse, ajouter les tomates Passer en mode cuisson rapide et cuire 10 minutes.

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

PORC

Boudins noirs natures



Blanquette de porc

Cookeo

Blanquette de porc

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de porc
1 pot de fromage banc 125 g
Sel
Poivre
400 g de carottes
1 verre de vin blanc
200 g de champignons congelés
100 g d'oignons congelés
1 cube de bouillon de bœuf
Huile d'olive

Préparation

Allumez votre cookeo, versez de l'huile d'olive dans la cuve et placez le sur la fonction dorer puis faites dorer les oignons et les champignons pendant 2 mn .Puis faites revenir les escalopes de porc que vous avez coupées en morceaux pendant 3mn.
Ajoutez les carottes et versez le verre de vin blanc, poivrez et salez selon votre convenance. Emiettez le cube de bouillon de bœuf puis mélangez l'ensemble de la préparation. Ajoutez le pot de fromage blanc et mélangez. Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.
Placez votre appareil en fonction cuisson rapide soit en mode différé soit en cuisson immédiate. 5 Fermez le couvercle du cookeo .
Servez chaud avec un légume de votre choix.

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

Blé au chorizo

Blé au chorizo

proposée par Nathalie Remond

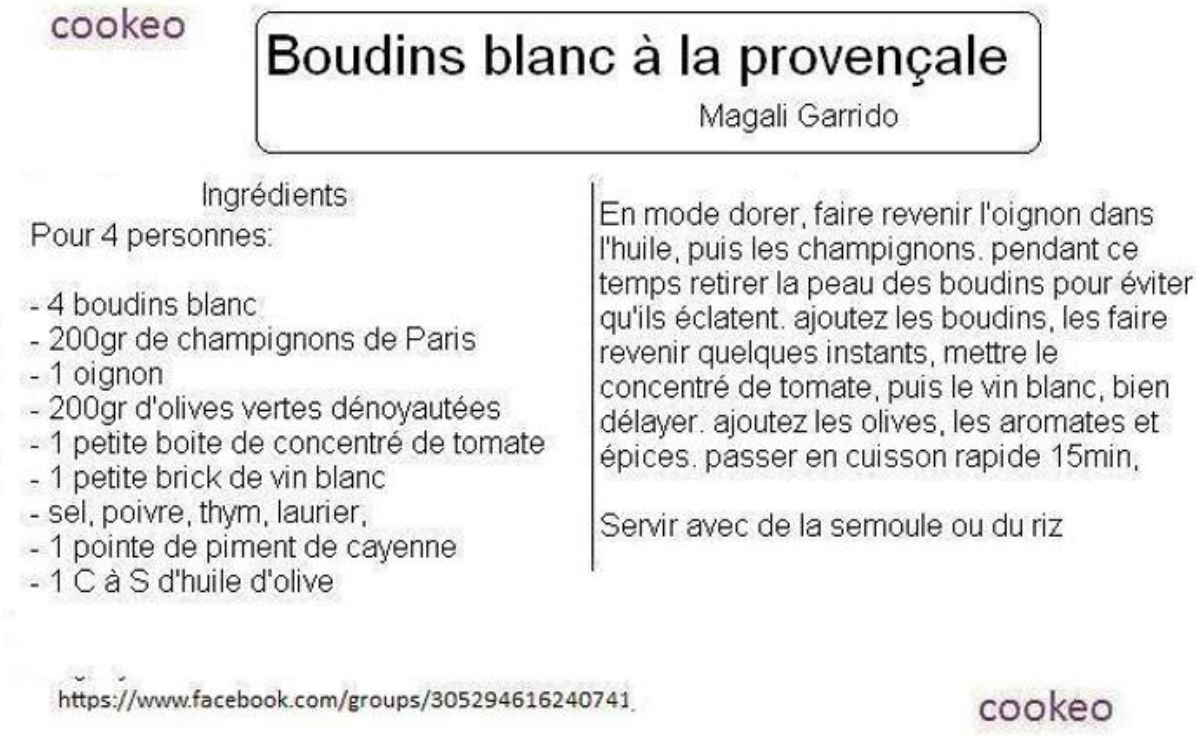
Ingrédients

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

Boudins blancs à la provencale



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

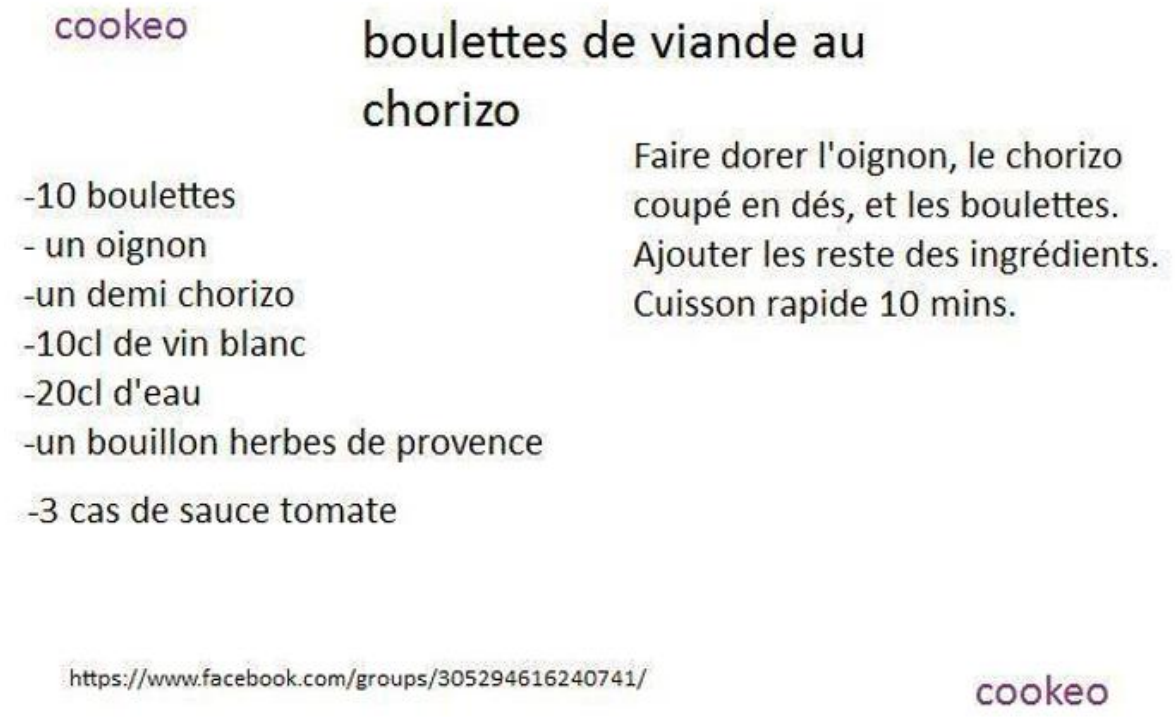
- 500 g de boucané
- 1,5 kg de pommes de terre coupés en cube
- 3 gousses d'ail écrasé
- sel/poivre
- thym
- 1 pincée de curcuma
- 1 oignon
- 3 tomates ou tomates pelés
- 15 à 20 cl d'eau

- 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

Boulettes de viande au chorizo

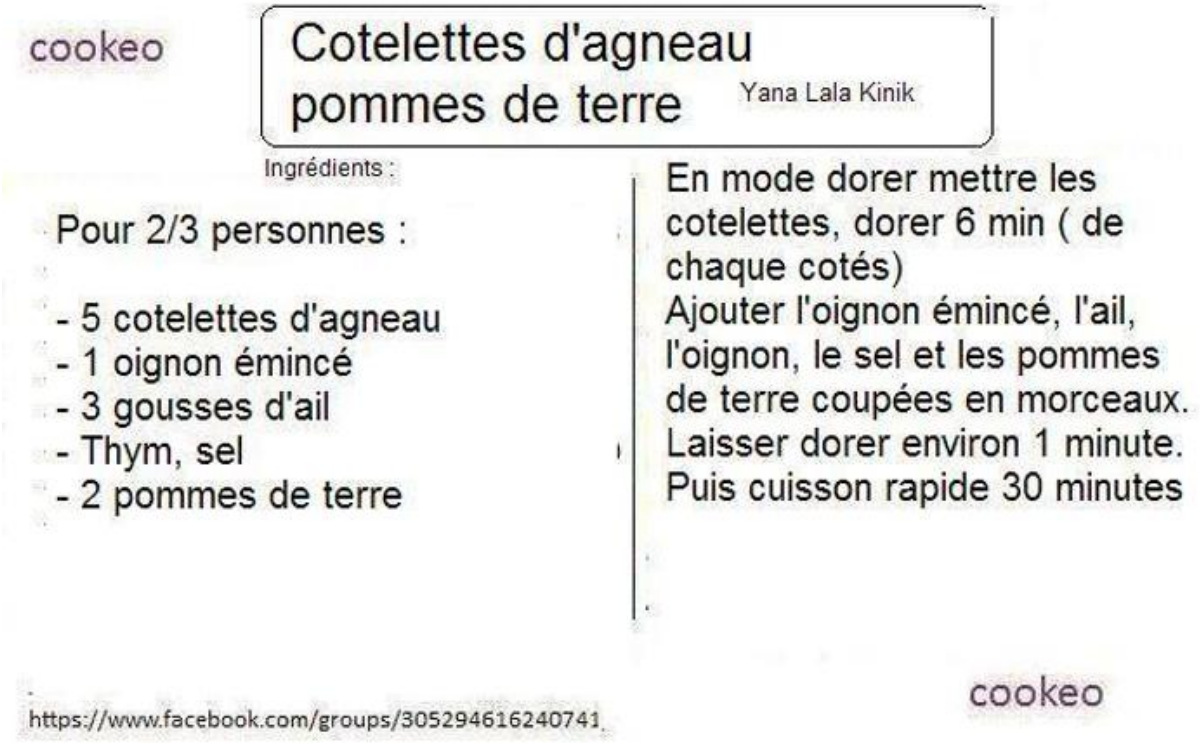


Boulettes et merguez façon tajine

c

AGNEAU

Cotelettes d’agneau



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

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

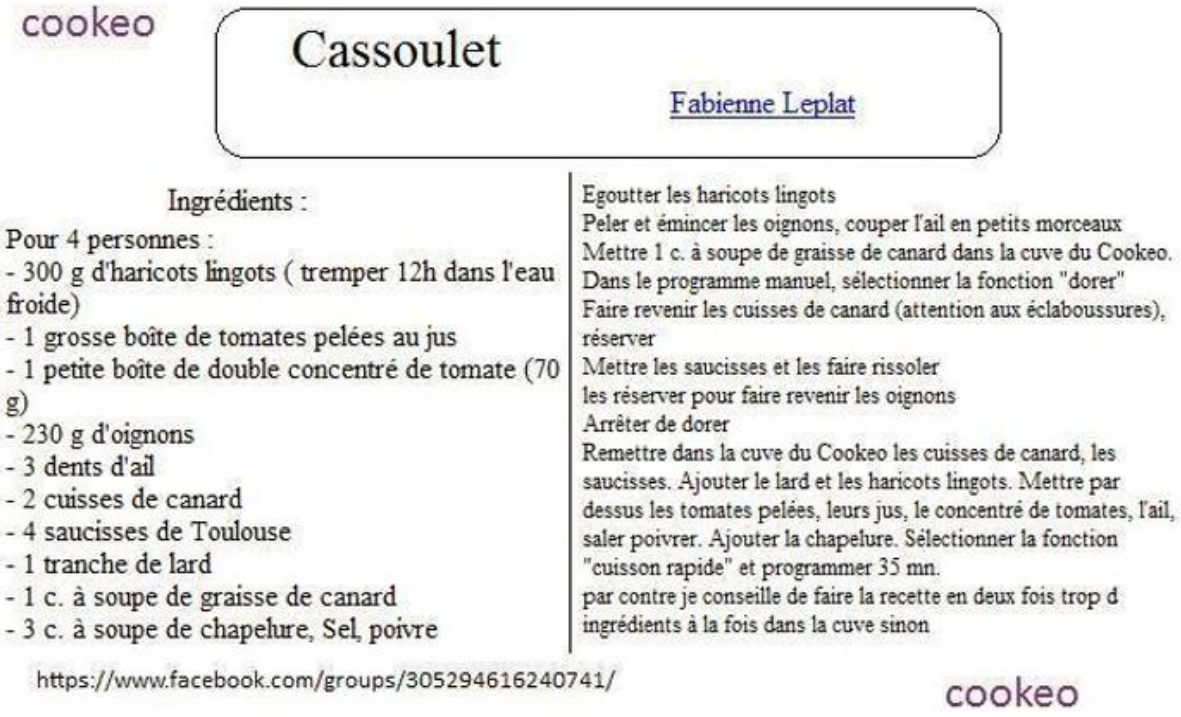
- 1/2 saucisse de morteau
- 8 rondelles de saucisson à l'ail
- 1 c à s de concentré de tomates
- oignon, ail
- poivre, thym, laurier
- 2 c à s de chapelur
- 300 g d'haricots blancs lingots secsà faire tremper la veille
- 1/2 carotte en rondelles
- 1 verre d'eau
- lardons maigres
- saucisses de strasbourg/personne

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 :

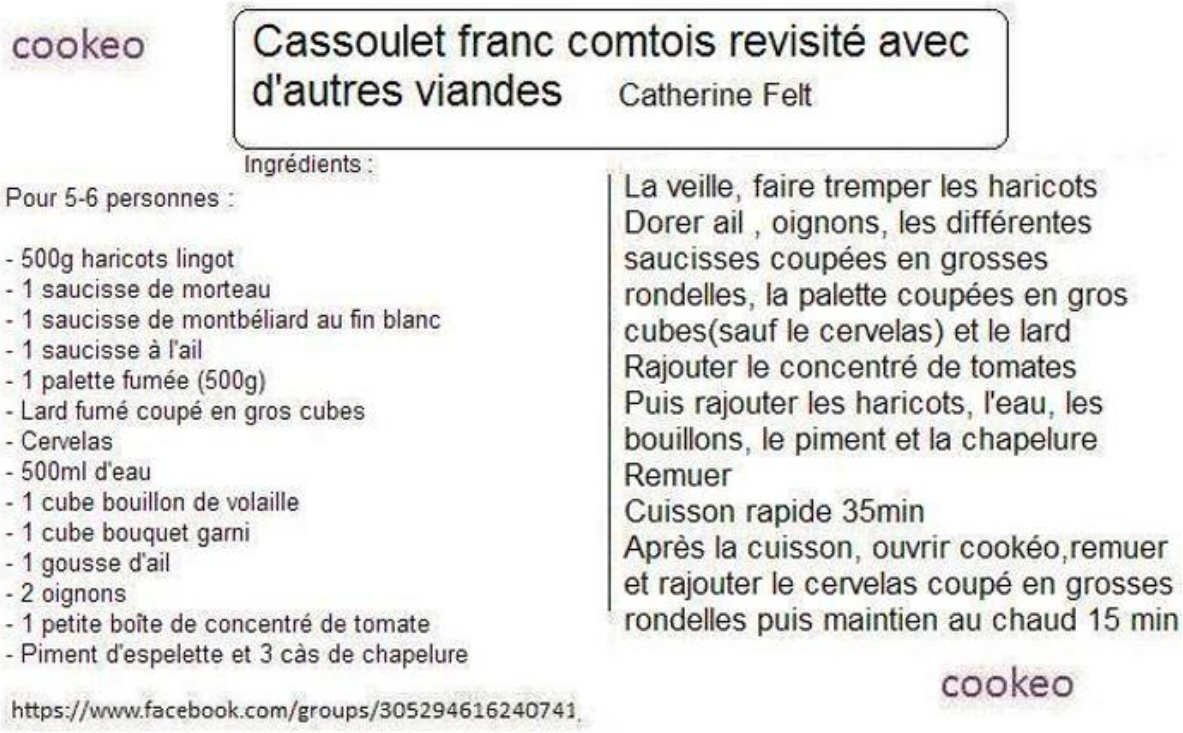
- 300 g d'haricots lingots (tremper 12h dans l'eau froide)
- 1 grosse boîte de tomates pelées au jus
- 1 petite boîte de double concentré de tomate (70 g)
- 230 g d'oignons
- 3 dents d'ail
- 2 cuisses de canard
- 4 saucisses de Toulouse
- 1 tranche de lard
- 1 c. à soupe de graisse de canard
- 3 c. à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

Cassoulet franc Comtois



cookeo

Cassoulet franc comtois revisité avec d'autres viandes Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 5-6 personnes :

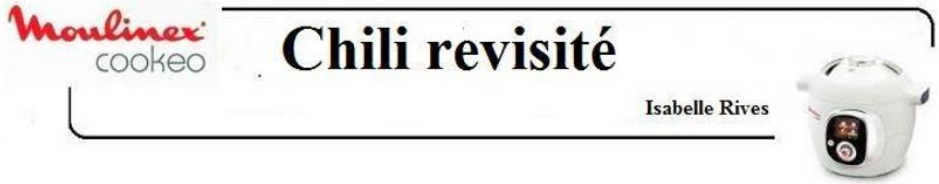
- 500g haricots lingot
- 1 saucisse de morteau
- 1 saucisse de montbéliard au fin blanc
- 1 saucisse à l'ail
- 1 palette fumée (500g)
- Lard fumé coupé en gros cubes
- Cervelas
- 500ml d'eau
- 1 cube bouillon de volaille
- 1 cube bouquet garni
- 1 gousse d'ail
- 2 oignons
- 1 petite boîte de concentré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

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

cookeo

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

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

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

Choucroute alsacienne

cookeo

choucroute alsacienne

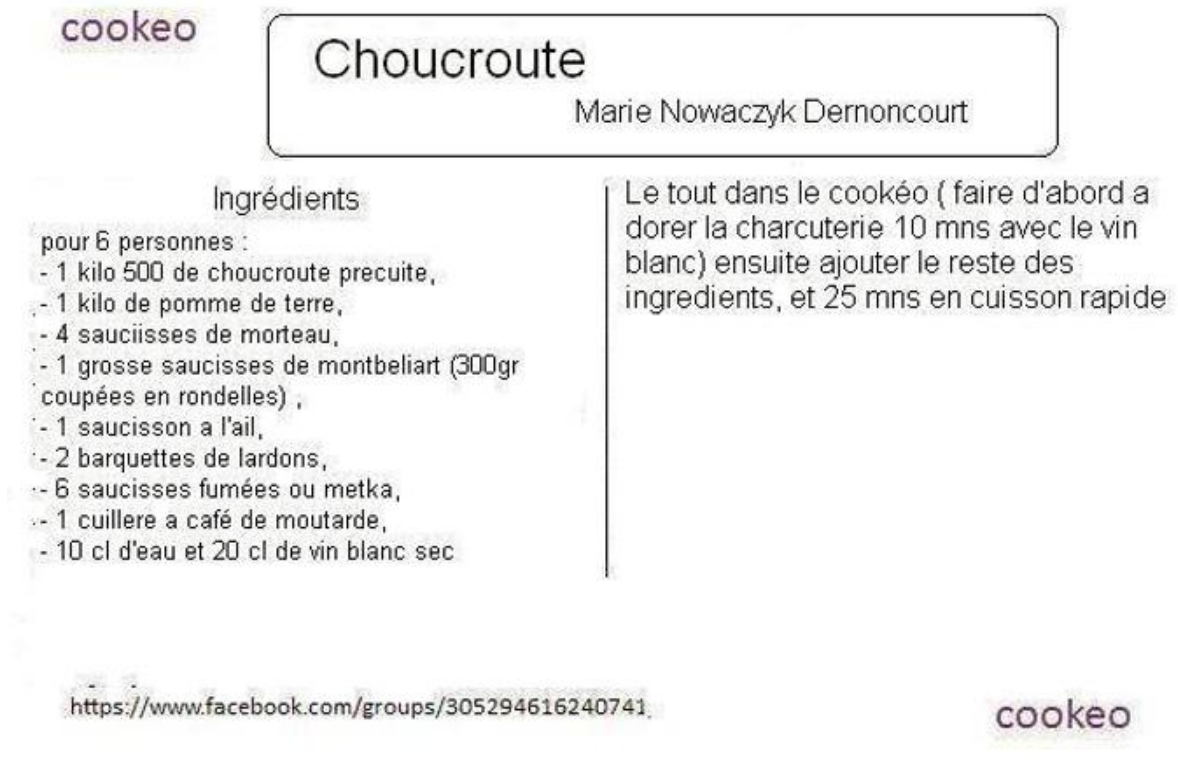
ın jarret de porc demi-sel
ın morceau de lard fumé
. saucisse de Montbéliard
5 saucisses de Strasbourg
5 PDT
.,5 kg de choucroute cuite
50 cl de vin blanc
50 cl d'eau
Dignons, ail, un bouquet garni

Faire revenir les oignons et l'ail hachés, ajouter le jarret et le bouquet garni.Recouvrir de vin blanc et d'eau puis cuisson rapide 25 mins.
Retirer la viande et récupérer le jus de cuisson. Dans la cuve, mettre le chou, le lard au dessus,la saucisse coupée, les pdt et la viande.Verser le jus de cuisson jusqu'à recouvrir le chou.
Faire cuire les saucisses de starsbourg à part.

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

cookeo

Choucroute


cookeo

Choucroute

Marie Nowaczyk Dernoncourt

Ingrédients

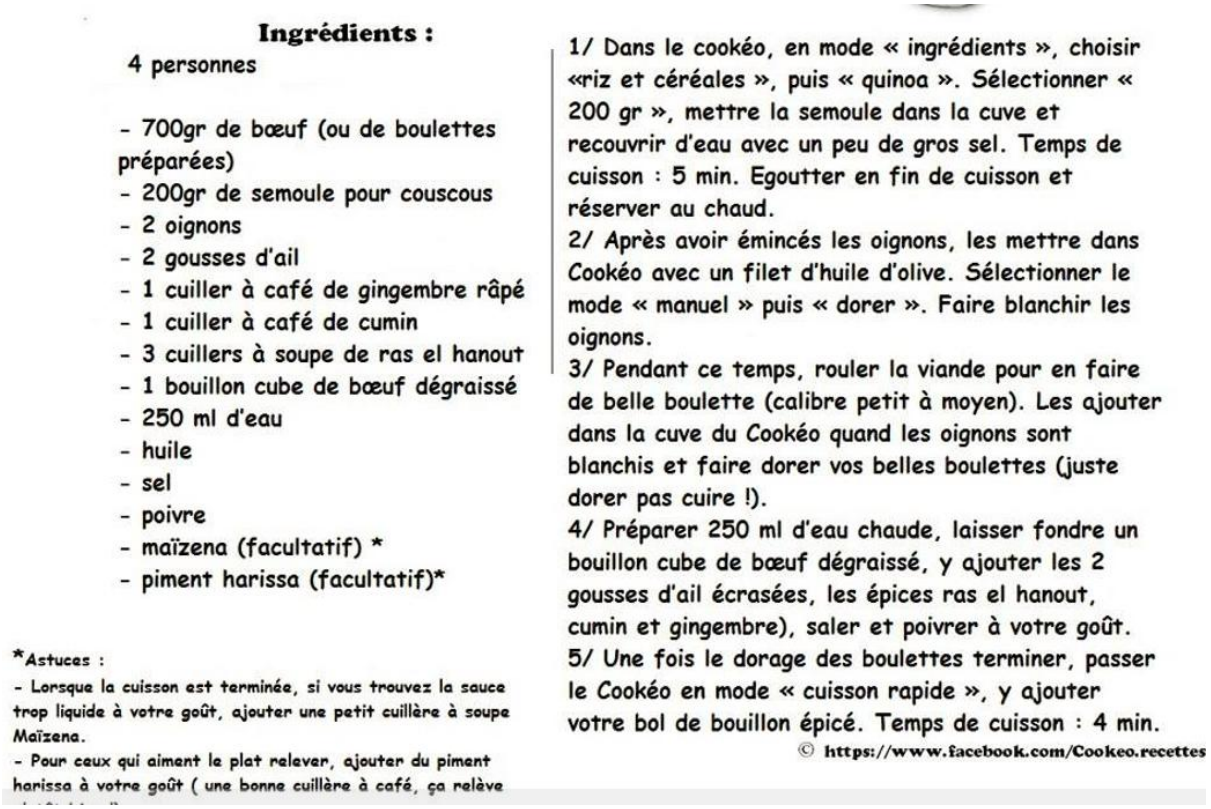
pour 6 personnes :
- 1 kilo 500 de choucroute precuite,
- 1 kilo de pomme de terre,
- 4 sauciisses de morteau,
- 1 grosse saucisses de montbeliart (300gr coupées en rondelles) ,
- 1 saucisson a l'ail,
- 2 barquettes de lardons,
- 6 saucisses fumées ou metka,
- 1 cuillere a café de moutarde,
- 10 cl d'eau et 20 cl de vin blanc sec

Le tout dans le cookéo (faire d'abord a dorer la charcuterie 10 mns avec le vin blanc) ensuite ajouter le reste des ingredients, et 25 mns en cuisson rapide

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

cookeo

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

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

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.

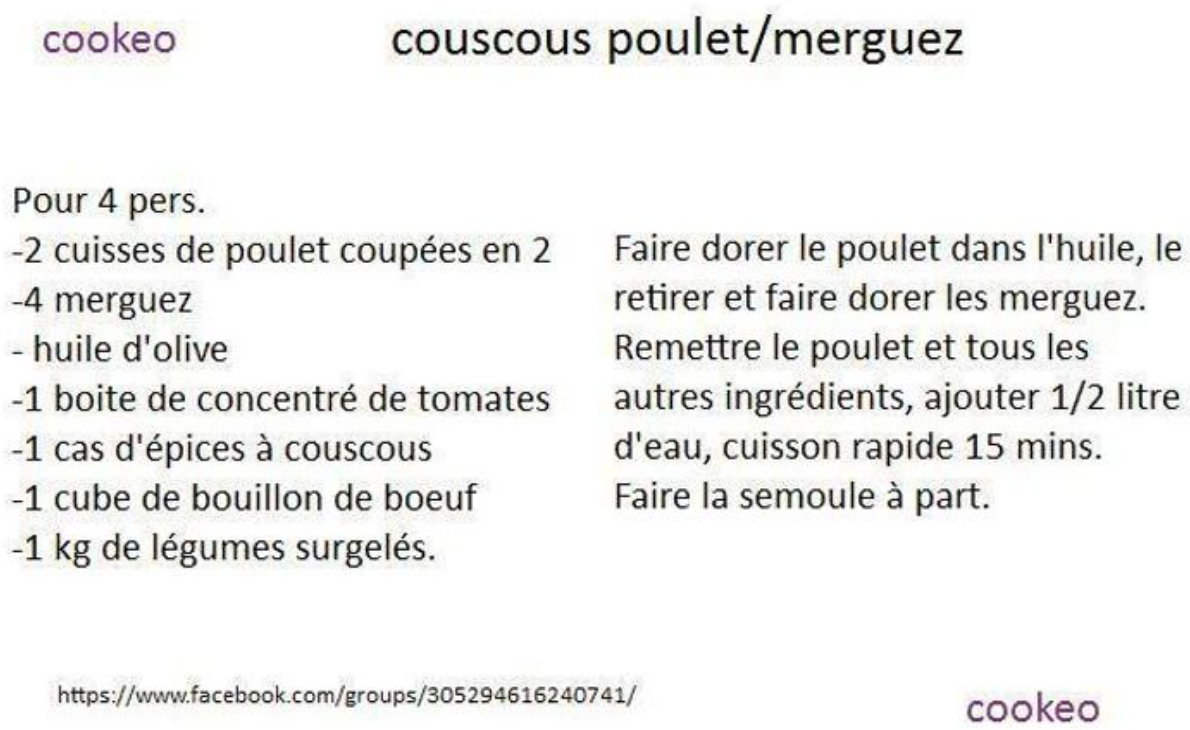
Faire dorer le poulet dans l'huile, le retirer et faire dorer les merguez. Remettre le poulet et tous les autres ingrédients, ajouter 1/2 litre d'eau, cuisson rapide 15 mins. Faire la semoule à part.

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

cookeo

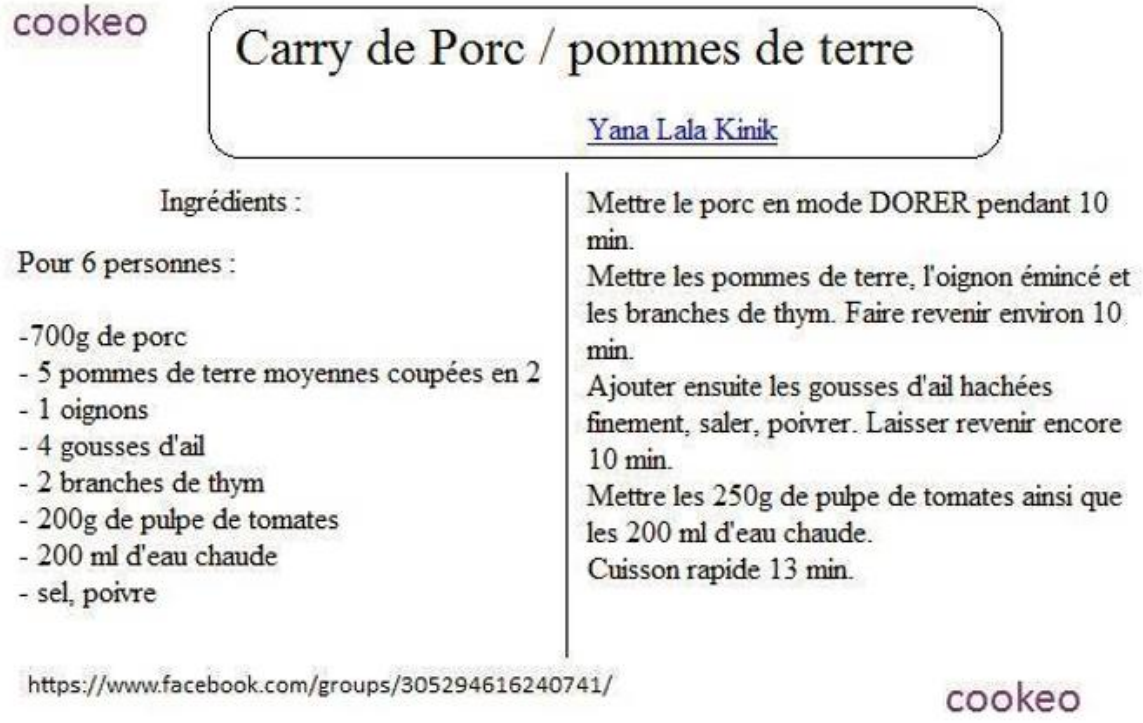
Couscous

Couscous Poulet merguez



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!

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

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

Moulinex cookeo

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 verts et saucisses

Choux vert & saucisses

proposée par Francine Devie

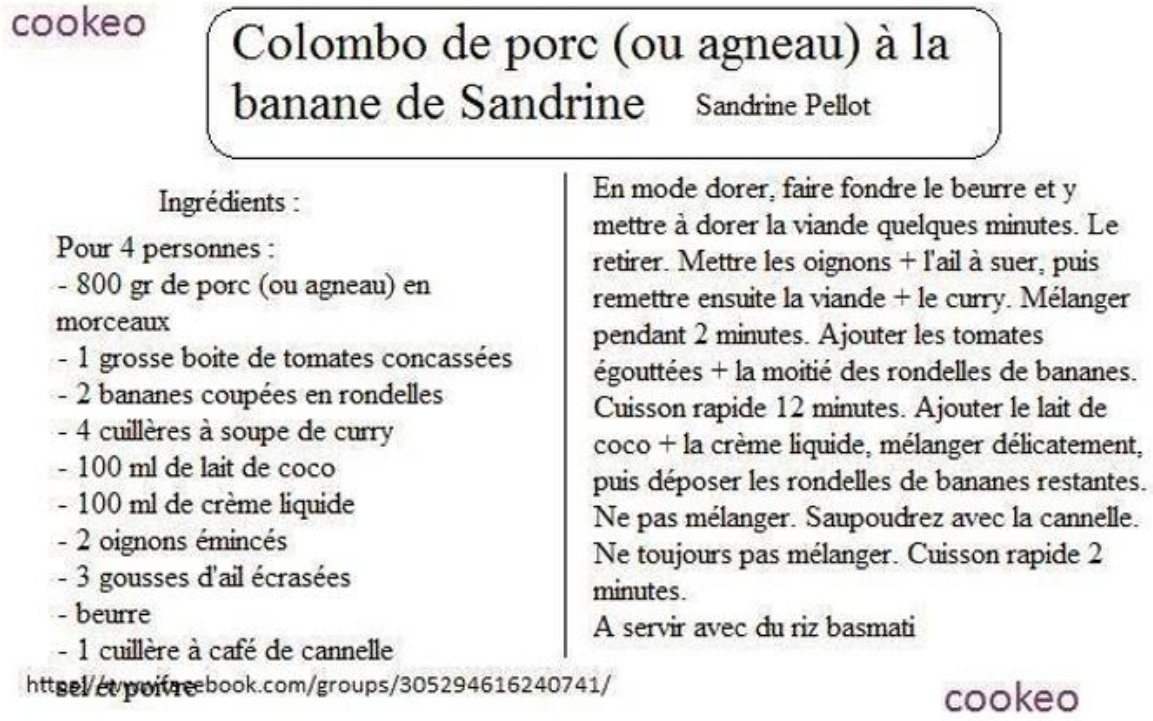
Ingrédients

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

Colombo de porc à la banane



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

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 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.

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

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/

Côtes de porc à la potée de légumes

cookeo

Côte de porc à la potée de legumes Sab Rina

Ingrédients

Pour 2 personnes

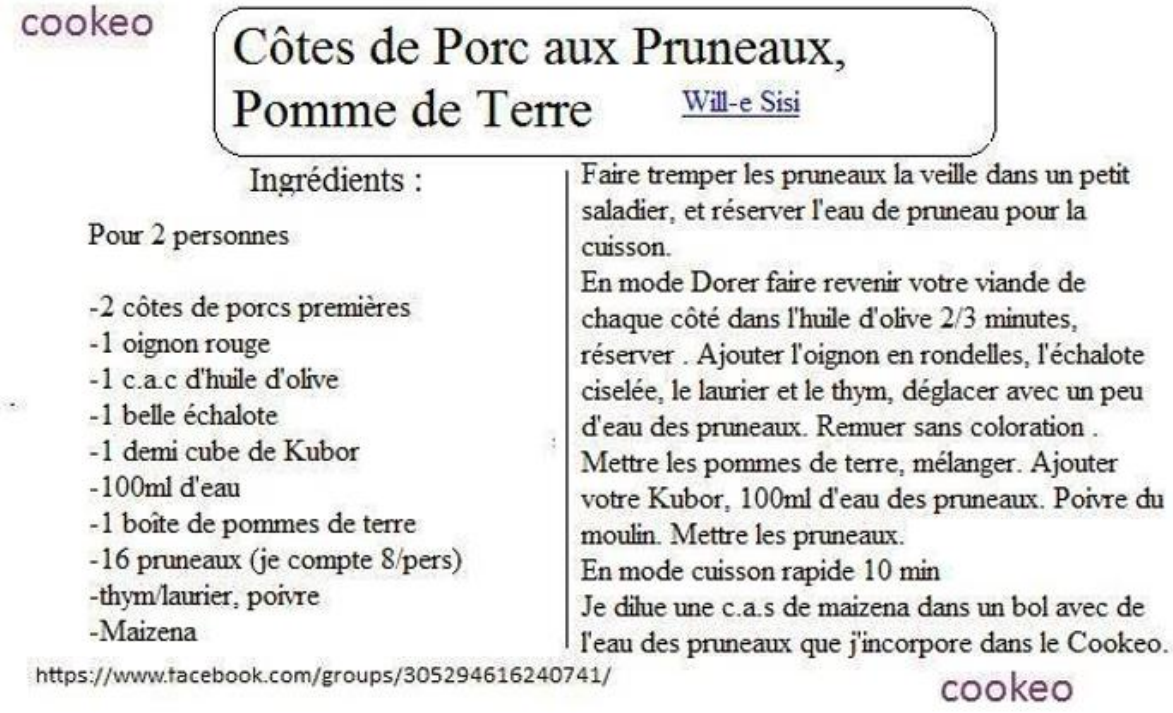
- 1/2 choux frisée
- 4pdt
- 2 grosses carottes
- 1 oignon
- 200ml de fond de volaille ou veau
- 33cl bière blonde
- 2 côtes de porc

Tout mettre dans la cuve

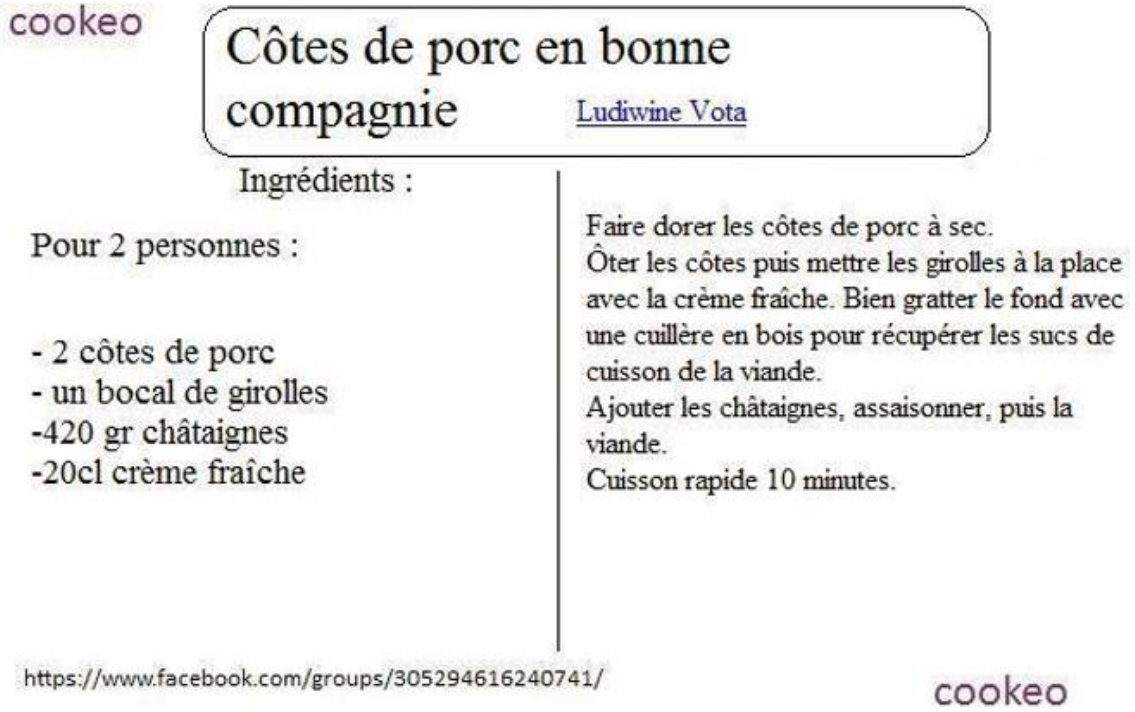
Cuisson rapide 15 min

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

Côtes de porc aux pruneaux



Côtes de porc en bonne compagnie



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.

Côtes de porc pommes de terre

Moulinex cookeo

Côtes de porc et pommes de terre

Cécile Ruchon Germon

Ingrédients :

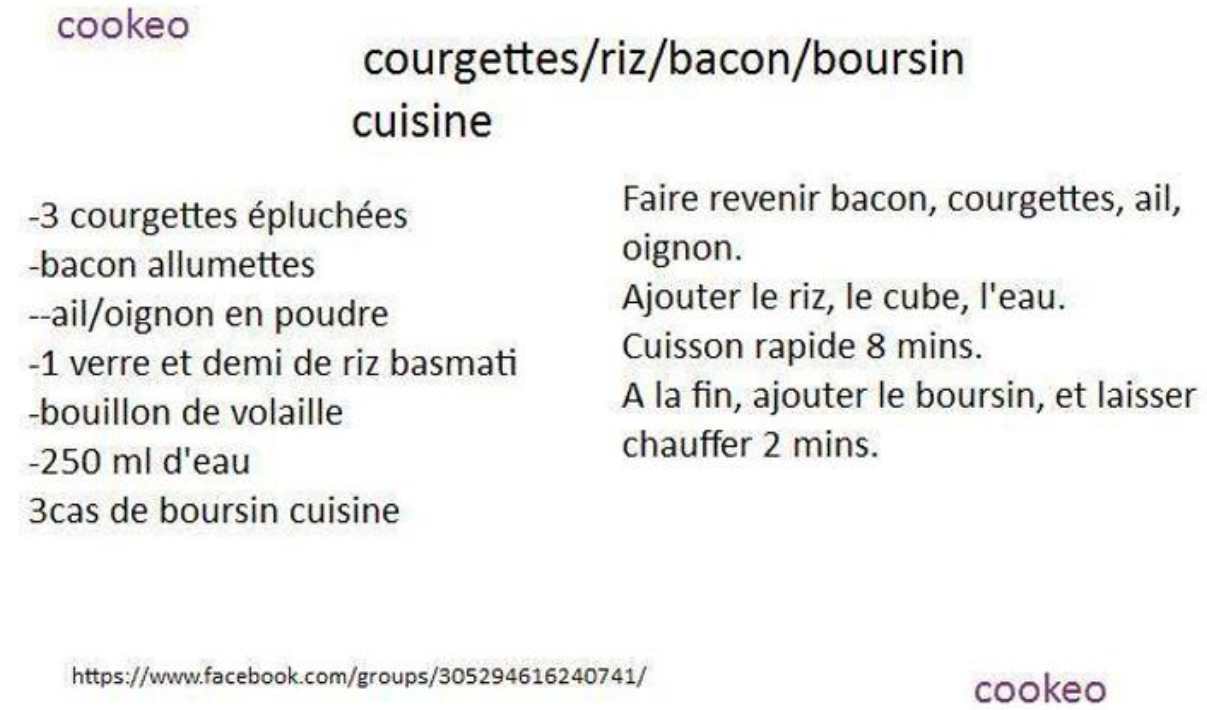
Pour 2 personnes

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



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/

Crépinettes à la sauce provençale

Crépinettes porc tomate

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

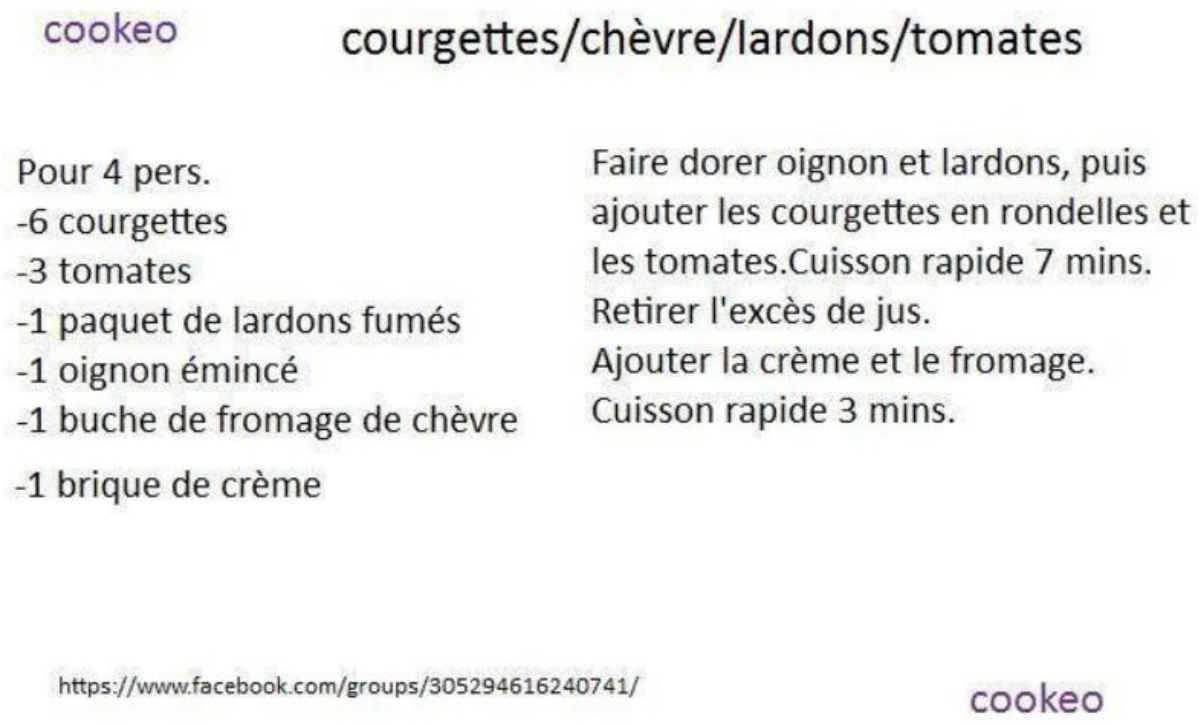
Ingrédients

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

Courgettes chèvre lardons



Crépinettes au paprika

Cookeo
Moulinex

Crépinettes au paprika

Ingrédients pour 4 personnes
4 crépinettes
100 g d'oignons congelés
1 petit verre de rosé ou de vin blanc
1 petite boîte de tomates entières pelées
Huile d'olive
Sel
Poivre
Paprika
200 ml d'eau
1 cube de bouillon de bœuf

Préparation
Mode dorer
Faites dorer les crépinettes avec un peu d'huile et la boite de tomates entières pelées.
Versez 200 l d'eau et le cube de bouillon de bœuf.Saupoudrez de paprika.
Salez et poivrez selon votre convenance.
Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 15 mn
Servez chaud

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

Crépinettes de porc à la tomate

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

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

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

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

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

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.

cookeo

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

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

cookeo

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

Cailles aux pommes de terre

Cailles au vin blanc

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.

Canette miel romarin

cookeo

Canette miel/romarin aux figues sèches et aux pommes

Lilou Moultipass

Ingrédients :
- 1 canette (1kg500 pour la mienne)
- 1 oignon émincé
- 4 carottes coupées en julienne
- 4 pommes golden coupées en tranches moyennes
- 1 boîte de 400 gr de figues sèches
- 4 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe bombées de romarin séché
- huile d'olive
- 300 ml d'eau avec 1/2 cube de bouillon de volaille (pas un cube entier, la saveur sera trop forte)
- - sel et poivre

Faire dorer sur toutes ses faces et la canette dans un peu d'huile d'olive (10min)
Sortir la canette et la réserver.
Mettre à revenir l'oignon et les carottes dans l'huile et la graisse de canette restantes, en remuant de temps en temps (: 5 min).
Arrêter le mode dorer. Verser la dosette de sauce sucrée japonaise + 3 c à s prélevées dans le bouillon de volaille, mélanger. Ajouter les 2 c à s de romarin. Mélanger. Ajouter 3 c à s de miel. Saler, poivrer. Mélanger.
Déposer la canette sur la préparation et la napper avec la 4ème c à s de miel restante. Verser le restant du bouillon de volaille. Remuer ..
Passer en cuisson rapide 25 minutes.
Quand la cuisson rapide est terminée, retirer la canette et la réserver, ajouter les figues et les pommes, bien remuer, déposer la canette sur la face opposée à la cuisson rapide et remettre en cuisson rapide 5 minutes.

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

cookeo

Canette aux olives

cookeo

Canette aux olives

Pour 4 pers.
-1 canette entière
-300g d'olives
-4 belles pdt
-3 courgettes

Dorer la canette pdt 5mins,
ajouter les pdt et les courgettes coupées en gros cubes et les olives avec 200ml d'eau. Mettre en cuisson rapide 20mins.

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

cookeo

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
préssé (gardez du zeste)

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

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

Cailles au miel

Choux fleur tomate escalope

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

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

Coq au vin

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

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

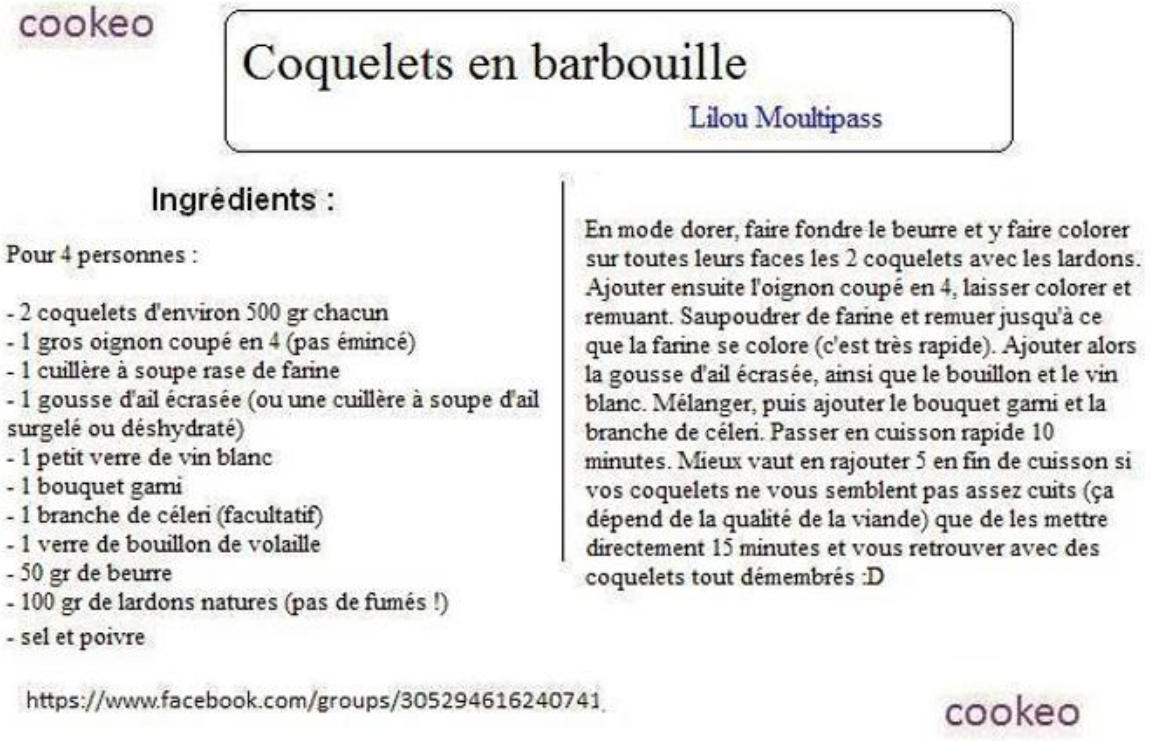
Un coq
une bouteille de vin rouge
des clous de girofle
des grains de poivre noir
des carottes en rondelle
un oignon
de l'ail
de l'huile
du cognac
sel poivre
thym laurier
lardons et champignons
sauceline (maizeina)

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

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

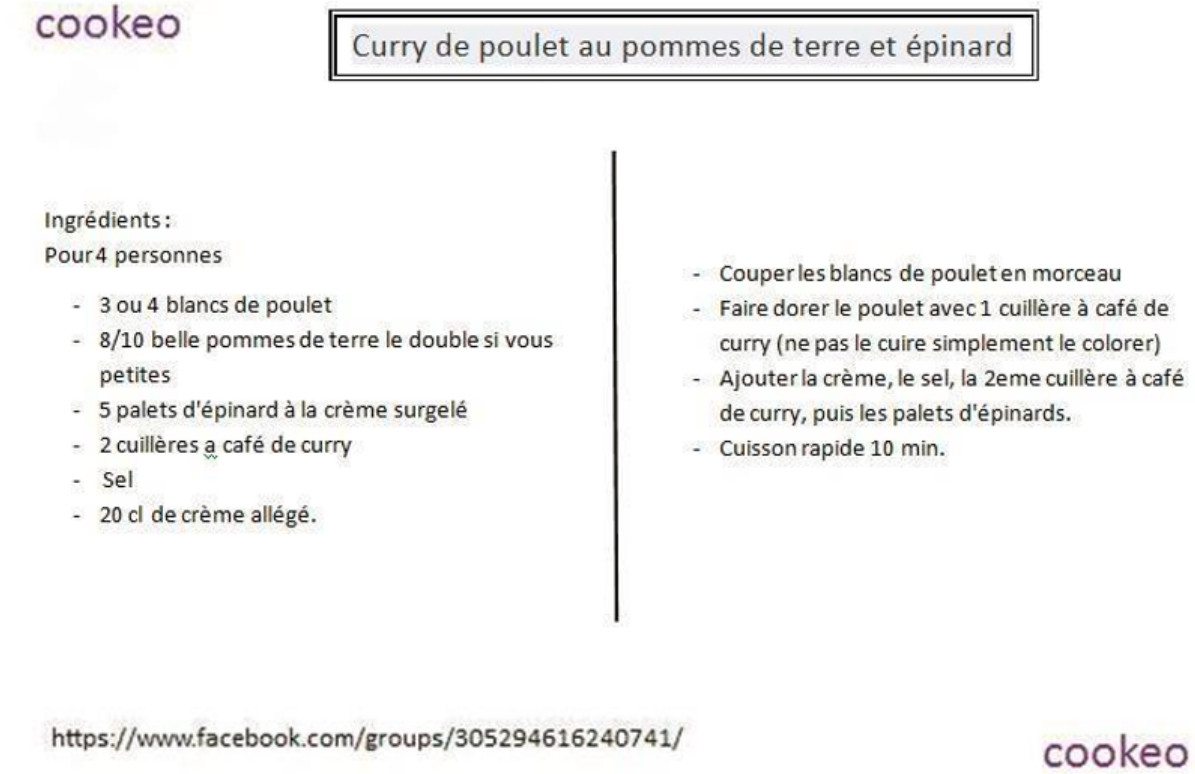
En mode dorer, faire fondre le beurre et y faire colorer sur toutes leurs faces les 2 coquelets avec les lardons. Ajouter ensuite l'oignon coupé en 4, laisser colorer et remuant. Saupoudrer de farine et remuer jusqu'à ce que la farine se colore (c'est très rapide). Ajouter alors la gousse d'ail écrasée, 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

Curry de poulet

Curry de poulet pommes de terre



Curry de poulet à l'ananas

Cuisses de dinde aux pommes de terre

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 forestiere

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

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.

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

COQUILLETTES

Coquillettes au Boursin W Watchers

Cookeo Moulinex

Coquillettes Boursin WW

Ingrédients pour 6 personnes:

500 g d'émincés de poulet
1 cube de bouillon bœuf
1 verre de vin blanc
450 g de coquillettes
100 g de Boursin
Sel
Poivre

Découpez en morceaux les émincés de poulet Déposez les dans la cuve.

Ajoutez dans la cuve les morceaux de poulet, les coquillettes, le verre de vin blanc.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf, versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

En mode « Cuisson rapide » ou « Cuisson sous pression » programmez 5 mn.
Quand la cuisson est terminée ajoutez le Boursin et mélangez pour servir chaud.

https://www.facebook.com/cookeorecettes

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

Coquillettes aiguillette de poulet

cookeo

Coquillettes aux légumes et aiguillettes de poulets Jackie Collisi

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

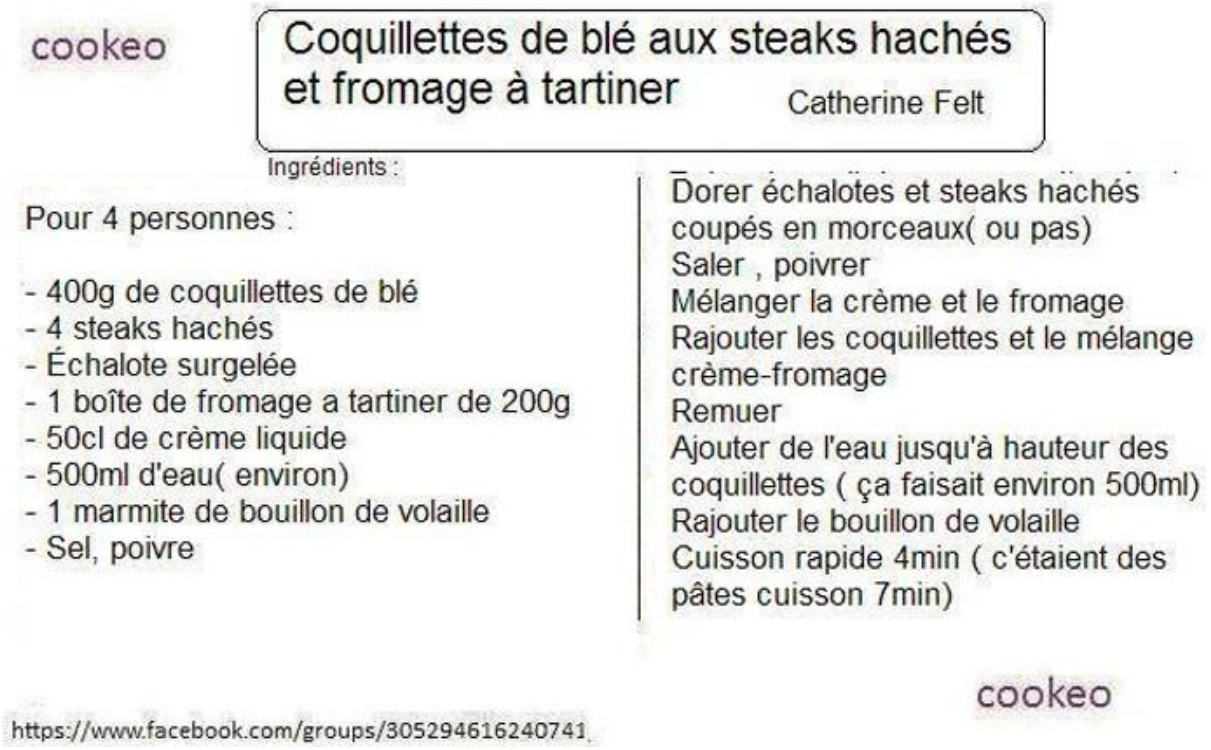
- 400g d aiguillettes coupe en morceaux
- 320g de coquillettes
- 640ml de bouilon de légumes
-200g de carottes coupees en des
-1 gros oignon
- 50g de petits pois
-2 noix de beurre sel, poivre

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

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

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

CUISSES CANARD

Cuisses de canard aux carottes et courgettes

Moulinex cookeo

Cuisse de canard aux carottes et courgettes

Marie-paule Faverie-vauclin

Ingrédients :

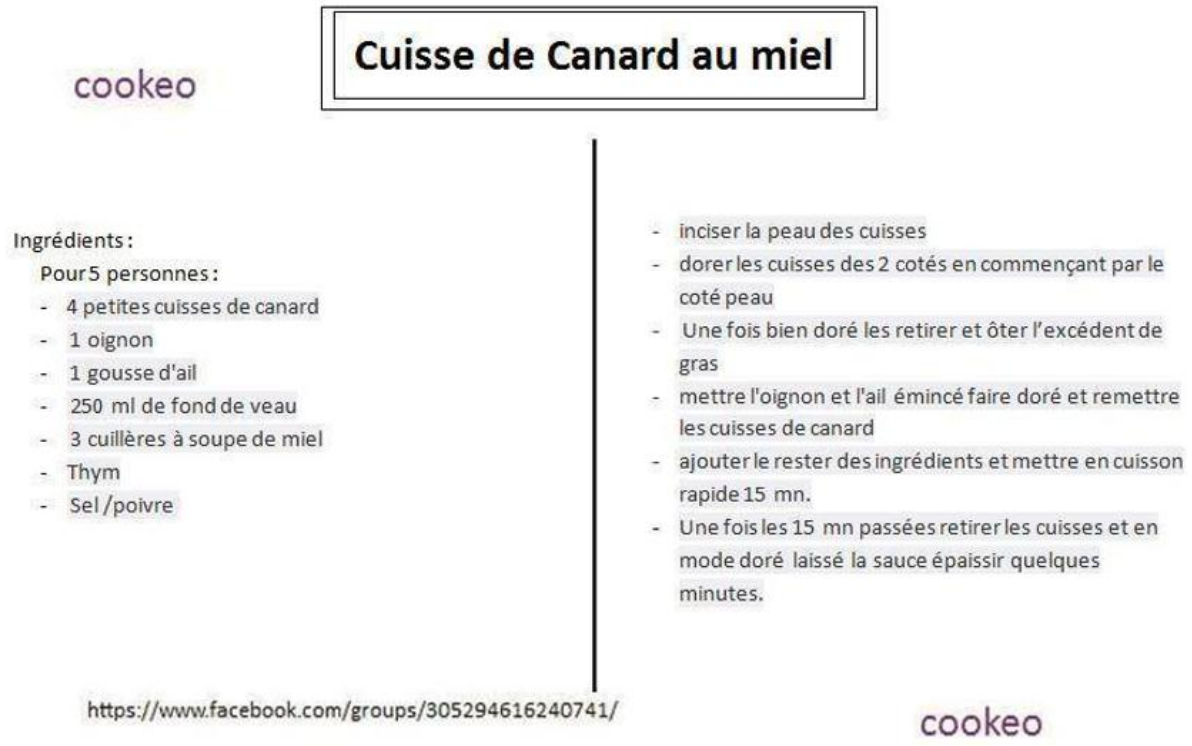
200g de carottes
300g de courgettes
1cuisse de canard
25 cl de bouillon de vollaille
1 oignon
de l'ail
du cumin
sel et poivre

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

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

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

Cuisses de canard au miel



Cuisses de canard à l'orange

CUISSES DE POULET

Cuisses de poulet au cidre

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet au cidre

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 7 **Calories 336**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
500 ml de cidre
3 cuillères à soupe de crème fraîche
Sel
Poivre

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

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons de Paris.
Versez le cidre.
Salez et poivrez selon votre convenance.

.**Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 20 mn
Ajoutez la crème fraîche quand la cuisson est terminée.
Servez chaud.

Cuisses de poulet au vin rouge

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet au vin rouge

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet

1 petite boite de concentré de tomates

200 g de champignons de Paris

100 g d'oignons congelés

300 ml de vin rouge

Huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les cuisses puis les morceaux d'oignons .

Réservez les cuisses de poulet et faites revenir les oignons et les champignons de Paris .

Redéposez les cuisses de poulet dans la cuve et ajoutez le vin rouge, le bouillon d'eau avec le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn de cuisson .Quand la cuisson est terminée réservez les cuisses dans un plat qui va au four .

Ajoutez la boite de concentré de tomates dans la cuve et mélangez. Versez la sauce sur les cuisses de poulet.

Enfournez pendant 10 mn à 180 degré. Servez chaud .

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

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

Cuisses de poulet au gingembre

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet au gingembre

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 5 **Calories 280**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 échalote
400 g de champignons de Paris congelés
1 cube de bouillon de volaille
2 cuillères à café de gingembre moulu
300 ml d'eau
Sel
Poivre

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

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les gousses d'ail coupées en morceaux , l'échalote et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons .
Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille .
Versez les cuillères à café de gingembre
Salez et poivrez selon votre convenance.

.Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn
Servez chaud.

Cuisses de poulet au curry

Cookeo
Moulinex

Cuisses de poulet au curry

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 6 **Calories 295**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
1 grosse boite de champignons de Paris
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
1 cube de bouillon de volaille
300 ml d'eau
Sel
Poivre
2 cuillères à café de curry
3 cuillères à soupe de crème fraîche

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

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons de Paris (égouttés)
Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille. Ajoutez les cuillères de curry.
Salez et poivrez selon votre convenance.

.**Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 20 mn
Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de crème fraîche.
Servez chaud.

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

Cuisses de poulet à la moutarde

Cookeo

Moulinex

Cuisses de poulet à la moutarde

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 6 **Calories 290**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
400 g de champignons de Paris congelés
1 cube de bouillon de volaille
4 cuillères à soupe de moutarde
300 ml d'eau
Sel
Poivre

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

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons
Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille .
Salez et poivrez selon votre convenance.
.Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 20 mn
Ajoutez les 4 cuillères de moutarde à la fin de la cuisson .
Servez chaud.

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

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.

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...

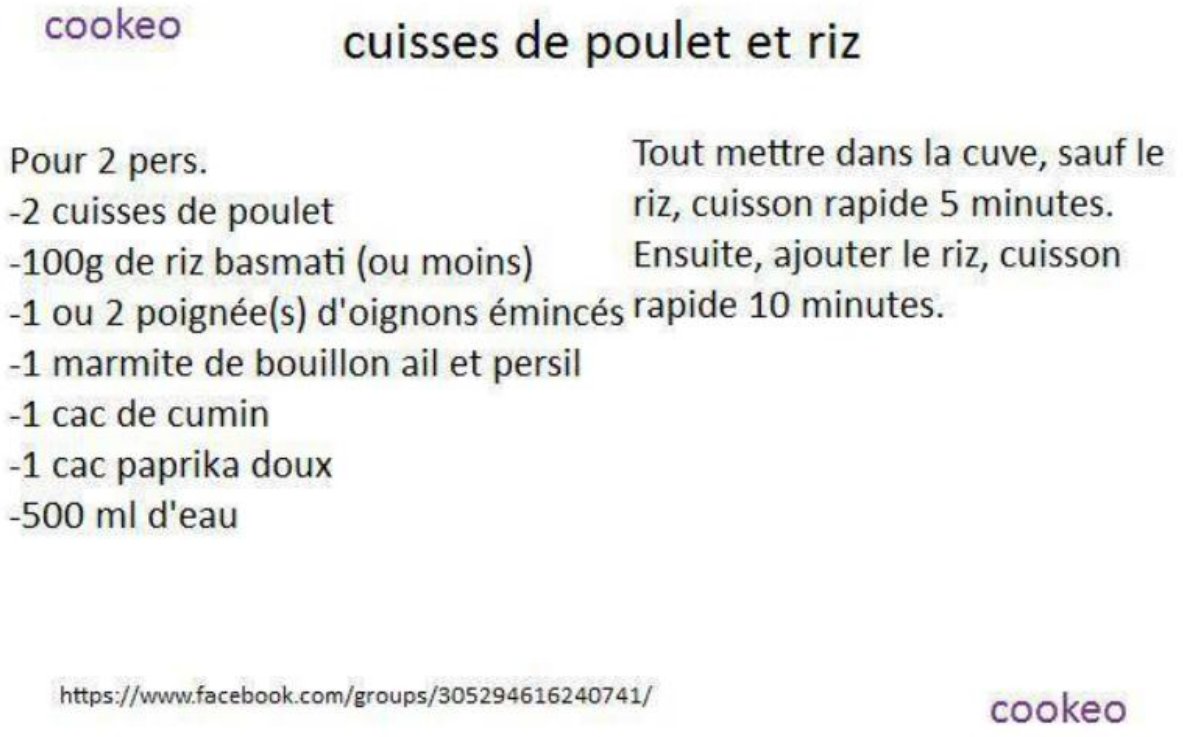
En mode doré : 3 min sur chaque face...

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



Cuisses de pintade au riz

Cuisses de poulet aux légumes

Cookeo
Moulinex

Cuisses de poulet aux légumes

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 6 **Calories 294**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
200 g de courgettes congelées
3 cuillères à café de concentré de tomates
Persil
1 cube de bouillon de bœuf
300 ml d'eau
Sel
Poivre

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

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Puis ajoutez les champignons de Paris, les courgettes.
Versez l'eau avec le bouillon de cube de bœuf.
Ajoutez les 3 cuillères à café de concentré de tomates Saupoudrez de persil.
Salez et poivrez selon votre convenance.

.Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn
Servez chaud.

Cuisses de pintade au chou

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

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,
faite dorer avec l'huile d'olive les cuisses de poulet, puis quand c'était bien doré, rajoutez l'oignon, les lardons, laissez dorer,
ajouter le verre de vin, laissez mijoter un peu,
puis rajoutez le bouillon, les patates coupées en morceaux, le concentré de tomates et les épices.
cuisson conseillé, 19 mn, mais j'ai mis 9 car les patates ce seraient transformées en purée, et vu le tant de dorage et de mijotage ^^ c'est suffisant. Les patates sont fondantes et la viande assez cuite ^^
vous pouvez rajouter de la crème fraiche en fin de cuisson. (même la lier)

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

Cuisses de poulet aux champignons

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

Cuisses de poulet méridionale

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet méridionale

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 6 **Calories 281**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
4 gousses d'ail en morceaux
1 boite de concentré de tomates
2 cuillères à café de paprika
Persil, origan
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cube de bouillon de volaille
300 ml d'eau
Sel
Poivre

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

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude. Puis ajoutez les gousses d'ail.
Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille.
Ajoutez les 2 cuillères à café de paprika et la cuillère à soupe de moutarde. Saupoudrez de persil et d'origan.
Salez et poivrez selon votre convenance.

.Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn
Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.
Servez chaud.

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

Cuisses de poulet aux câpres

Cookeo
Moulinex

Cuisses de poulet aux câpres

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 6 **Calories 297**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
2 briques de tomates en jus
1 cube de bouillon de bœuf
1 verre de câpres
100 ml d'eau
2 cuillères à soupe de maïzena
Sel
Poivre

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

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Versez les briques de tomates, l'eau avec le bouillon de cube de bœuf.
Ajoutez le verre de câpres.
Salez et poivrez selon votre convenance.

.Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn
Vous pouvez épaissir la sauce si trop liquide avec de la maïzena en fonction dorer
Servez chaud.

Cuisses de poulet aux 2 épices

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet aux 2 épices

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 5 **Calories 280**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
200 g de champignons de Paris congelés
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de paprika
1 cube de bouillon de volaille
300 ml d'eau
Sel
Poivre

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

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons de Paris
Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille.
Versez les cuillères à café de cumin et de paprika
Salez et poivrez selon votre convenance.

.Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn
Servez chaud.

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

D

BOEUF

Daube de boeuf

Moulinex cookeo

Daube de boeuf

Karine Vakanas

Ingrédients :

Pour 6 personnes

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

Cuisson sur le mode boeuf bourguignon

servir avec des pâtes

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

Daube provençale

VOLAILLES/GIBIERS

Dinde à la crème fraîche➽➽➽

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.

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

Dinde crème chorizo

Dés de poulet courgettes au Boursin

cookeo

Courgettes, dés de poulet au boursin échalote/ciboulette

Will-e Sisi

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

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

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

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

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

cookeo

PORC

Duo de fleurettes aux dés de jambon

Cookeo Moulinex

Duo fleurettes aux dés de jambon

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de duo de fleurettes congelé
200 g de dés de jambon
100 g d'oignons congelés
2 gousses d'ail
1 cube de bouillon de bœuf
Sel
Poivre
Huile d'olive
300 ml d'eau

Mode dorer

Faites revenir les oignons et l'ail découpé en morceaux dans de l'huile d'olive.
Ajoutez les fleurettes, les dés de jambon et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez. Versez l'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn . Servez chaud.

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

E

BOEUF

Ebly bolognaise

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...

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

Emincés de boeuf en sauce

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.

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

VEAU

Escalopes à la viennoise

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

Escalopes de veau à sa façon

cookeo

Escalope de veau à ma façon

Roman Martin Corinne

Ingrédients

2 personnes

2 escalopes de veau
Du persil frais
Du jus de citron
1 oignon
1 ail
Sel
Poivre
Huile d'olive
Chapelure fine
2 œufs

Mixer le persil, le jus de citron, l'oignon, l'ail, le sel, le poivre, les œufs et l'huile d'olive.
Panez les escalopes en passant l'escalope dans la préparation d'oeuf puis dans la chapelure.
Déposez les escalopes dans un mélange beurre-huile d'olive, mode "dorer" pendant 2 à 3 minutes.

Servez avec des pommes de terre à la vapeur!

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

cookeo

Escalopes de veau et dinde 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

Escalopes de veau en papillote

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!

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.

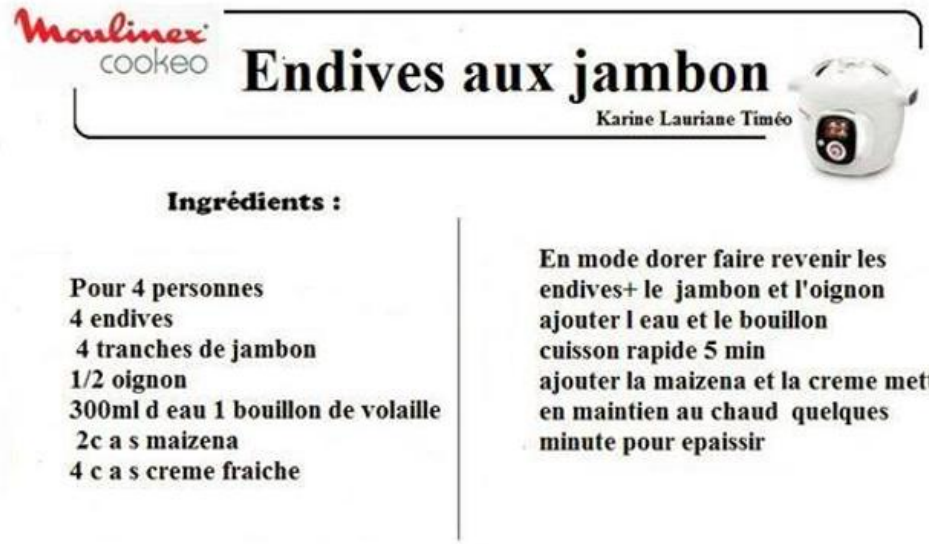
Quand c'est terminé, reprendre en "dorer" pour faire évaporer un peu du jus de cuisson, assaisonner.

C'est prêt!!

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

Endives au jambon pommes de terre

Endives au jambon



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

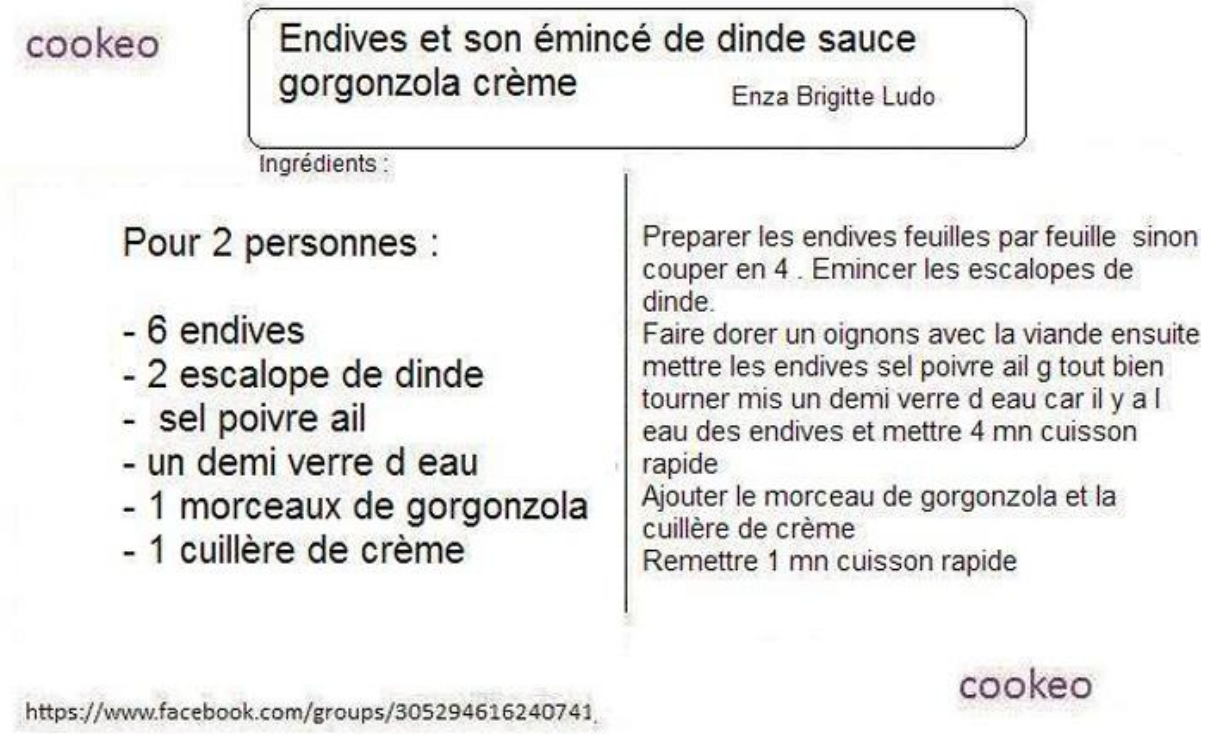
1. Mettre les endives nettoyées et coupées, les oignons et la margarine dans le cookéo, passer en mode "dorer" et faire dorer une à deux minutes.

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

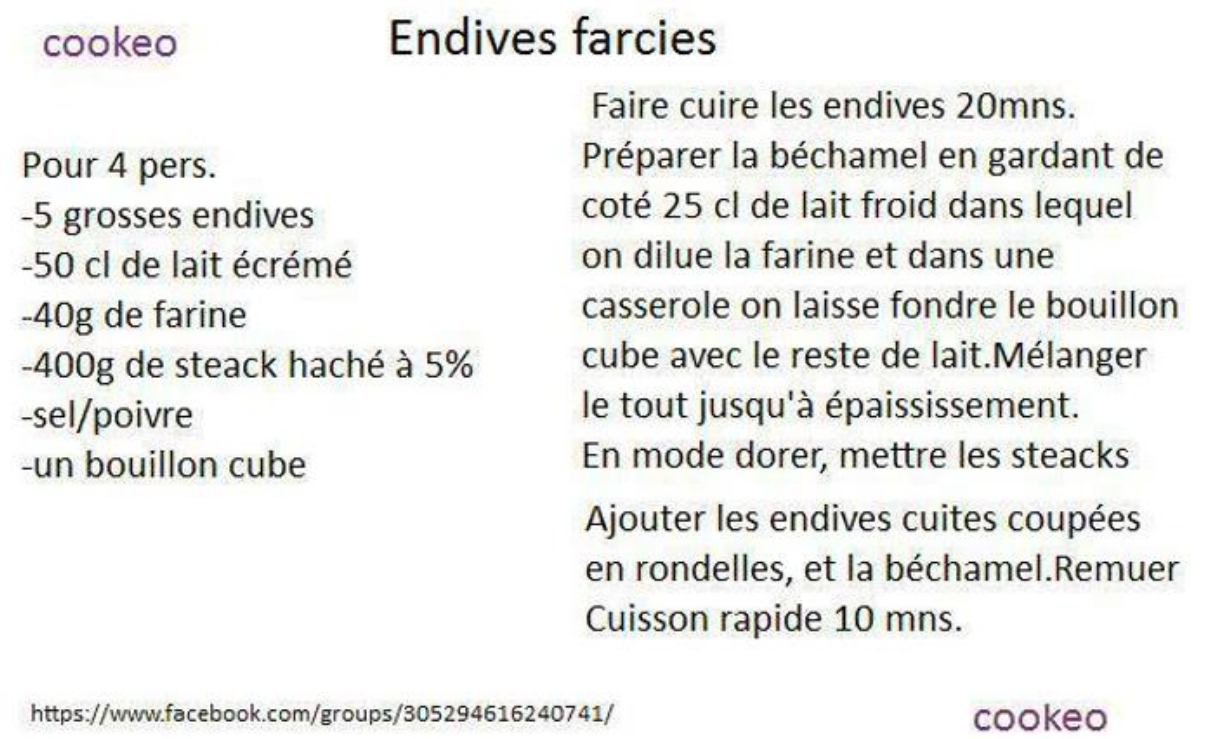
3. Épaissir un peu et servir
Bonne dégustation !!

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

Endives et émincés de dinde

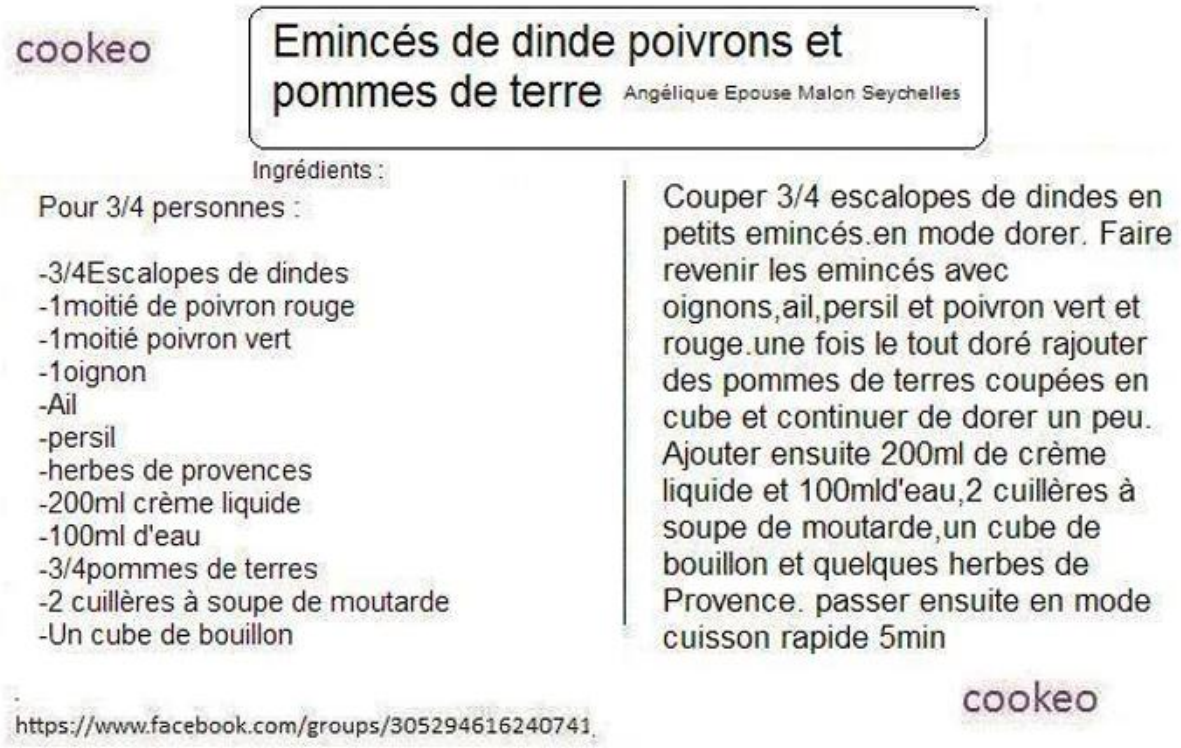


Endives farcies

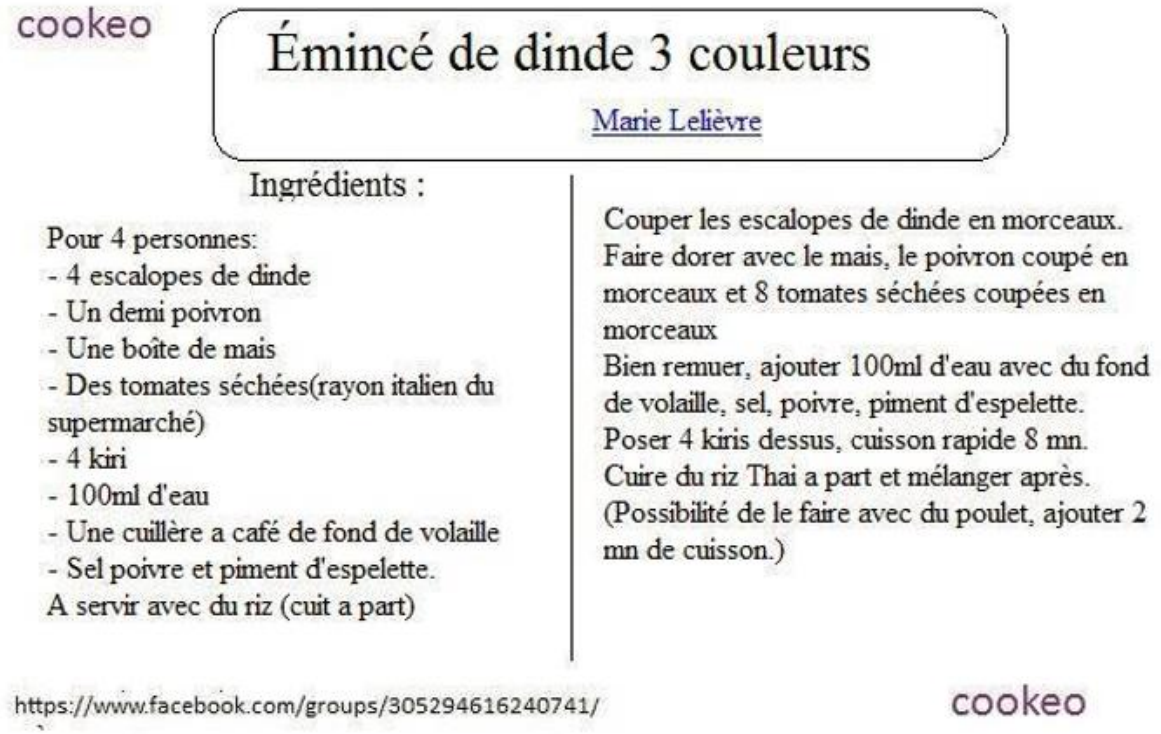


EMINCES

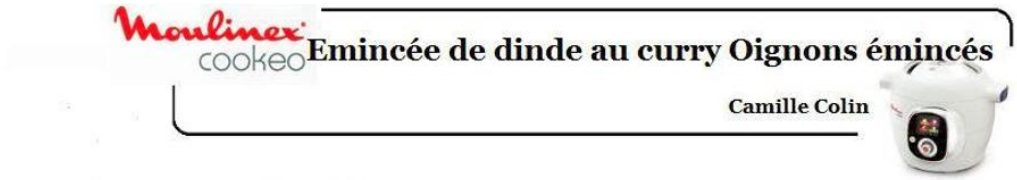
Emincés de dinde aux poivrons et pommes de terre



Emincés de dinde 3 couleurs



Emincés de dinde au curry



Ingrédients :

800gr de filet dinde coupé en cube

40cl de creme fraiche semi épaisse

Curry(a ajouter selon son gout pr la quantité)

Sel

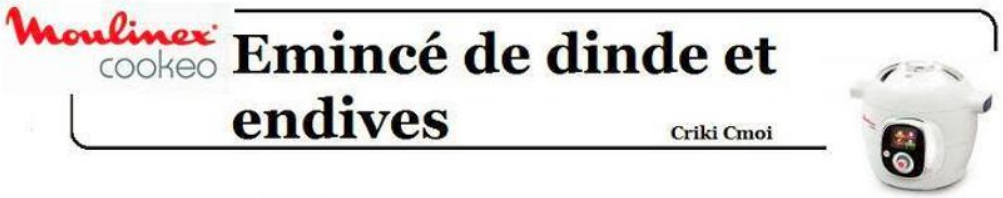
Faire revenir les oignons en mode dorage faire revenir les morceaux de dinde en mode dorage, jusqu'à ce que les morceaux soit dorer , ajouter la creme fraiche et le curry .

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

C'est excellent

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

Emincés de dinde aux endives



Ingrédients :

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

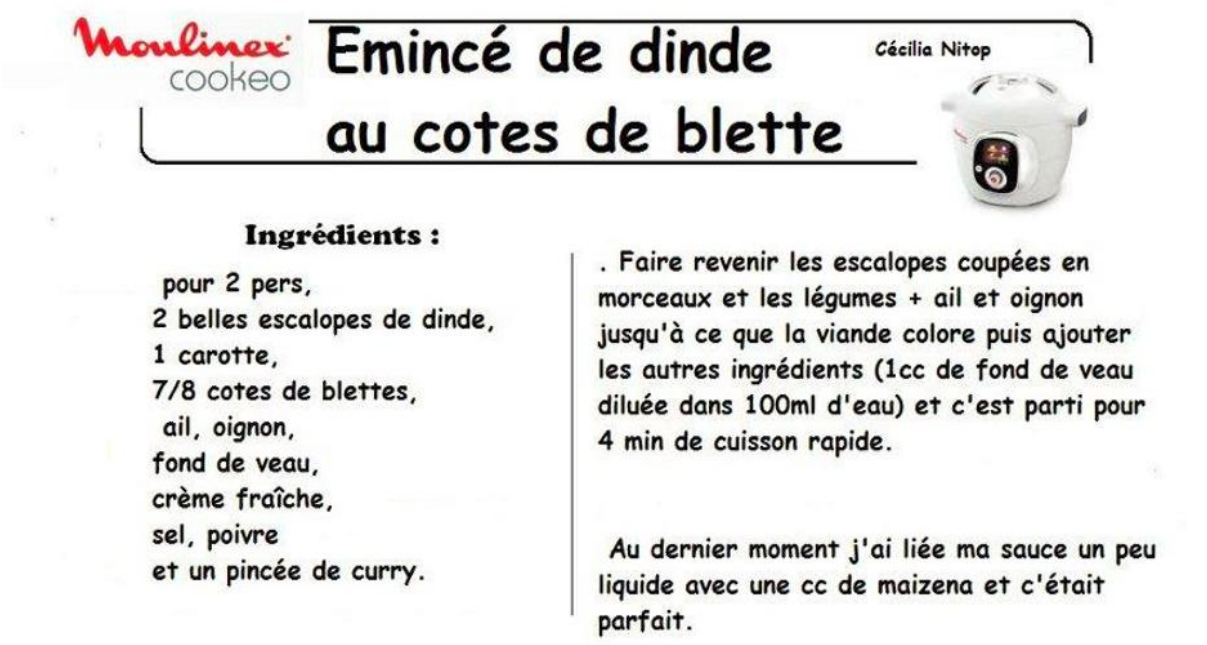
La veille faite cuire 2 endives (en mode ingredients légumes)pour qu'elles soient bien égouttées.

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

Emincés de dinde aux cotes de blette



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.

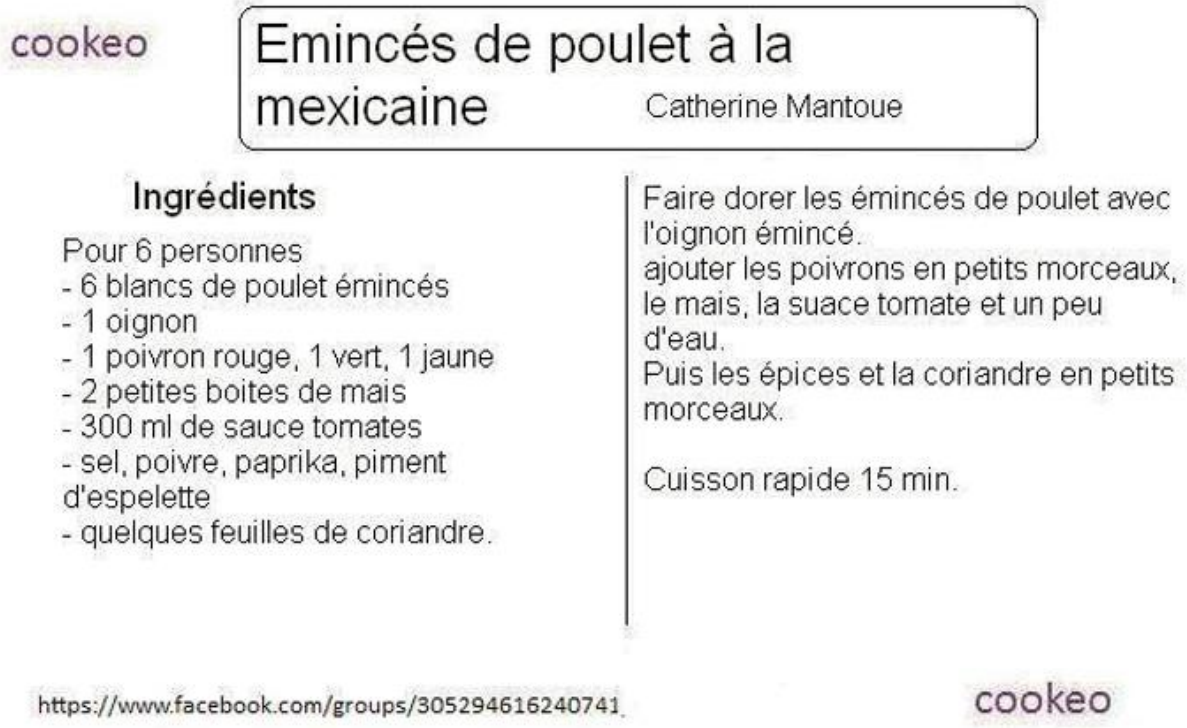
https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Emincés de poulet au safran

Emincés de poulet petis pois

Emincés de poulet à la mexicaine



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.

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.

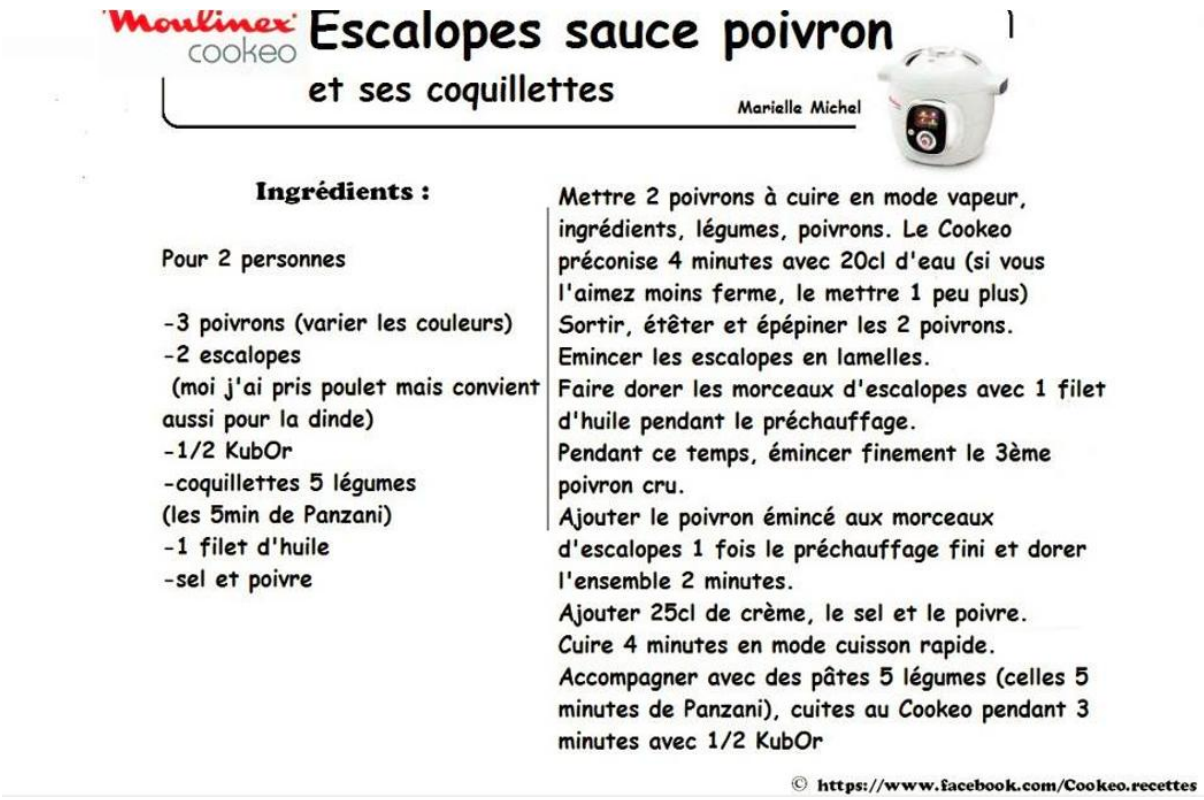
https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

ESCALOPES

Escalopes à la tomate

Escalopes sauce poivron



Escalopes de dinde crème champignons

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

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.

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 poulet moutarde

Cookeo

Moulinex

Escalope poulet moutarde

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet
300 g de champignons de Paris congelés
100 g d'oignons congelés
1 Cube de bouillon de bœuf
2 cuillères à soupe de moutarde
Curry
1 petit verre de rosé ou de blanc
1 brique de crème fraîche liquide
200 ml d'eau
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
Huile d'olive

Préparation
Mode dorer
Faites revenir les oignons et les morceaux de poulet avec de l'huile d'olive dans la cuve.
Ajoutez ensuite les champignons de Paris Saupoudrez de curry . Versez 200 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf .
Salez et poivrez .
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 8 mn
Quand la cuisson est terminée versez la crème fraîche et la moutarde et repassez en mode dorer pour faire épaissir la sauce
Mode dorer
Ajoutez 2 cuillères à soupe de fécule de maïs mélangez à l'aide d'un fouet . Quand la sauce a épaissi servez chaud avec un légume de votre choix

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

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 boîte petits pois /carottes
Crème fraîche
(supplément facultatif des petits lardons)

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

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

Escalopes de poulet aux légumes

Moulinex cookeo

Escalope de poulet aux legumes

Karine Lauriane Timéo

Ingrédients :

Pour 4 personnes

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

En mode dorer faire revenir oignon echalotte lardon et poulet .

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

ajouté votre creme fraiche c'est pret !

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

Escalopes à la Viennoise

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

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

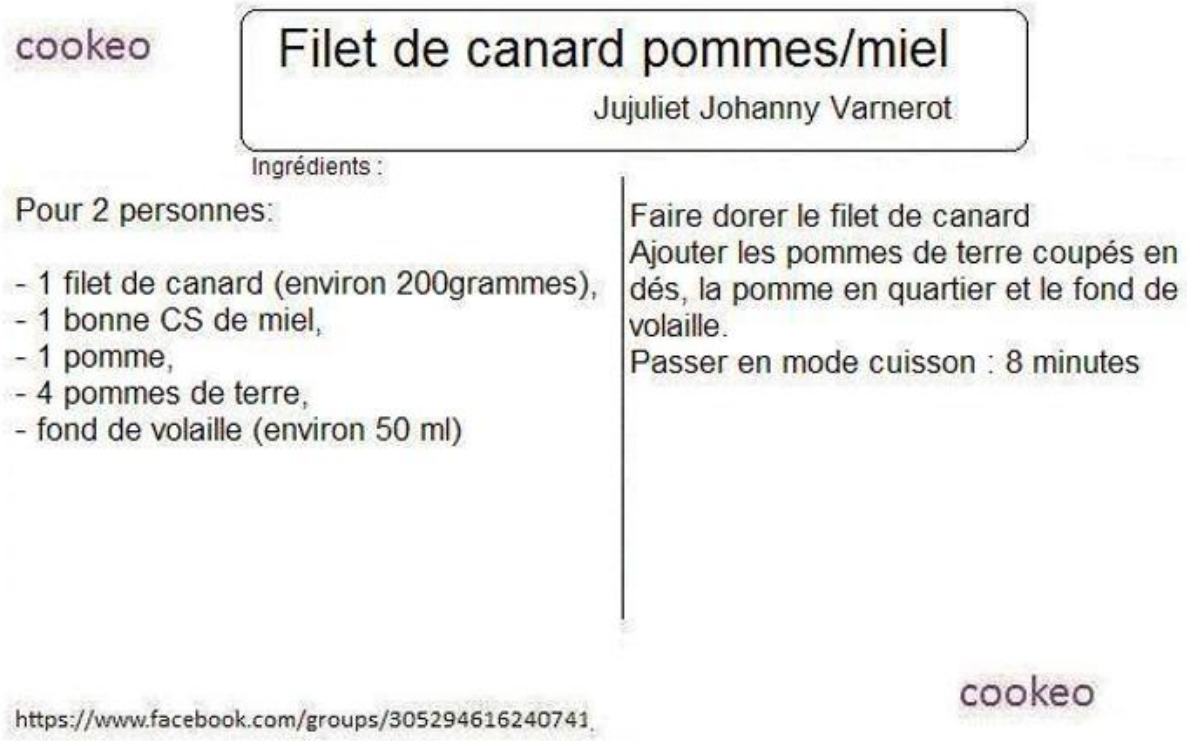
Farfalles à la carbonara

VOLAILLES

Faisan ou canard au lard

Filets de poulet à la concaillote

Filets de canard pommes miel



Filets de poulet endives

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.

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

cookeo

Foie gras

Moulinex cookeo

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

Fondue de poireaux vache qui rit

Fricassée de poulet aux olives

Moulinex cookeo

Fricassée de poulet
aux olives noires et basilic

Valeri Bruguié Fera

Ingrédients :

- 4 personnes

700gr de morceaux de poulet
2 oignons coupé
2 gousses d'ail haché
2 cuillères à soupe de basilic frais ciselé
2 cuillères de Fonds de volaille déshydraté
200gr de purée de tomates en boîte
1 cube sucre
20 olives noires au naturel coupées en tranche
1/2 verre d'eau

1.Faites revenir le poulet 6 minutes à l'huile d'olive.
il doit être bien doré.

2. Mettre tous les autre ingrédients dans le cookeo, un coup de cuillère en bois.
et hop ! on ferme cookeo et c'est parti pour 15 minutes de cuisson rapide !
pendent ce temps faites cuire vos nouilles.

P.S: moi j'aime les olives et le basilic donc je force la dose

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

PORC

FILETS MIGNON

Filet mignon de porc aux lentilles

Filet mignon aux légumes

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

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 :

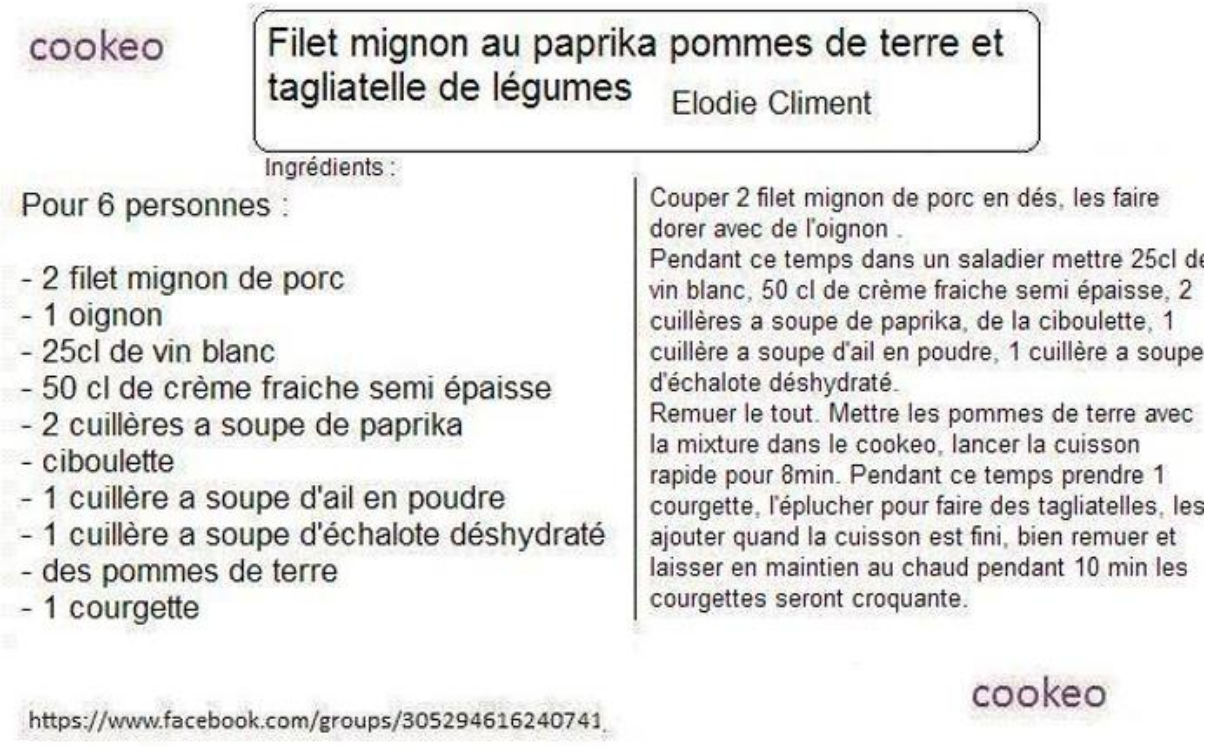
2 filets de porc coupés en dés.
2 oignons.
1 poivron rouge.
1 cube aux légumes.
150 ml d'eau
avec 5 cuillerées à café de fond de veau.

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

Filet mignon au paprika



cookeo

Filet mignon au paprika pommes de terre et tagliatelle de légumes

Elodie Climent

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 2 filet mignon de porc
- 1 oignon
- 25cl de vin blanc
- 50 cl de crème fraiche semi épaisse
- 2 cuillères a soupe de paprika
- ciboulette
- 1 cuillère a soupe d'ail en poudre
- 1 cuillère a soupe d'échalote déshydraté
- des pommes de terre
- 1 courgette

Couper 2 filet mignon de porc en dés, les faire dorer avec de l'oignon .
Pendant ce temps dans un saladier mettre 25cl de vin blanc, 50 cl de crème fraiche semi épaisse, 2 cuillères a soupe de paprika, de la ciboulette, 1 cuillère a soupe d'ail en poudre, 1 cuillère a soupe d'échalote déshydraté.
Remuer le tout. Mettre les pommes de terre avec la mixture dans le cookeo, lancer la cuisson rapide pour 8min. Pendant ce temps prendre 1 courgette, l'éplucher pour faire des tagliatelles, les ajouter quand la cuisson est fini, bien remuer et laisser en maintien au chaud pendant 10 min les courgettes seront croquante.

cookeo

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

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

Filet mignon au camembert

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

Filet mignon en sauce

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 !!!!!!

Filet mignon à la crème

Filet mignon de porc abricots secs

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 pommes et cidre

cookeo

Filet mignon, aux pommes & cidre

Catherine Fruitier-Hespel

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- un filet mignon coupé en tronçons de 3 cm (selon les goûts)
- deux pommes,
- 25 cl de cidre doux,
- un oignon, deux échalotes,
- un gousse d'ail le tout mixé,
- un bouillon cube de volaille,
- deux cuillères à soupe de maizena,
- une feuille de laurier,
- une branche de thym et une de romarin

Faire dorer avec une matière grasse, vos tronçons de porc, accompagnés de l'ail échalotes et oignons hâchés, ajouter la maizena et bien remuer, ensuite mettre le cidre et les pommes, le sel, le poivre, le bouillon cube, les pommes coupés en quartier ou cubes, et remuer à nouveau, fermer le couvercle et cuisson rapide 15mn.

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

cookeo

Filet mignon au Maroille

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

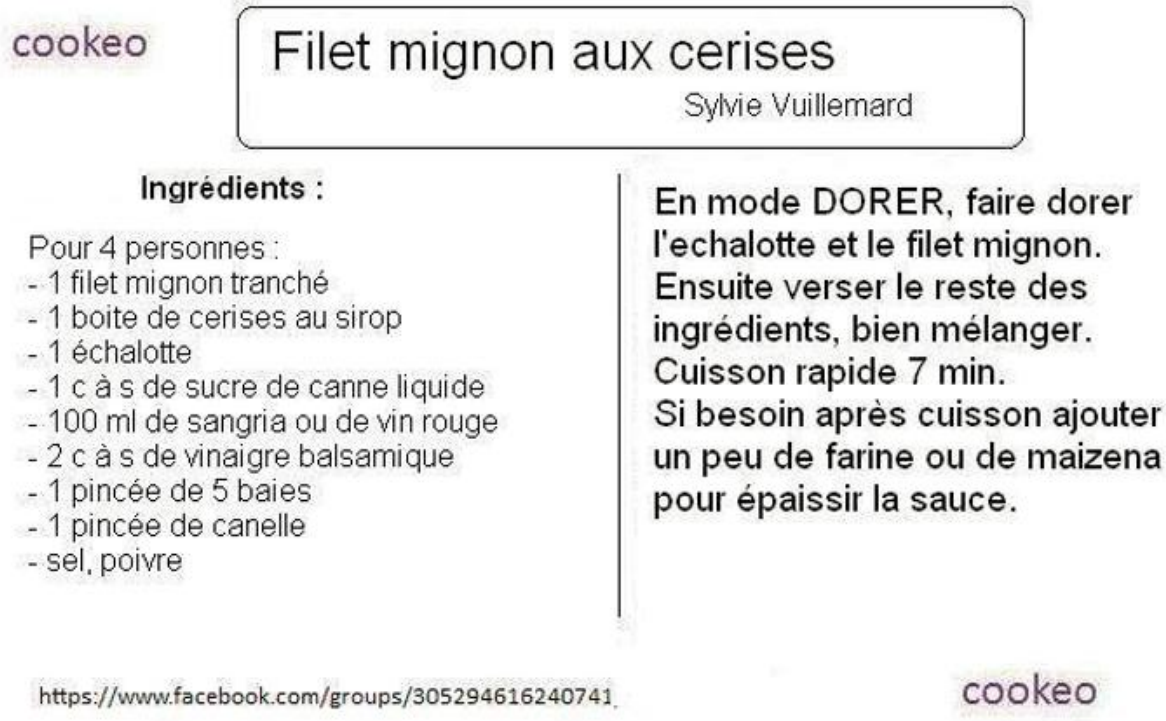
mettre le fond de veau + la crème fraiche , le sel et le poivre . mélanger le tout

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

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

Filet mignon aux 2 moutarde et pdt

Filet mignon aux cerises



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

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

Filet mignon au Saint Agur

Filet mignon en croûte d'épices

Filet mignon en sauce

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

FARFALLES

Farfalles aux artichauts

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

Farfalles carbonara

cookeo

Farfalles à la carbonara

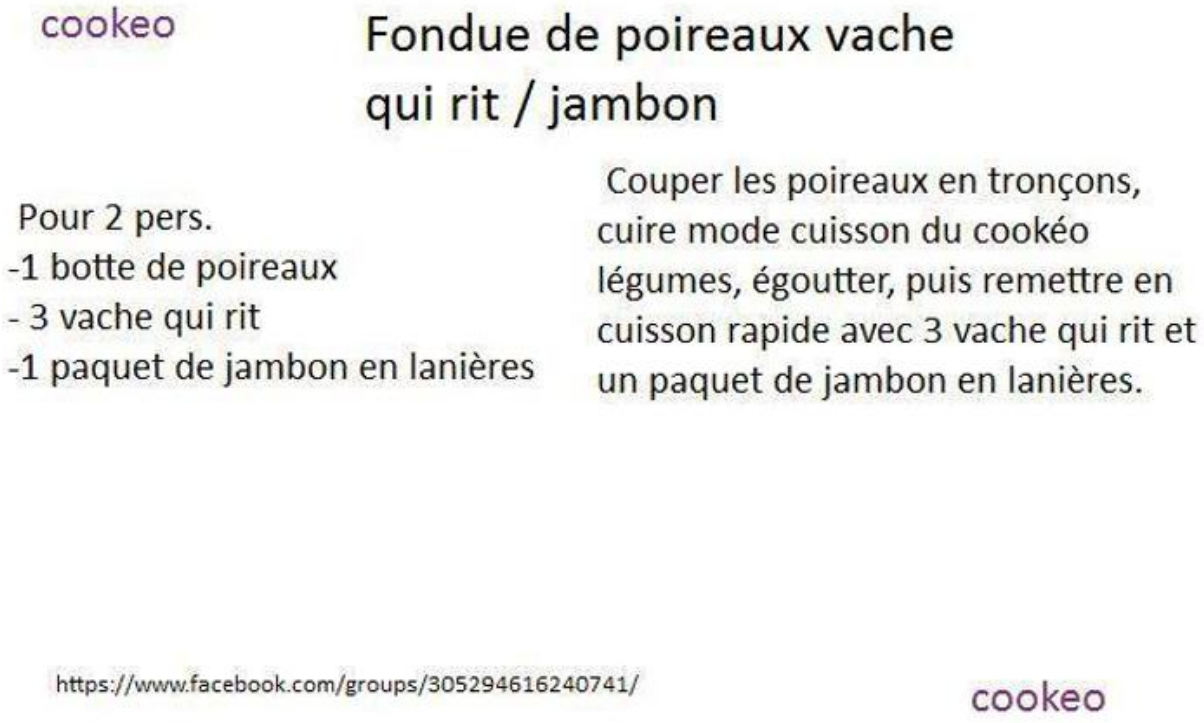
-des lardons
-des farfales
-1 pot de crème épaisse

Faire dorer les lardons ,puis ajouter les pâtes farfales , recouvrir d'eau, cuisson rapide 10 min(pâtes plus longues en cuisson) puis ajouter un pot de crême fraiche épaisse, prolonger la cuisson de 2 min.

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

cookeo

Fondue de poireaux vache qui rit



G

VOLAILLES/GIBIERS

Gésiers de volaille aux petits pois

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

Gnocchis tartare poulet

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 :

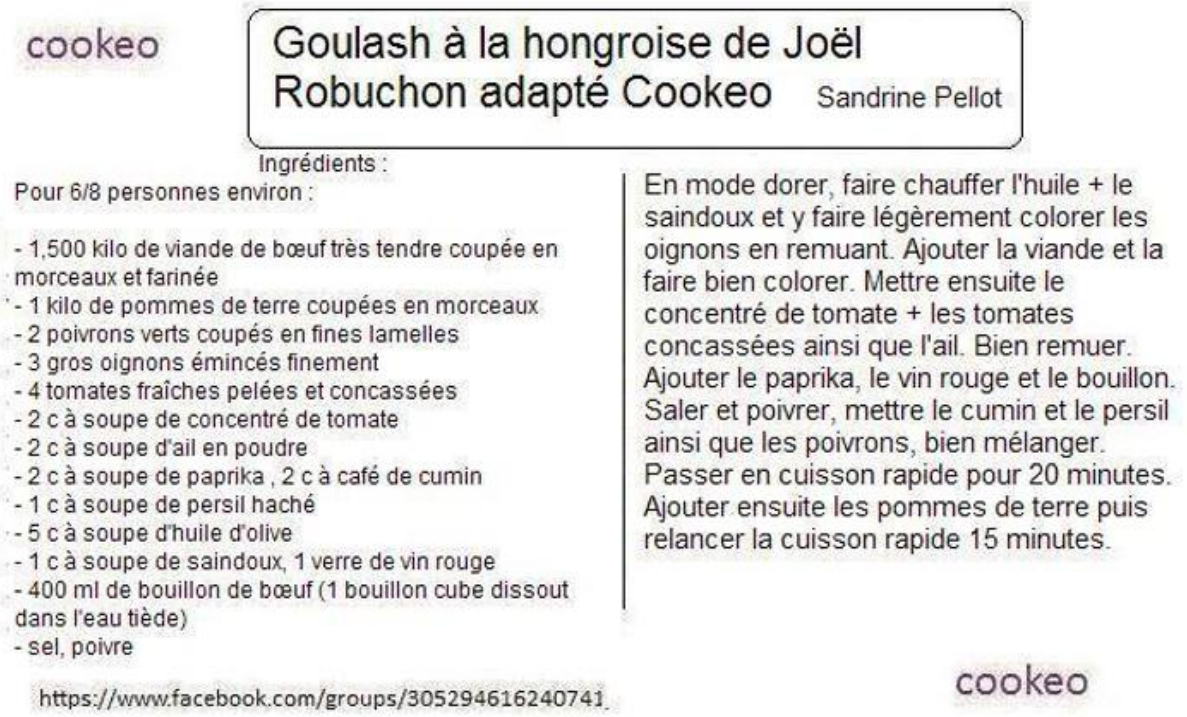
4/5 pers

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

BOEUF

Goulash façon Joël Robuchon



Goulash de boeuf

GRATIN

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 patates douces à l'agneau

Gratin de patates douces à l'agneau

proposée par Causette Valjean

Ingrédients

Pour 2 personnes
500 gr de collier d'agneau coupé en tronçons
800 gr de patates douces
1 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (hachée)
1 bouquet garni
1 cuil à café de concentré de tomate
1 cuil à café rase de 4 épices
1 cuil à soupe de graines de coriandre (facultatif)
2 x30 g de beurre
Sel, poivre

Dorer la viande, les oignons et l'ail avec 30 g de beurre (facultatif).
Ajoutez le concentré de tomate, les épices, du sel, du poivre, les herbes et faites chauffer l'ensemble en mélangeant. Ajoutez de l'eau juste à hauteur fermer le Cookéo – cuisson 30 mn Sortez la viande et laissez tiédir avant de l'effilocher.
Pelez et émincez finement les patates douces. Pour gagner du temps précuire les patates douces au micro onde.
Dans un plat à gratin, montez la préparation comme des lasagnes en intercalant la viande et les tranches de patates douces en arrosant de jus de cuisson entre chaque couche, sans oublier l'oignon et les graines de coriandre. Terminez pas une couche de patate douce et du jus de cuisson. Parsemez le tout avec le reste de beurre et enfournez 30 min en fonction de votre four qui a été préchauffé à 170 °C
©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Gratin express et saucisses fumées

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

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

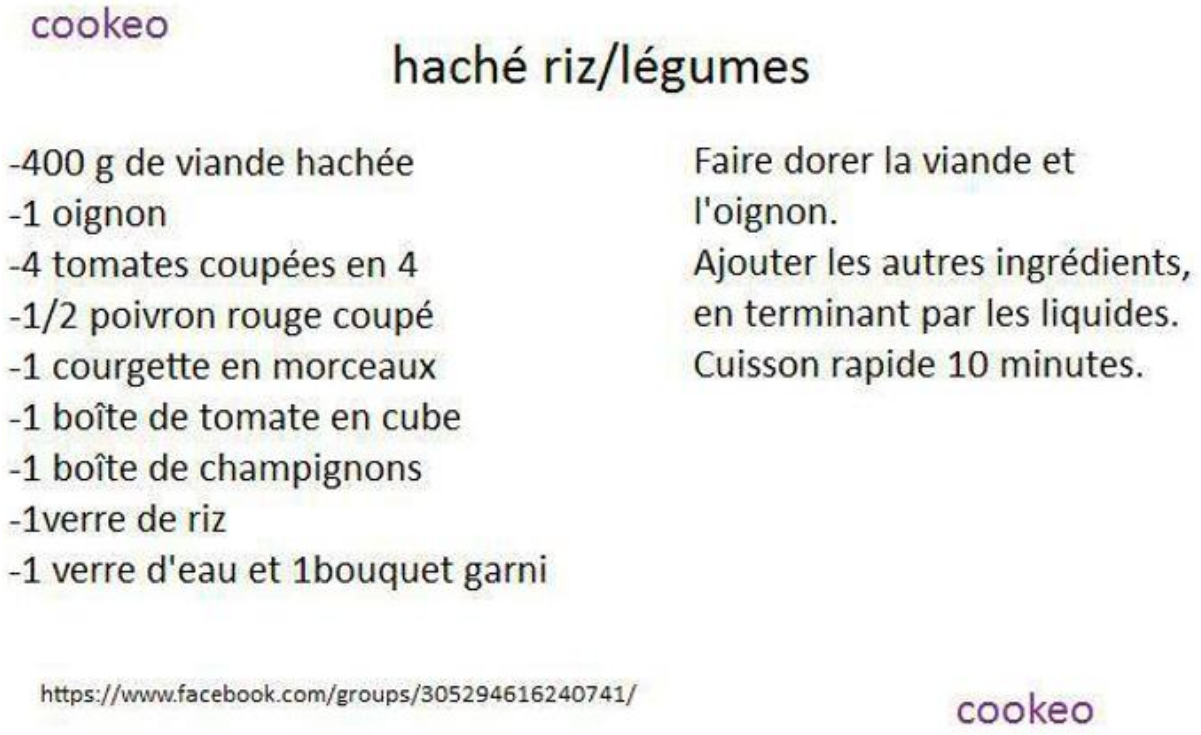
H

AGNEAU

Harira

BOEUF

Haché riz légumes



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

Hachis parmentier de boeuf

Hachis parmentier de patates douces

J

PORC

Jambon au Chablis

Moulinex cookeo

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)

Jambalaya à ma façon

Jambalaya

cookeo

Jambalaya

Pati Pati

Pour 5 personnes
500g de riz
1 chorizo
1 paquet de dés de jambon
1 oignon
1 poivron rouge
1 poivron vert
3 grosses tomates
2 bouillons de volaille

Mettre une noix de beurre dans la cuve et faire dorer les oignons emincés avec les dés de jambon et le chorizo.
Démarrer le programme ingrédients / viande / porc / morceaux / 400g.
Une fois le mode dorer fini ajouter le riz, les tomates, les poivrons et les bouillons.
Recouvrir avec un peu d'eau.
Choisir le programme recette / poulet au riz.
Ajuster la cuisson du riz en mode cuisson rapide ou relancer la recette si besoin.

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

cookeo

Jambon à poêler façon rustique

Moulinex cookeo

Jambon à poêler façon rustique

Julie Chabanne

Ingrédients :

2/3 personnes

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

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

Jambon persillé

Jambon persillé

proposée par http://episko.over-blog.com

Ingrédients

- 1 jarret de porc
- 1 pied de veau
- 1 oignon
- 1 carotte coupée en rondelles
- 3 échalotes
- 1 clou de girofle
- 10 grains de poivre
- 1 cas de gros sel
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 bouquet de persil haché
- 1,5 litres d'eau

Mettre tous les ingrédients, sauf l'ail et le persil dans le Cookeo. Ajouter l'eau et faire cuire 45 mn.

Au bout de ce temps, éteindre et désosser les viandes. Les remettre dans le Cookeo et refaire cuire 30 mn de plus.

Couper les viandes en dés et les déposer dans un saladier, ajouter l'ail et le persil. Bien mélanger.

Déposer les viandes dans une terrine. Filtrer le jus et en recouvrir les viandes. Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur pour au moins 12h.

Jardinière de légumes au lard fumé

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.

Jardinière pour famille nombreuse

---

cookeo

Jardinière de légumes pour famille très nombreuse

Katherine Morice

Ingrédients :

Pour 10 personnes :

- 3 oignons,
- feuilles de salade,
- 6 grosses carottes,
- 1,300 kg de petits pois surgelés ou frais,
- sel, poivre,
- un bouillon cube de volaille,
- 100 g de lardons,
- 2 cs de margarine

En mode dorer faites revenir les oignons dans la margarine puis ajouter les lardons. Lorsqu'ils sont dorés ajouter les carottes en petits bâtonnets puis 200 ml d'eau et lancer en cuisson rapide pendant 10 min. Au terme des 10 min, ajoutez les petits pois, les feuilles de salades, du sel, du poivre et le bouillon cube dilué dans 500 ml d'eau et lancer le mode cuisson rapide pendant 10 à 15 min. (J'ai mis en cuisson rapide 10 min puis 1 h en mode maintien au chaud.

cookeo

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

Jarret de porc et mojettes

Moulinex cookeo

Jarret de porc et mojettes (haricot blanc)

Criki Cmoi

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.

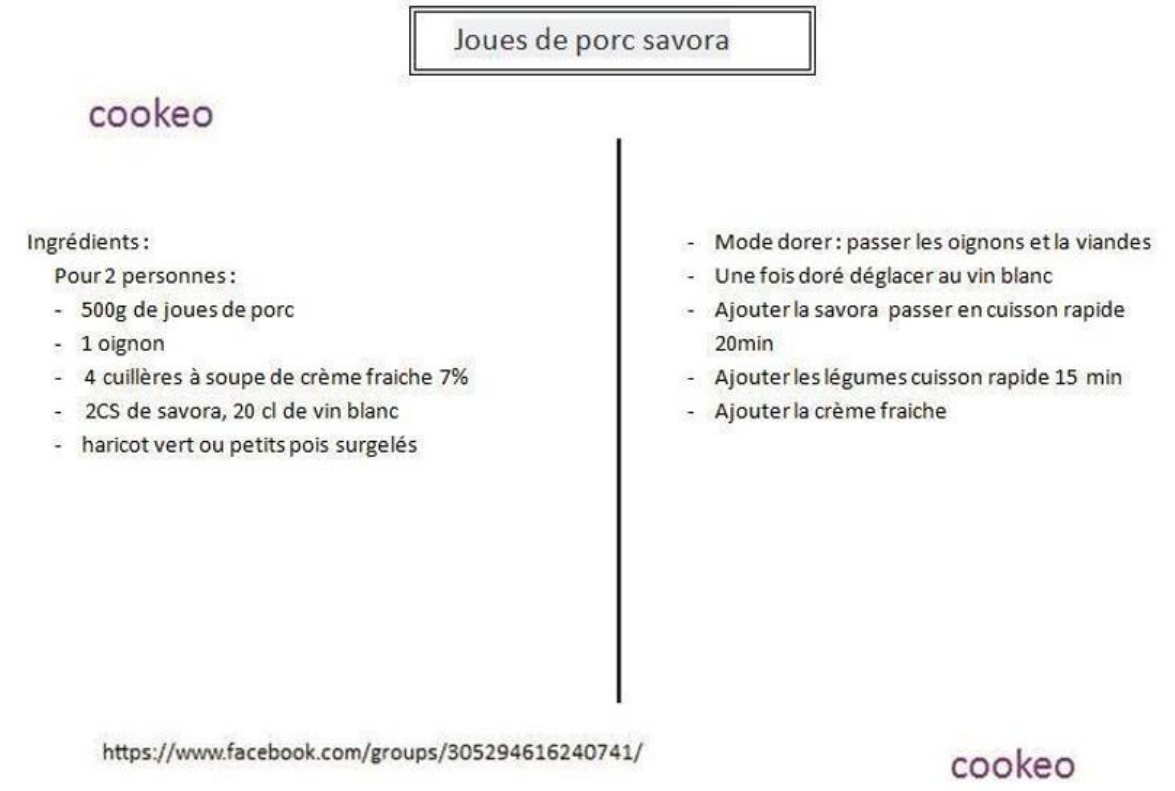
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Jarret de porc fumé aux lentilles

Joue de porc au cidre

Joue de porc pomme de terre carottes

Joue de porc Savora



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

Jarret de boeuf à la tomate

Moulinex cookeo

Jarret de boeuf à la tomate

Sabrina André Sassi Torre

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 .

Joue de boeuf aux carottes

cookeo

Joue de Boeuf aux Carottes

Sanderink Fabienne

Ingrédients :

Pour 4/6 personnes

- 1kg de joue de boeuf
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- 4 carottes
- 4 pommes de terre
- 2 cubes de bouillon de boeuf ou marmites de bouillon
- maizena

Faire dorer tous les ingrédients, rajouter le bouquet garni saler, poivrer
Verser 200 ml d'eau
Cuire 25 min
Faire épaissir la sauce avec de la maizena

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

cookeo

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.

Lapin entrelardé

Moulinex cookeo

Lapin Entrelardé

Isabelle Le Levier

Ingrédients :

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

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

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

Lapin landais

cookeo

Lapin landais

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- un lapin découpé
- 4 pommes de terre coupées en 4
- 4 carottes coupées en rondelles
- 1 oignon émincé finement
- 1 barquette de lardons fumés
- un petit bocal d'olives vertes dénoyautées
- 2 cuillères à soupe d'épices landais *
- sel
- huile d'olive
- 2 cuillères à soupe rases de Maïzena diluées dans un peu d'eau froide
- 250 ml d'eau

*(pour ma part, "régal du Sud-ouest" de chez http://www.maison-philippot-epices.com/.../regal-du-sud... Mais vous pouvez le faire vous même en mélangeant ensemble dans un bol de l'ail frais ou déshydratés, du gingembre en poudre, du curcuma, du poivre et un peu de moutarde)

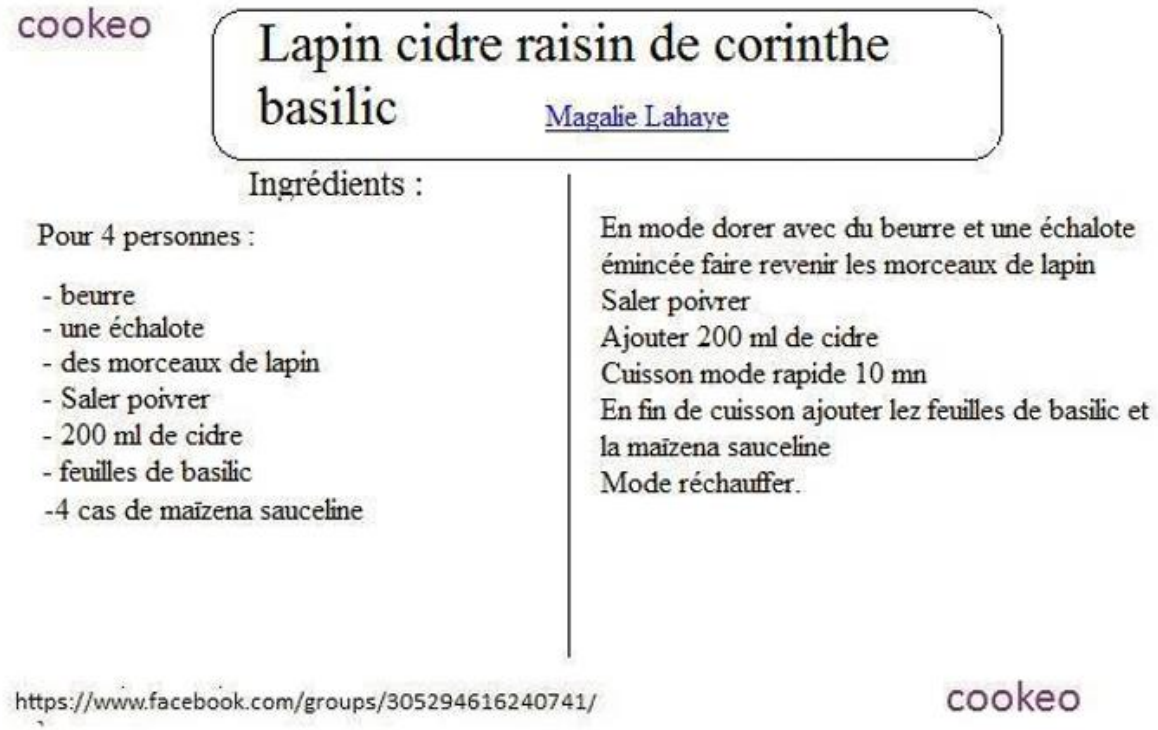
En mode dorer, faire suer dans un peu d'huile d'olive l'oignon avec les lardons en remuant régulièrement. Ajouter ensuite les morceaux de lapin et les faire colorer sur toutes leurs faces. Mettre les carottes et les pommes de terre, bien remuer.
Mélanger dans les 250 ml d'eau les épices landais ou votre mélange maison. Verser dans la cuve ainsi que les olives (sans leur eau !). Bien remuer et passer en cuisson rapide 15 minutes.

Arrêter la cuisson, verser la maïzena, mélanger et fermer le couvercle.

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

cookeo

Lapin cidre raisin basilic


cookeo

Lapin cidre raisin de corinthe basilic

Magalie Lahaye

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- beurre
- une échalote
- des morceaux de lapin
- Saler poivrer
- 200 ml de cidre
- feuilles de basilic
-4 cas de maïzena sauceline

En mode dorer avec du beurre et une échalote émincée faire revenir les morceaux de lapin
Saler poivrer
Ajouter 200 ml de cidre
Cuisson mode rapide 10 mn
En fin de cuisson ajouter lez feuilles de basilic et la maïzena sauceline
Mode réchauffer.

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

cookeo

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

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

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

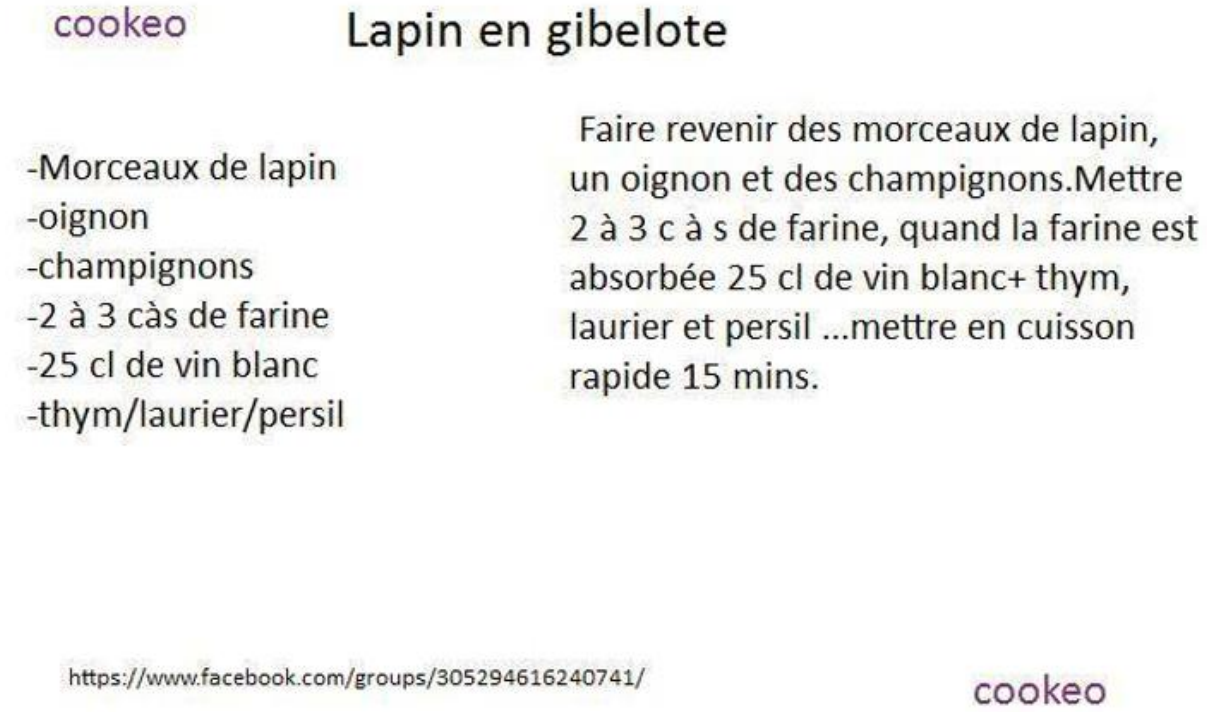
Mettre en mode dorage le lapin et l oignon coupé en 4 y rajouter les lardons
Arreter de dorer
Y verser le vin blanc et la farine melanger
Mettre en mode cuisson rapide pendant 12 min et rajouter les champignons car si on les met en debut ils seront trop cuit

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

cookeo

Lapin à la bière

Lapin gibelote



Lapin pommes de terre abricots secs

Lapin chasseur

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

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

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

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

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

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.

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.

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.

M

BOEUF

Mafé de boeuf

Moussaka

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.

VOLAILLES/GIBIERS

Magret de canard à l'orange

Magret de canard au miel

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

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 .

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.

Marmite espagnole

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.

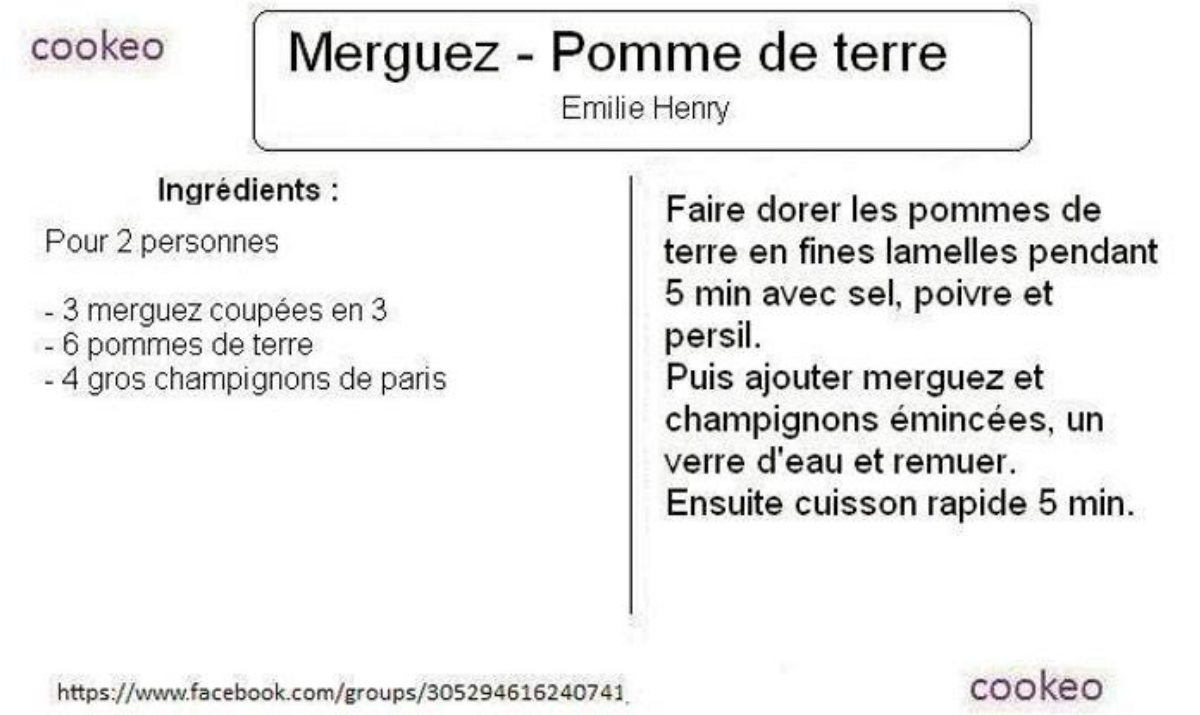
Bon appétit un vrai régal.

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

PORC

Merguez façon couscous

Merguez pommes de terre



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.

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. "

Mijotés d'andouillettes et rostis

cookeo

Mijotés d andouillettes et rostis

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 3 personnes :

- 2 beau oignons émincés
- 3 andouillettes couper en morceaux
- 1 petite barquette de lardons allumettes
- 1 belles tomates couper en petits dès
- 1 cubor
- 3 belles poignées de lanières de poivrons surgelés
- 200 ml d eau
- un peu de curry .

Mettre en mode dorer et mettre les ingrédients en commençant par les lardons qui évite de mettre des matières grasses et ensuite oignons . Tomates etcc....
Ensuite bien mélanger le tout, ajouter l eau et mettre en mode cuisson 3mn et pour la touche final une cuillère de crème selon le goût de chacun

cookeo

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

Mini choux farcis

Moulinex cookeo

Minis Choux Farcis

Sonia Flochlay

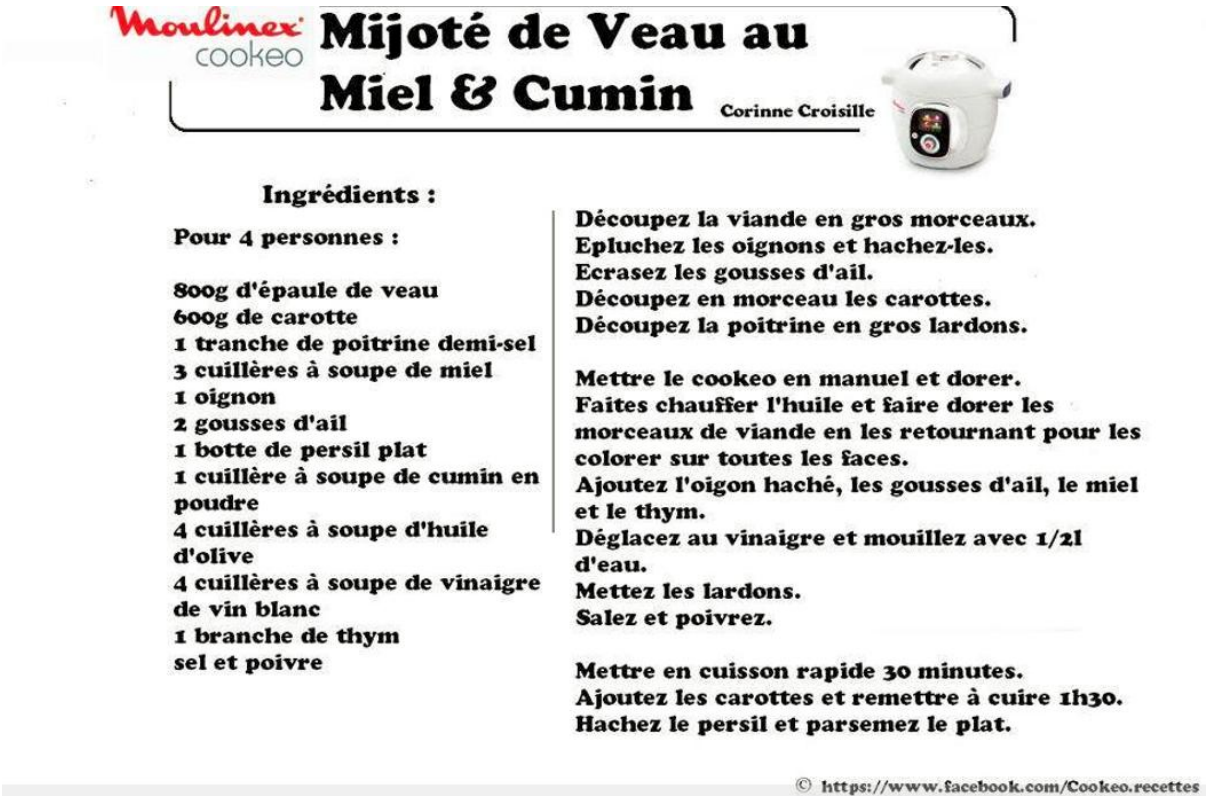
Ingrédients :

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

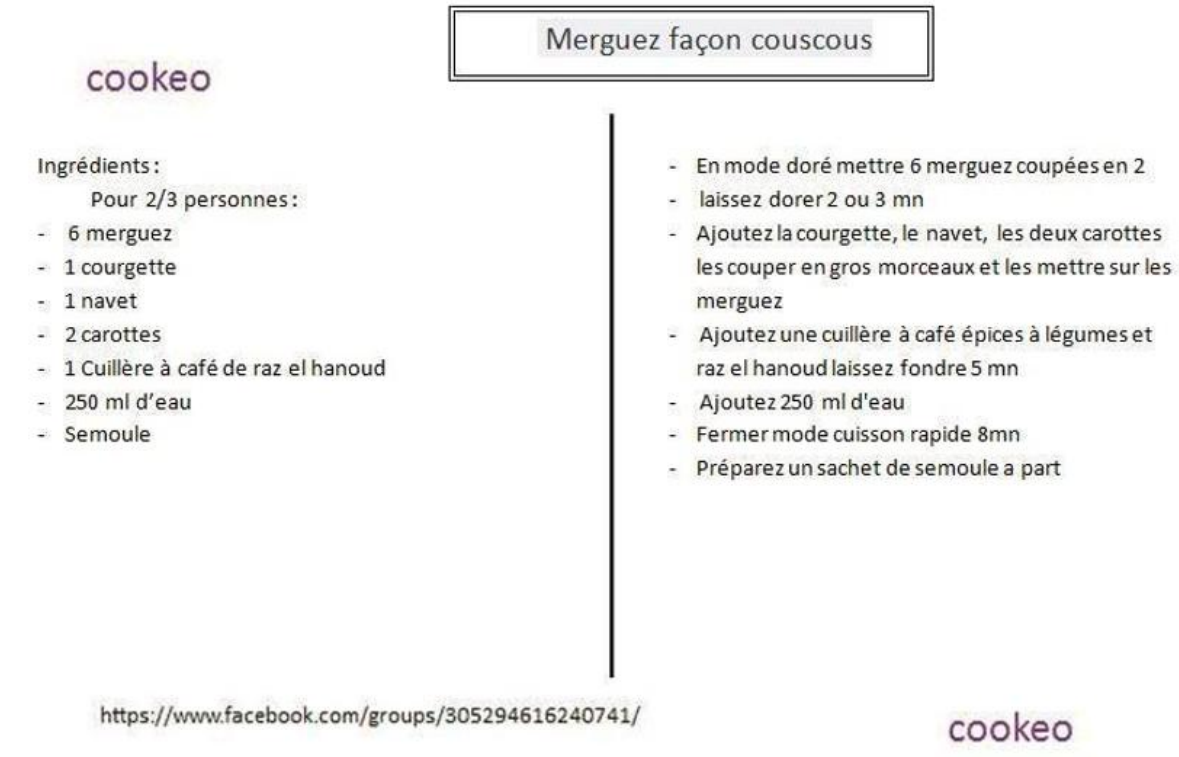
Blanchir le chou 5 min cuisson rapide
- puis retirer les feuilles une à une
- faire tremper la mie de pain avec un peu de lait
- éplucher et couper les champignons les rajouter à la mie de pain puis haché et chair à saucisses, sel poivre, puis la moitié de la boite de concentré de tomate. Je reconstitue 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



Mijoté de veau au miel



Mignon de veau à la normande

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 !

Nouilles chinoise au boeuf version 2

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 !

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.

VOLAILLES/GIBIERS

Nouilles au poulet

cookeo

Nouilles au poulet

Wubbina D'ignazio

Ingrédients :

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

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

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

cookeo

PORC

Nouilles chinoises aux côtes de porc

O

Os à moëlle

Moulinex cookeo

Os à moelle

Béatrice Moreno

Ingrédients :

pour 2 personnes

4 os à moelle,
6 carottes,
6 poireaux,
400 ml bouillon bœuf,
poivre.

Faire cuire selon la recette du bœuf bourguignon. (recette programmée)

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.

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.

Osso bucco aux panais

Osso Bucco de veau aux choux de Bruxelles

cookeo

Osso bucco de veau aux choux de Bruxelles

Lilou Moultipass

Ingrédients

Pour 4 personnes:

- 4 beaux morceaux d'osso bucco de veau, salés, poivrés et farinés
- 400 gr de petits choux de Bruxelles
- 3 tomates coupées en petits cubes
- 1 oignon finement haché
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 bouquet garni (au moins une branche de thym et 2 belles feuilles de laurier)
- 300 ml de bouillon de veau
- 1 noix de beurre + 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

En mode dorer, faire dorer sur chaque face les morceaux de veau farinés dans l'huile et le beurre. Ajouter ensuite l'oignon et faire blondir en remuant. Ajouter les tomates, le bouquet garni, le persil et la gousse d'ail. Bien remuer.
Verser le bouillon, ajouter les choux de Bruxelles.
Passer en cuisson rapide 20 minutes.

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

cookeo

One pot pasta poulet

Cookeo Moulinex

One pot pasta poulet paprika

Ingrédients pour 5 personnes

250 g de pennes
4 escalopes de poulet
2 tomates
1 cube de bouillon de bœuf
2 oignons
Huile d'olive
Paprika
Sel, poivre
200 g de courgettes congelées
1 verre de vin blanc
1 poivron rouge
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir le poulet et les oignons coupés en morceaux
Ajoutez le poivron rouge, les morceaux de tomates, les courgettes.
Versez les pennes , le verre de vin blanc.
Recouvrez les ingrédients avec -600 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.
Ajoute une cuillère à soupe de moutarde .
Salez et poivrez selon votre convenance.
Saupoudrez de paprika.

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn de cuisson .
Ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche en fin de cuisson .

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

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

P

PATES ET VIANDES

Pâtes

Pâtes aux boulettes de veau

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

Pâtes carbonara au curry

Pâtes carbonara au curry

proposée par Elodie Dubus-Domagala

Ingrédients

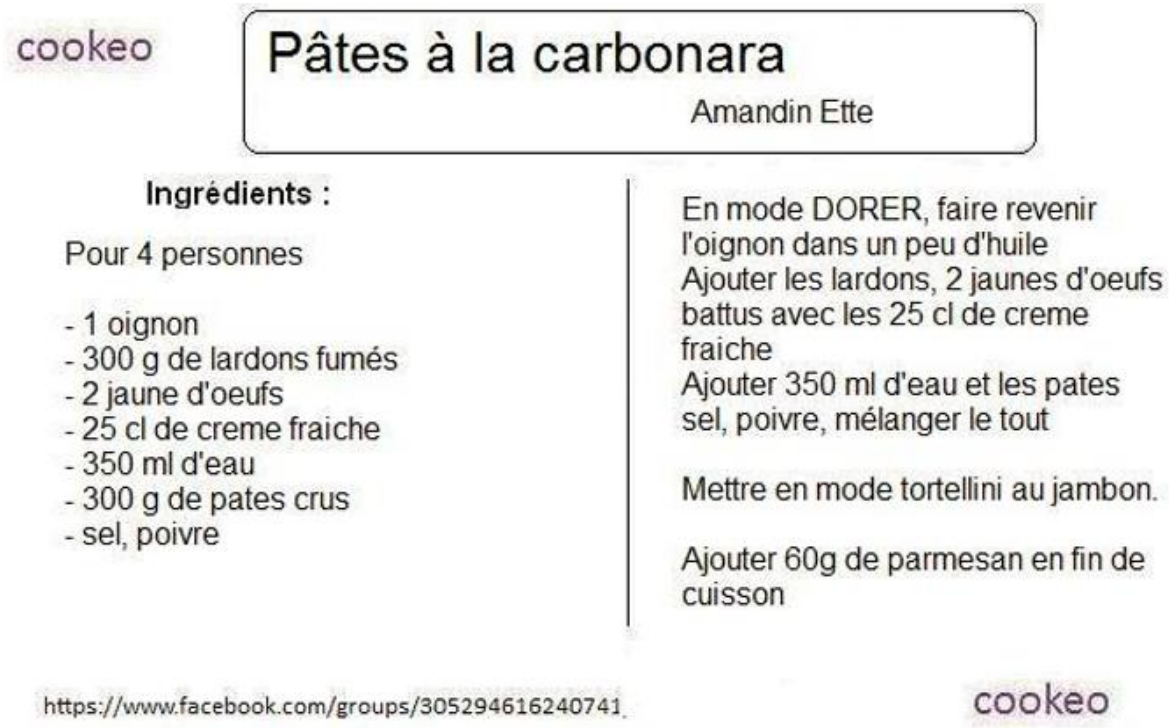
pour 4 personnes

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



Pâtes carbonara express

Pâtes crème basilic au 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.

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

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....

Pâtes au chorizo 1

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 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:

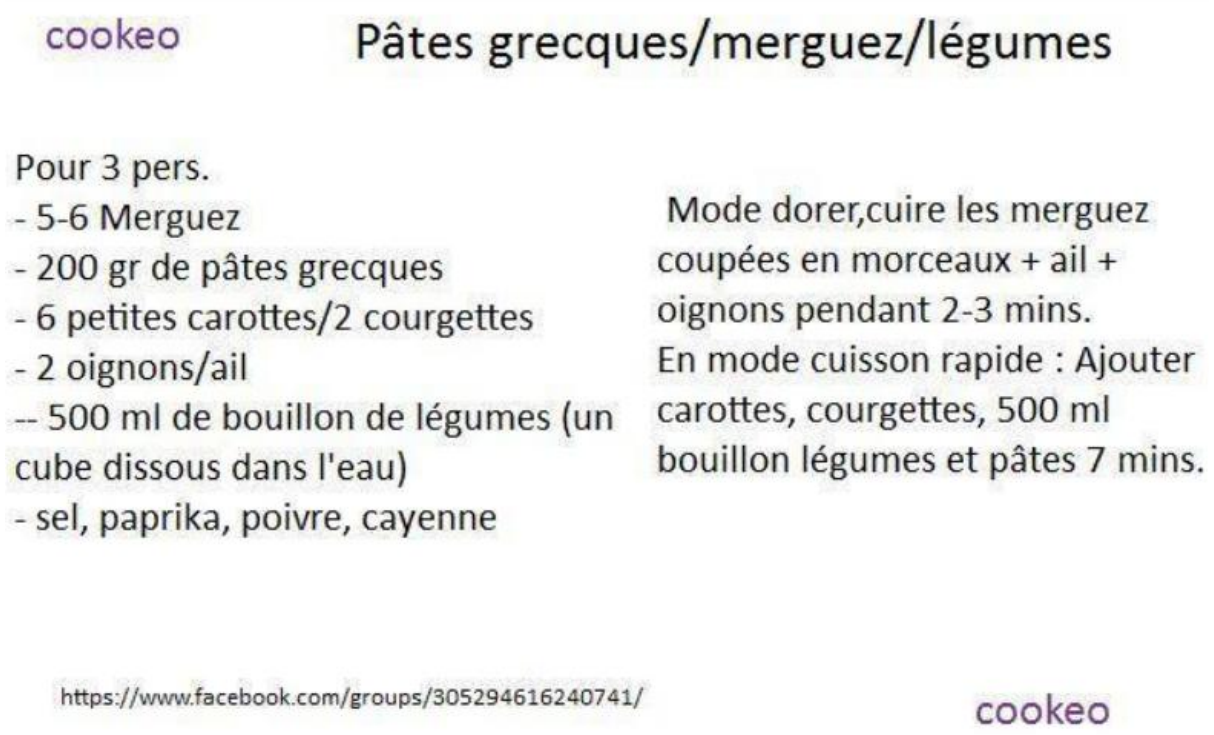
350g de pâtes serpentini,
6 tranches de jambon de pays,
3 gousses d'ail,
200g de tomates séchées,
250g de tomates cerises,
1/2 bouquet de basilic,
100g de copeaux de parmesan,
huile d'olive.

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

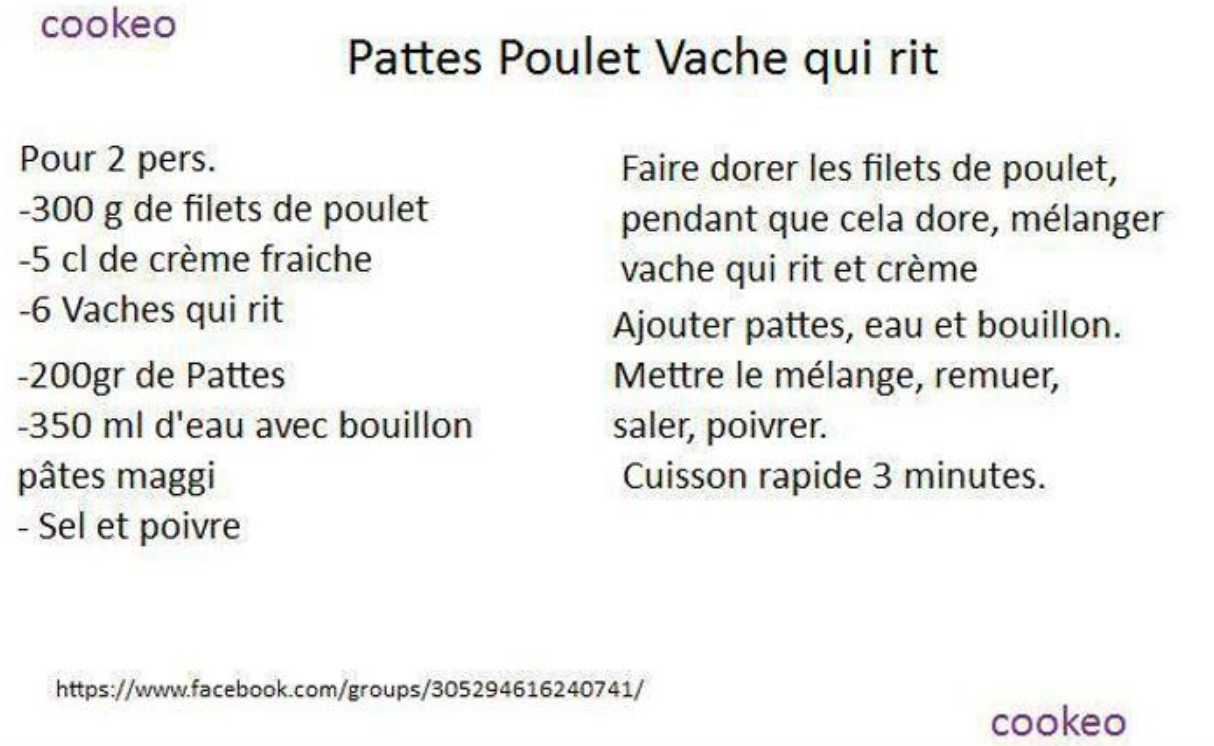
Passer en mode "dorer" et faire revenir le jambon et l'ail dans un peu d'huile d'olive. ajoutez les tomates séchées (tout ça environ 2 mn).

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!

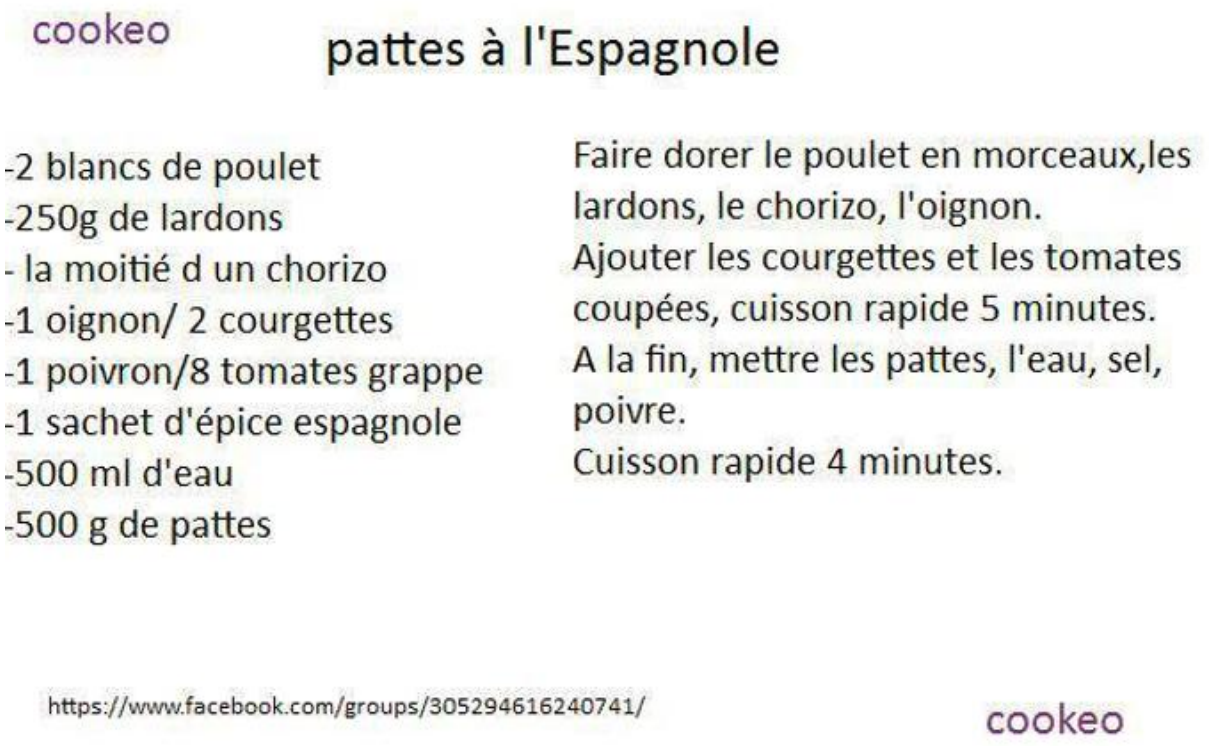
Pâtes grecques merguez



Pâtes poulet vache qui rit



Pâtes à l'espagnole



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

Pâtes aux boulettes 2

cookeo

Pâtes aux boulettes

Doria Ruggiero

Pour 4 personnes:

1 oignon
500g de pâtes
450g de boulettes
1 gros pot de coulis de tomate
eau
Sel, poivre
herbes de provences

En mode dorer, faire revenir l'oignon coupé en morceaux et les boulettes avec un peu d'huile.
Mettre les pâtes , remuer.
Ajouter le coulis, les assaisonnement et de l'eau pour couvrir la préparation
Passer en cuisson rapide pendant 7 minutes environ.

Les boulettes peuvent être réalisées avec de la viande hachée, de l'oignon en poudre, du persil, du paprika et du cumin.

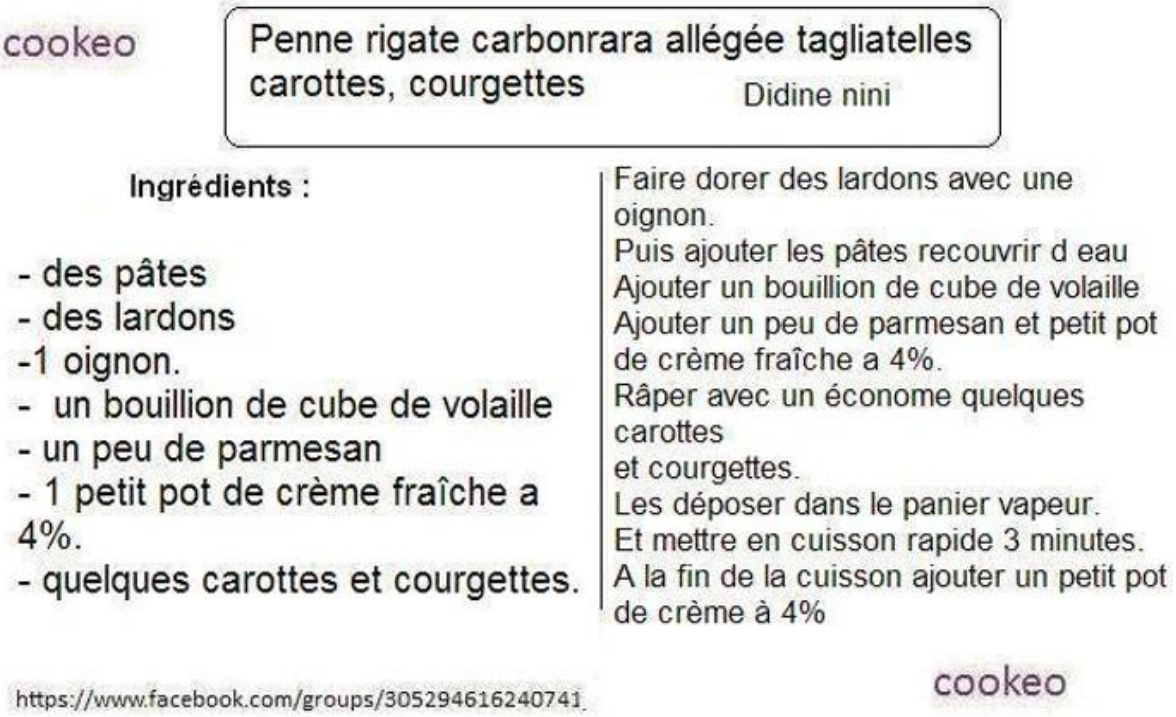
https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

PENNES

Pennes poulet au gourgonzola

Pennes rigate carbonara



Pennes crème fraîche et lardons

Pennes 4 fromages

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

PAUPIETTES

Paupiettes de dinde aux pruneaux

Moulinex cookeo

Paupiettes de dinde aux pruneaux

Catherine Mantoue

Ingrédients :

6 paupiettes de dinde
125g de lardons
20 pruneaux
1 tablettes de bouillon cube
Creme fraiche epaisse
Fecule maizena
Vin blanc
Un verre d eau
Oignons

En mode Manuel >Dorer

Faire dorer au coockeo les paupiettes, les lardons, les oignons.

Ajouter ensuite le vin blanc a mi hauteur (des paupiettes) et 1 verre d'eau + cube de bouillon et les pruneaux.

Mettre en mode cuisson rapide 20 minutes

En fin de cuisson mettre la creme et la maizena (pour epaissir la sauce) .

Bon appetit

Paupiettes de dinde et pommes de terre

cookeo

paupiettes de dinde aux pdt fondantes

Pour 2 pers.
-2 paupiettes
-4pdt
-1oignon
-1 coeur de bouillon de legumes
-1 carotte
-sel/poivre/persil
-huile d'olives
-400ml d'eau

Faire revenir l'oignon et les paupiettes.
Mettre tout le reste des ingrédients, cuisson rapide 18 mins.

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

cookeo

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.

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

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

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 à la provencale

cookeo

Paupiettes à la provençale

Ludiwine Vota

Ingrédients :

Pour 2 personnes:
-2 paupiettes de dinde
-oignon
-ail
-herbes de Provence
-1 tomate
-1 courgette
-10 cl de vin blanc
-huile d'olive
-10 cl de fond de volaille
-sel, poivre.
- 100 gr de blé

Faire dorer les paupiettes avec un peu d'huile d'olive.
Retirer de la cuve, et faire dorer les oignons.
Ajouter les courgettes, faire dorer, puis mettre les tomates et l'ail.
Remettre les paupiettes, saler, poivrer et herbes de provence. Mettre le vin blanc puis passer en cuisson rapide 10 minutes.
A la fin, ajouter le blé et le fond de volaille, mélanger puis remettre à cuire 10 min cuisson rapide

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

cookeo

Paupiettes de poulet sucré salé

Moulinex cookeo

Paupiettes de poulet sucré/salé

Agnes Souty

Ingrédients :

pour 4 personnes
4 paupiettes de poulet,
5 courgettes (petite),
2 navets,
2 pomme de terre de taille moyenne,
2 pommes
lauriers(en poudre),
sel,poivre,
estragon(en poudre),
coriandre
2 oignons
j'ai mis presque 1 cuillère a soupe de tous les epices sauf pour la coriandre ou j'ai mis 1/2 cuillère a café.

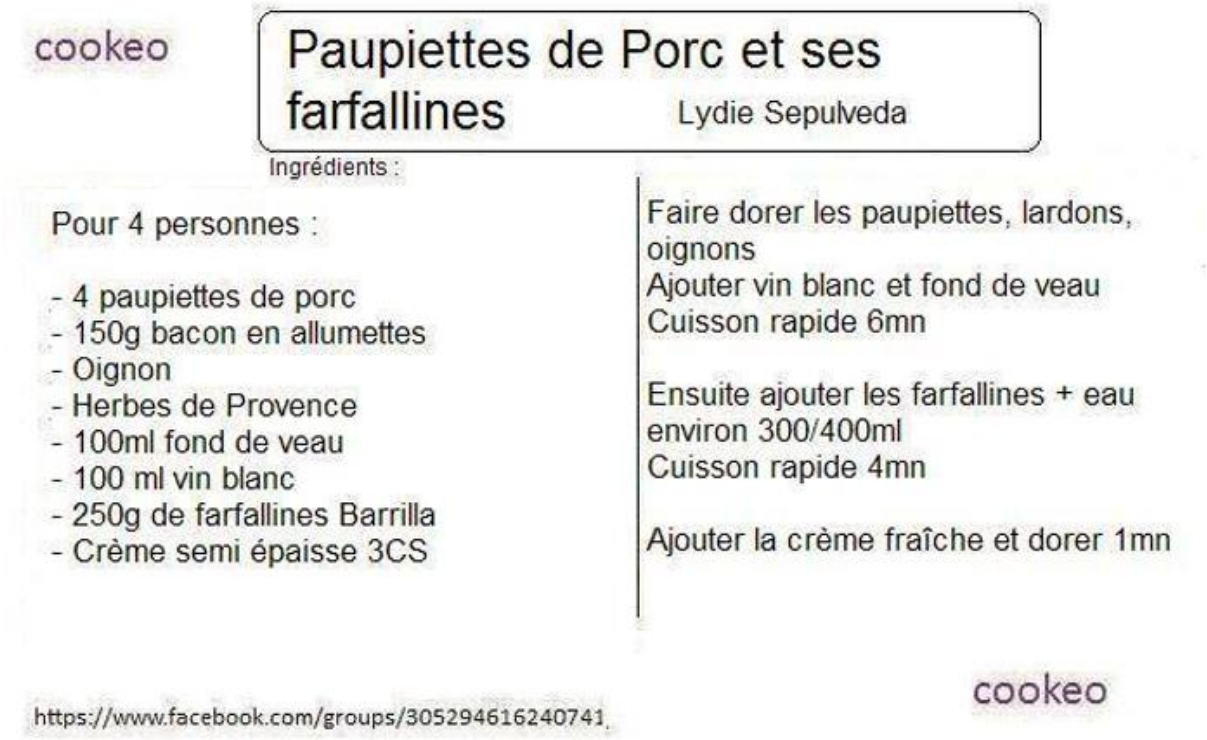
faire revenir les paupiettes dans un peu de beurre et d'huile d'olive...réserver..faites revenir tous les legumes(en mode dorer)je les ai laisser pendant 12min tout en remuant de temps en temps...rajouter la viande puis passer en mode cuisson rapide pendant 10 min...et voilà c'est prêt...et trop bon...

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

Paupiettes chorizo mozzarella

Paupiettes chorizo champignons frites

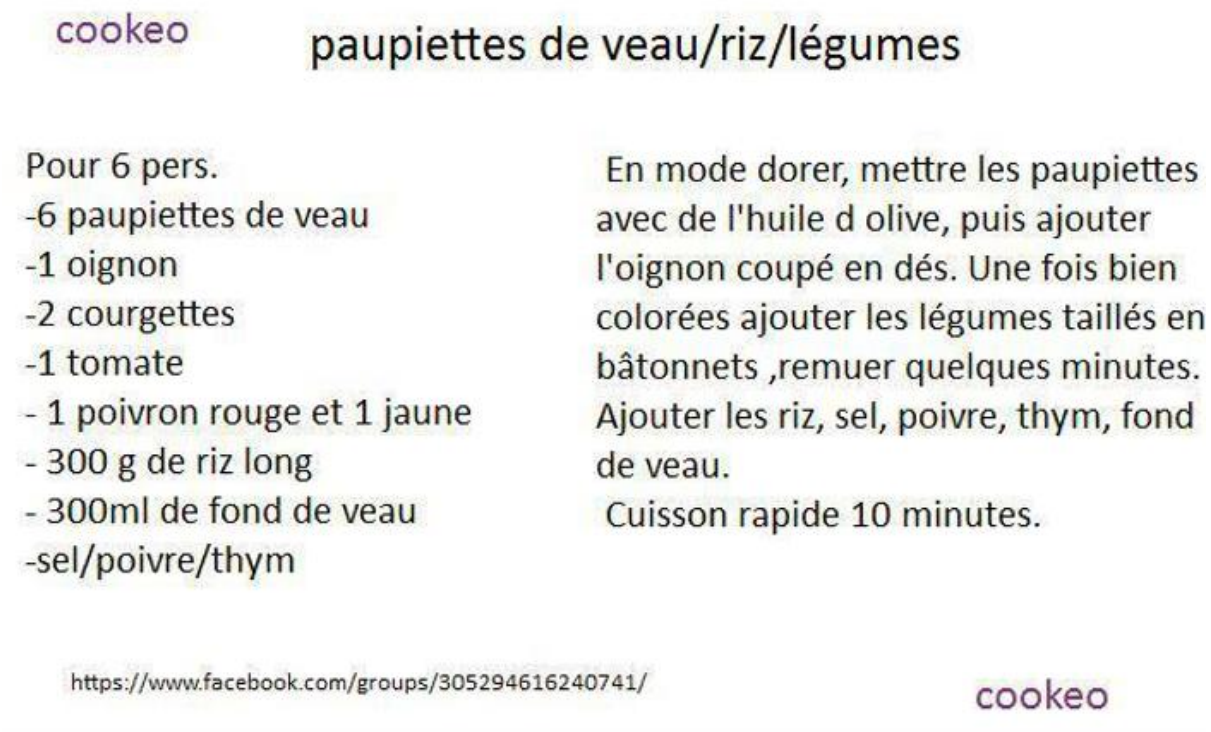
Paupiettes de porc et farfallines



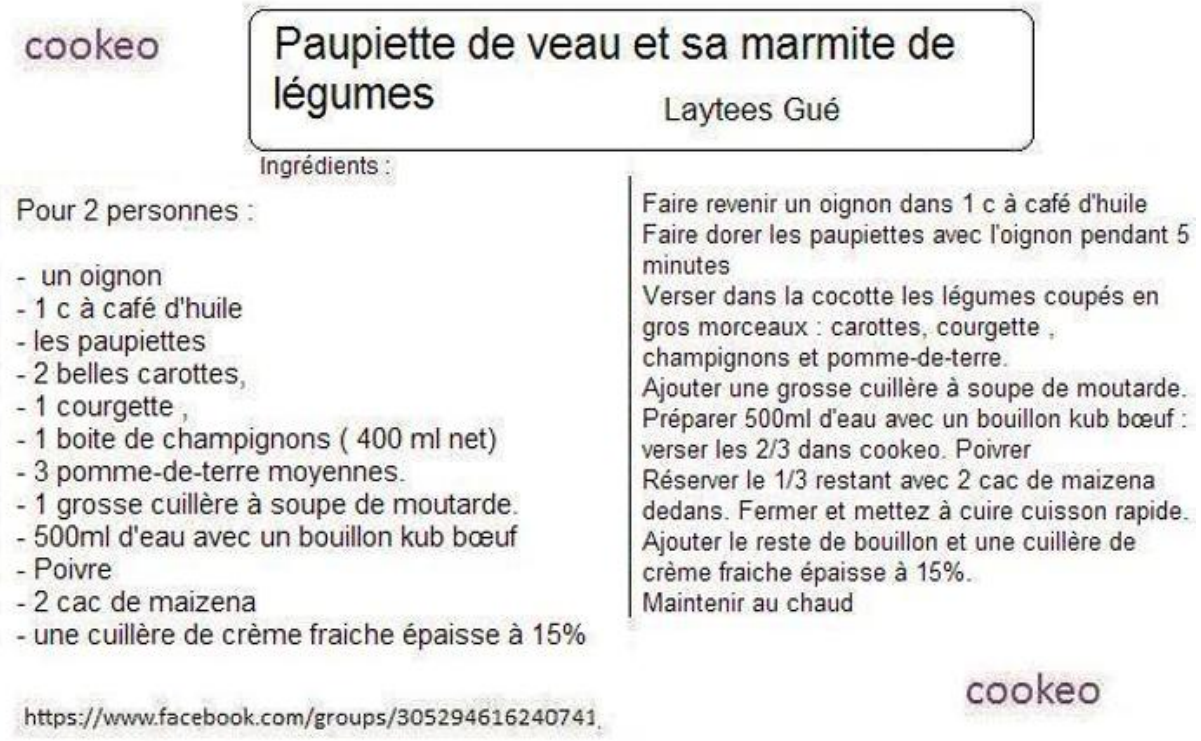
Paupiettes de veau tomates et pennes

Paupiettes de veau forestière

Paupiettes de veau riz légumes

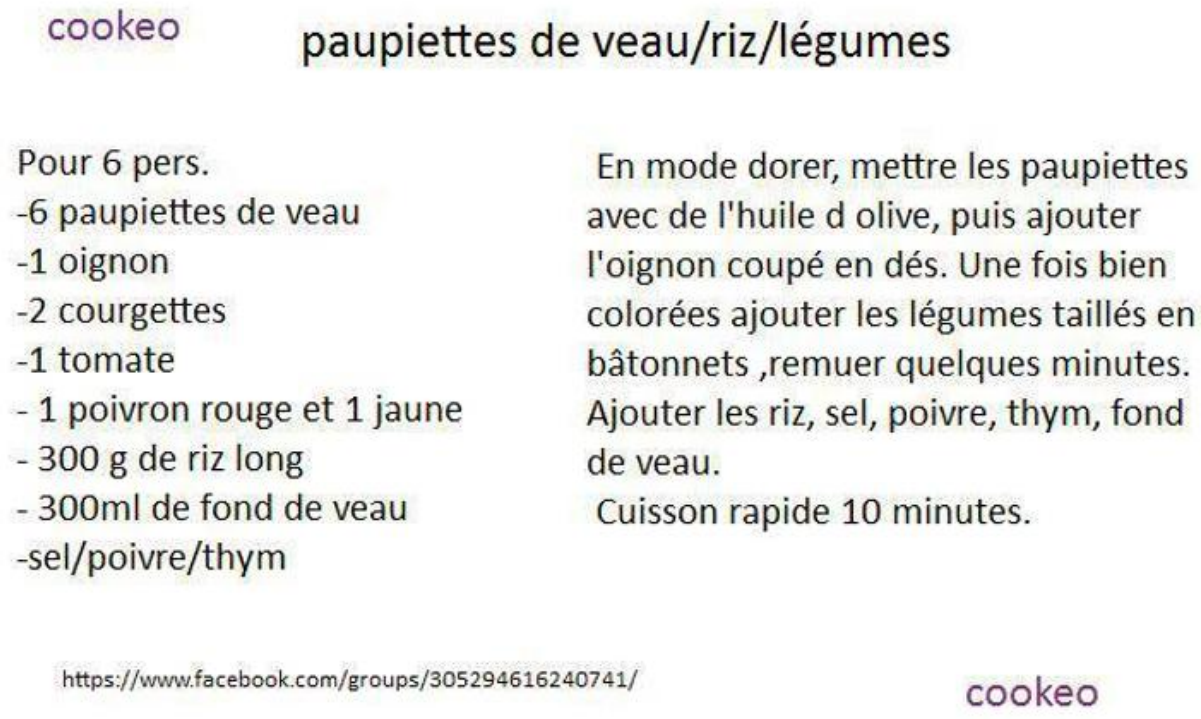


Paupiettes de veau et sa marmite de légumes



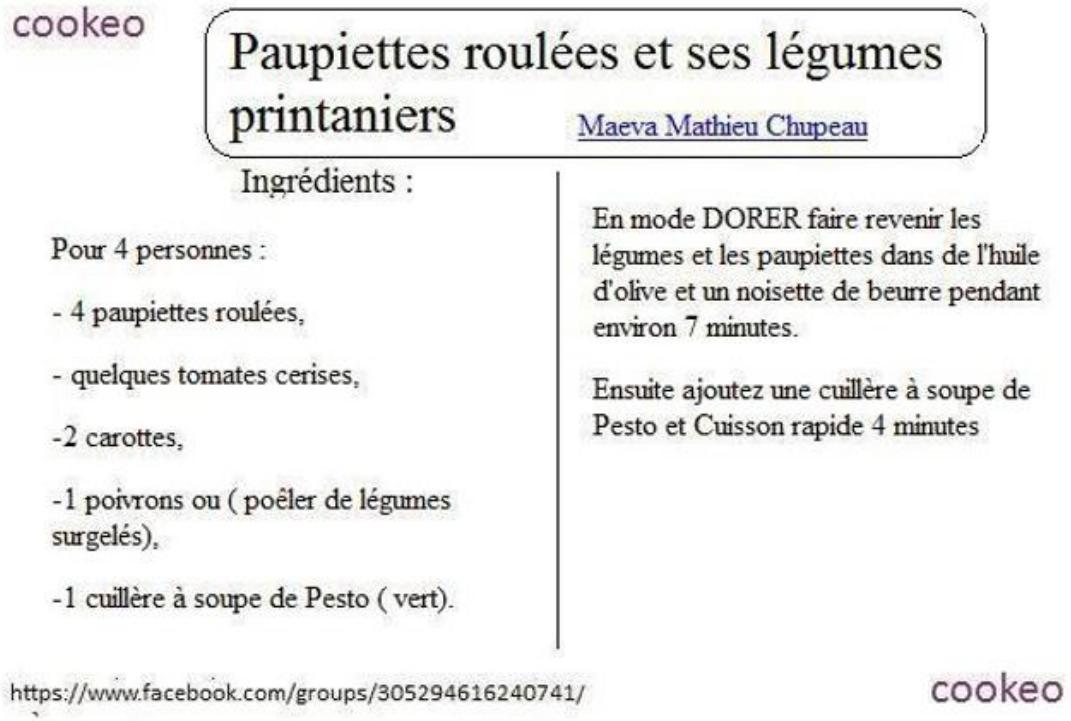
Paupiettes de veau au bacon

Paupiettes de veau



Paupiettes de veau sauce crème champignons

Paupiettes roulées et légumes



Paupiettes de porc à la tomate

Moulinex cookeo

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

Paupiettes de porc au vin rouge

Proposée par Idées Recettes Cookeo

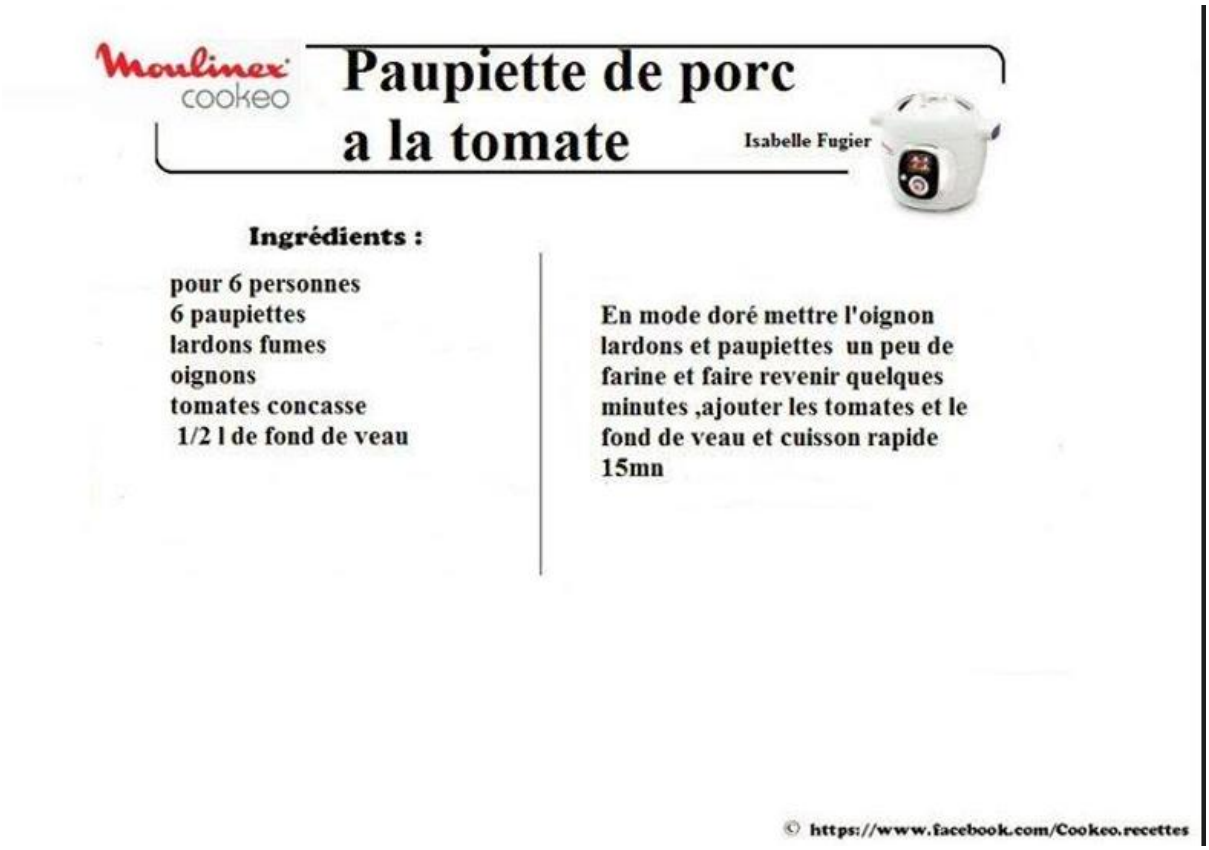
Ingrédients

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

Paupiettes de porc à la tomate 1



Moulinex cookeo

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

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

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 .

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.

Paupiettes de porc

Paupiettes de veau champignons et riz

Moulinex cookeo Paupiettes de veau aux champignons et riz

Bertrand Leridez

Ingrédients :

pour 4 personnes :

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

-en mode dorer, faire dorer les échalottes émincées.

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

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

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

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

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

VOLAILLES / GIBIERS

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

Pilons de poulet moutarde

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

Leatitia 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

Pilons de poulet au reblochon

Moulinex cookeo

Pilons de poulet

au reblochon & pomme de terre

Valerie Aureline

Ingrédients :

Une barquette de pilons de poulet (7 pilons environ)
Pomme de terre (environ une vingtaine)
2 cuillères a café de moutarde
1 brique de crème liquide
Un peu d'eau
Du reblochon (moi j'ai mis la moitié)
Sel
Poivre
Herbe de Provence

Mettre un peu d'huile dans la cuve.
Ensuite vos pilons de poulet mode dorer.
2 cuillères de moutarde
Moi j'ai laissé dorer le temps du préchauffage plus 2 minutes.
Ensuite j'ai mis mes pomme de terre couper en morceaux
Un peu d'eau mode dorer 1 minute. Sel Poivre et herbes de Provence.
On ajoute la brique de crème liquide
On passe en cuisson rapide 12 minutes
Au bout des 12 minutes j'ai rajouté le reblonchon en morceaux en mode réchauffer 3 minutes.

Bon appétit

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

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 :

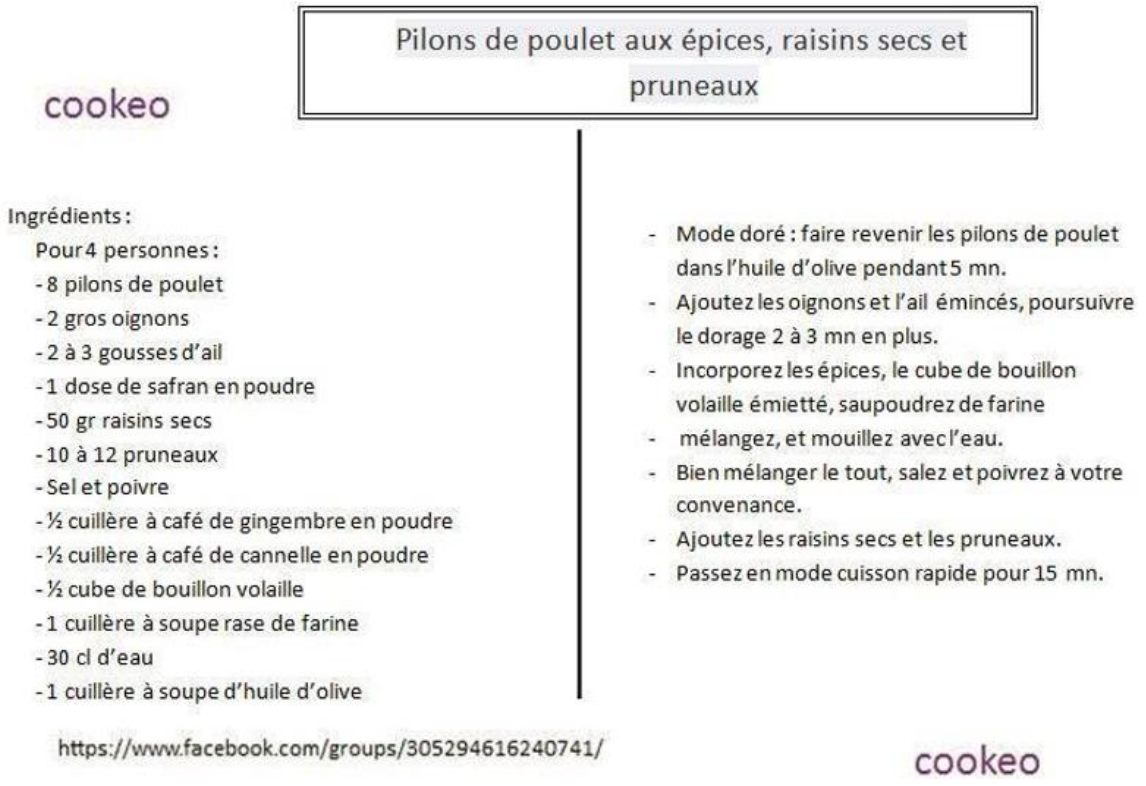
Mettre votre Cookeo en mode dorer et ajouter tout de suite les pilons, l'huile et la persillade. Faire revenir pendant 3 minutes. Pendant ce temps, dans un saladier mélanger la crême fraiche, le concentré de tomates, sel et poivre.
Une fois le dorage terminer, ajouter la préparation à la tomates et un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

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

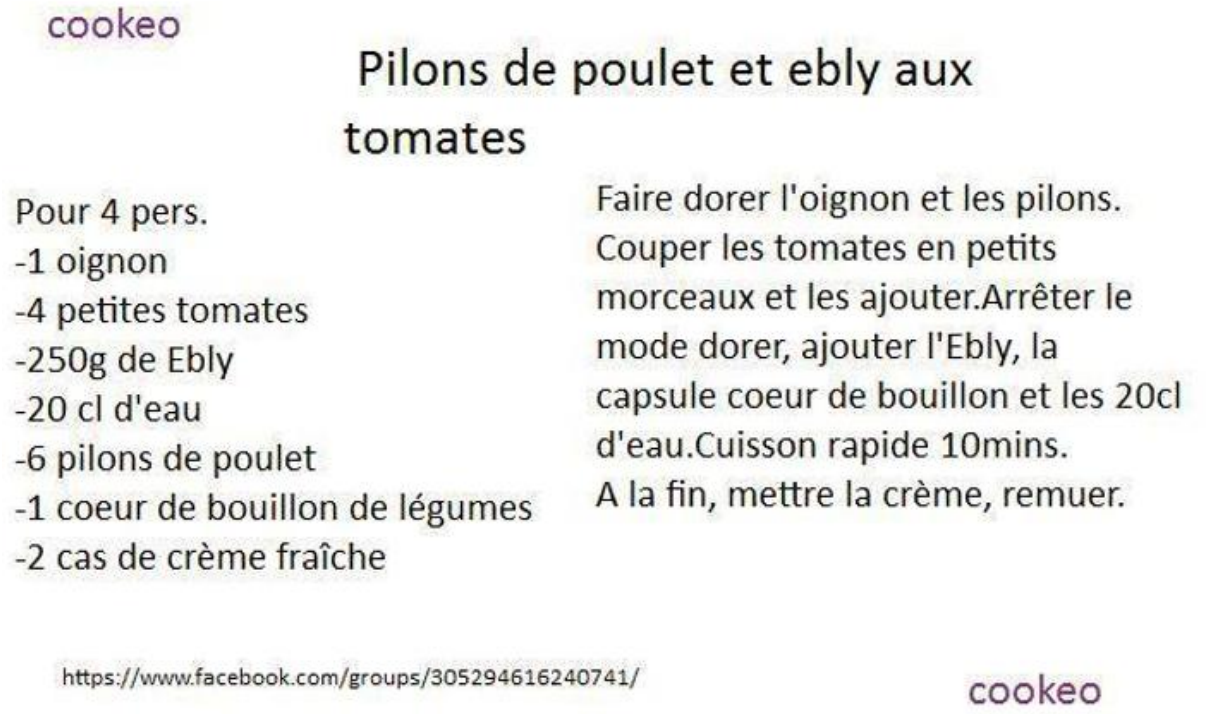
cookeo

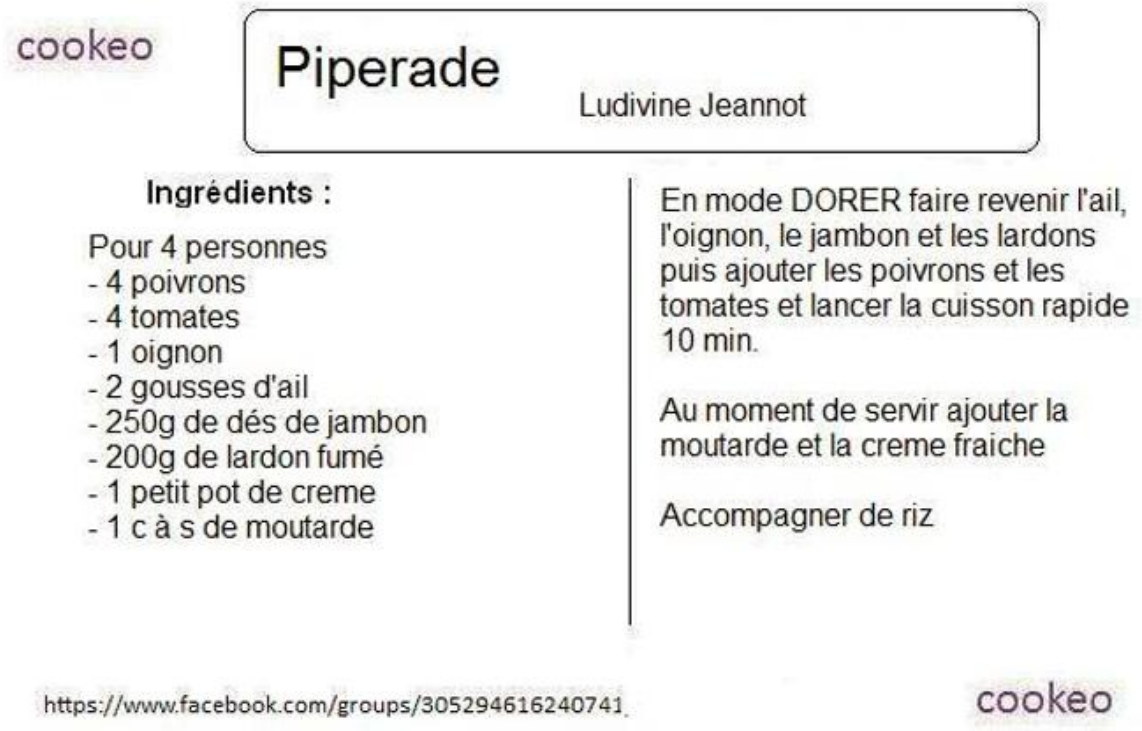
Pilons de poulet miel citron

Pilons de poulet aux épices et raisins



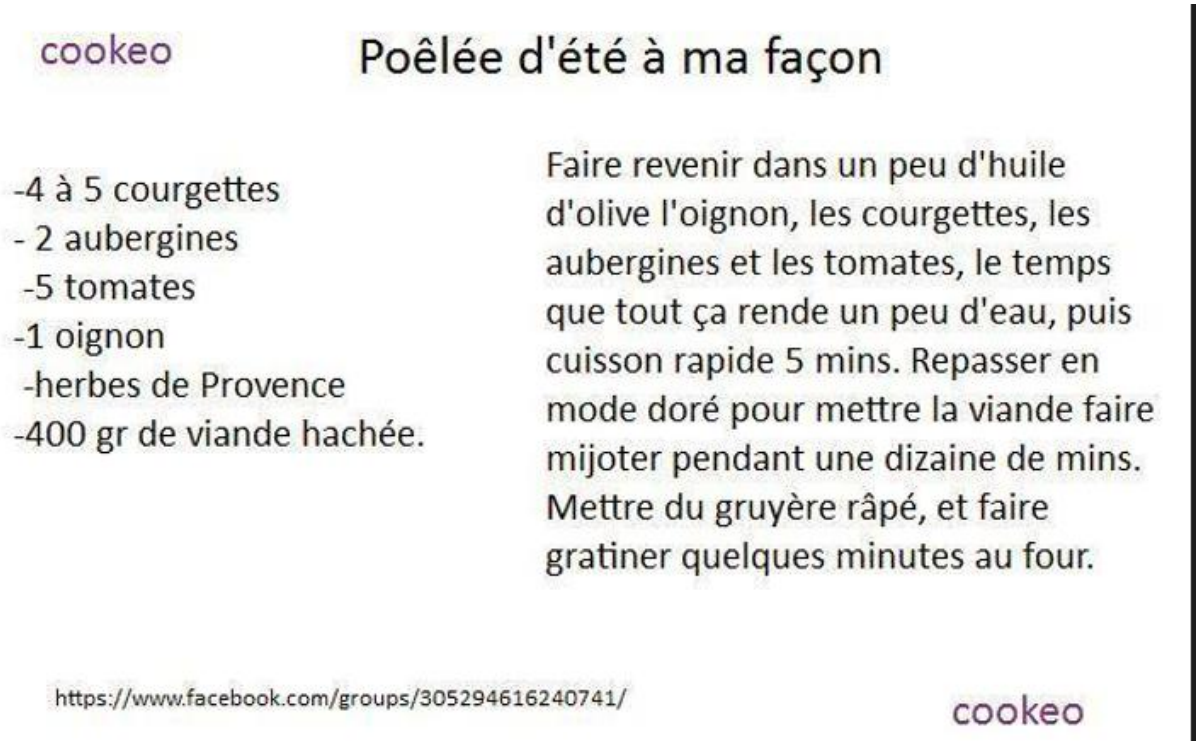
Pilons de poulet et ebly tomates




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

Poêlée pommes de terre chorizo

Poêlée d’été


cookeo
Poêlée d'été à ma façon
-4 à 5 courgettes
- 2 aubergines
-5 tomates
-1 oignon
-herbes de Provence
-400 gr de viande hachée.
Faire revenir dans un peu d'huile d'olive l'oignon, les courgettes, les aubergines et les tomates, le temps que tout ça rende un peu d'eau, puis cuisson rapide 5 mins. Repasser en mode doré pour mettre la viande faire mijoter pendant une dizaine de mins. Mettre du gruyère râpé, et faire gratiner quelques minutes au four.
https://www.facebook.com/groups/305294616240741/
cookeo

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

Poivrons farcis

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).

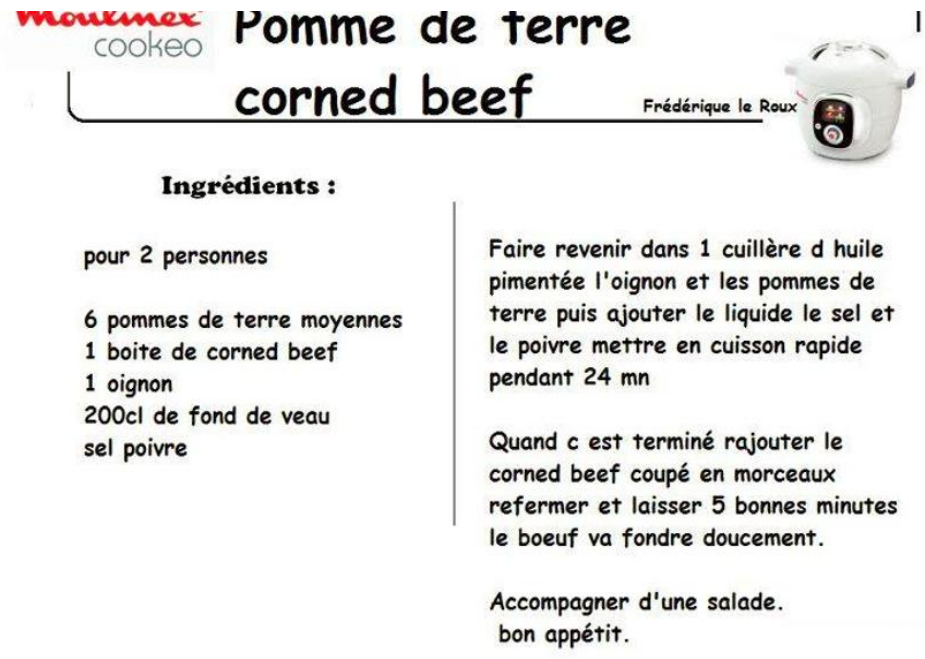
Ajouter sel,poivre et ail en poudre.Mettre le tout 12 minutes en mode manuel cuisson rapide servir avec du riz pour moi du basmati.
Régalez vous.

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

POMMES DE TERRE ET VIANDES

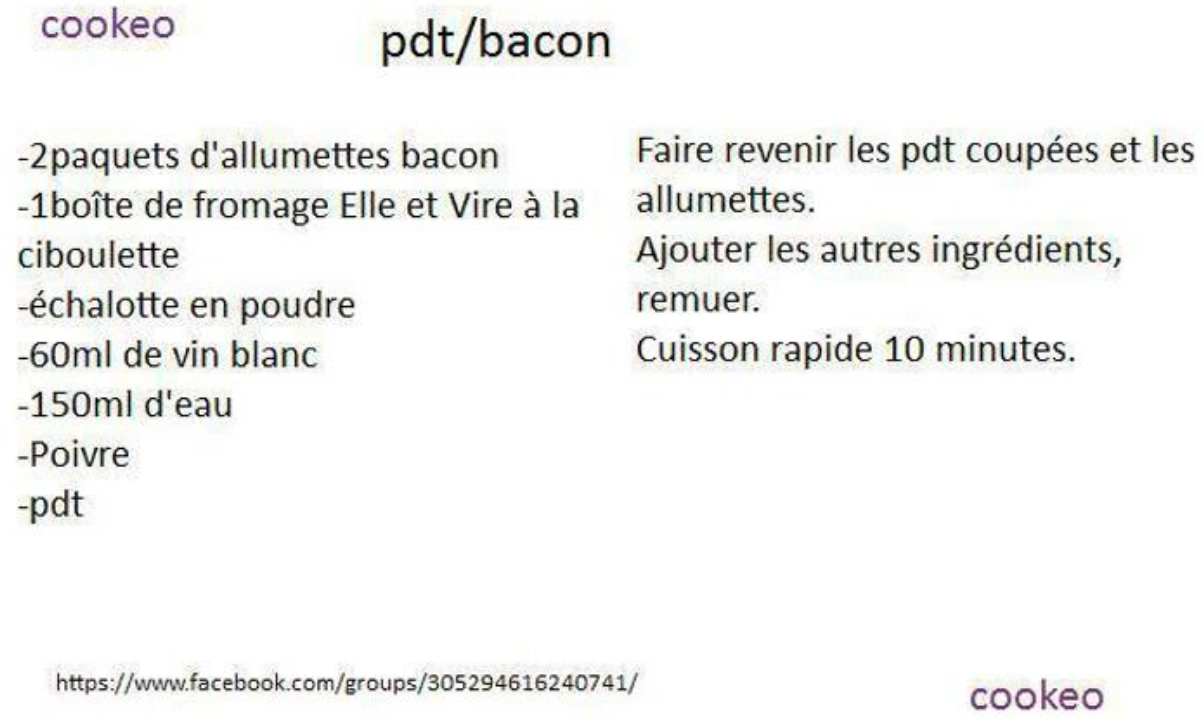
Pommes de terre au lard

Pommes de terre corned beef



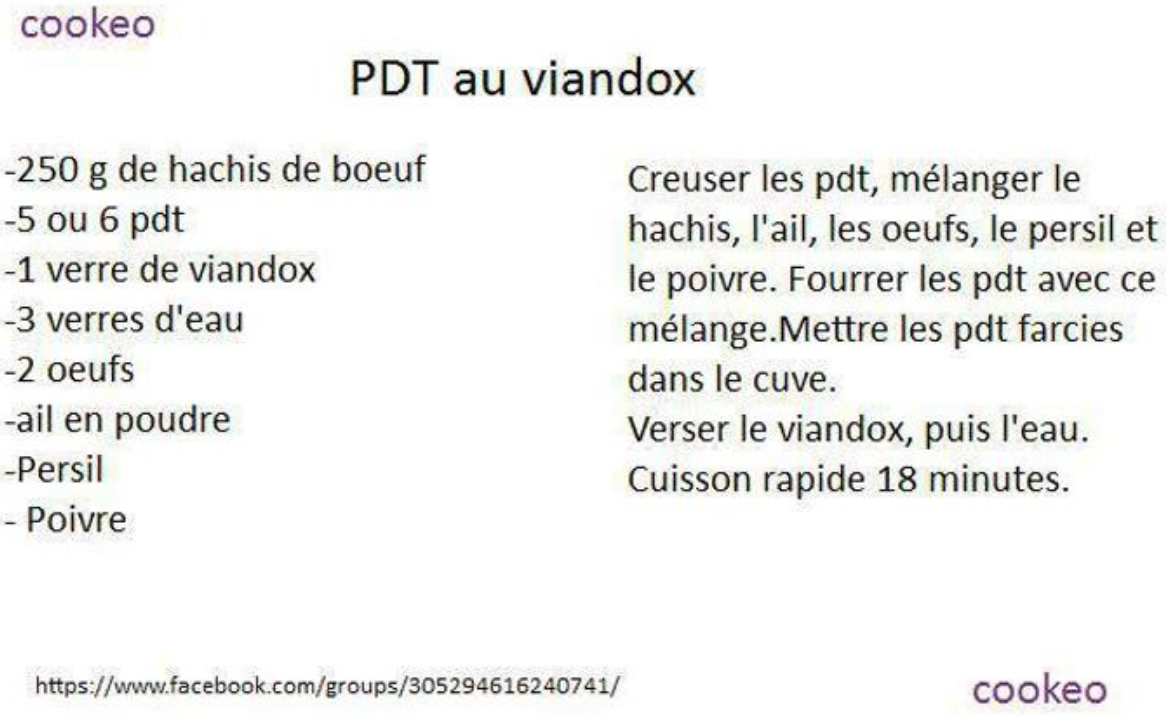
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Pommes de terre bacon



Pommes de terre farcies

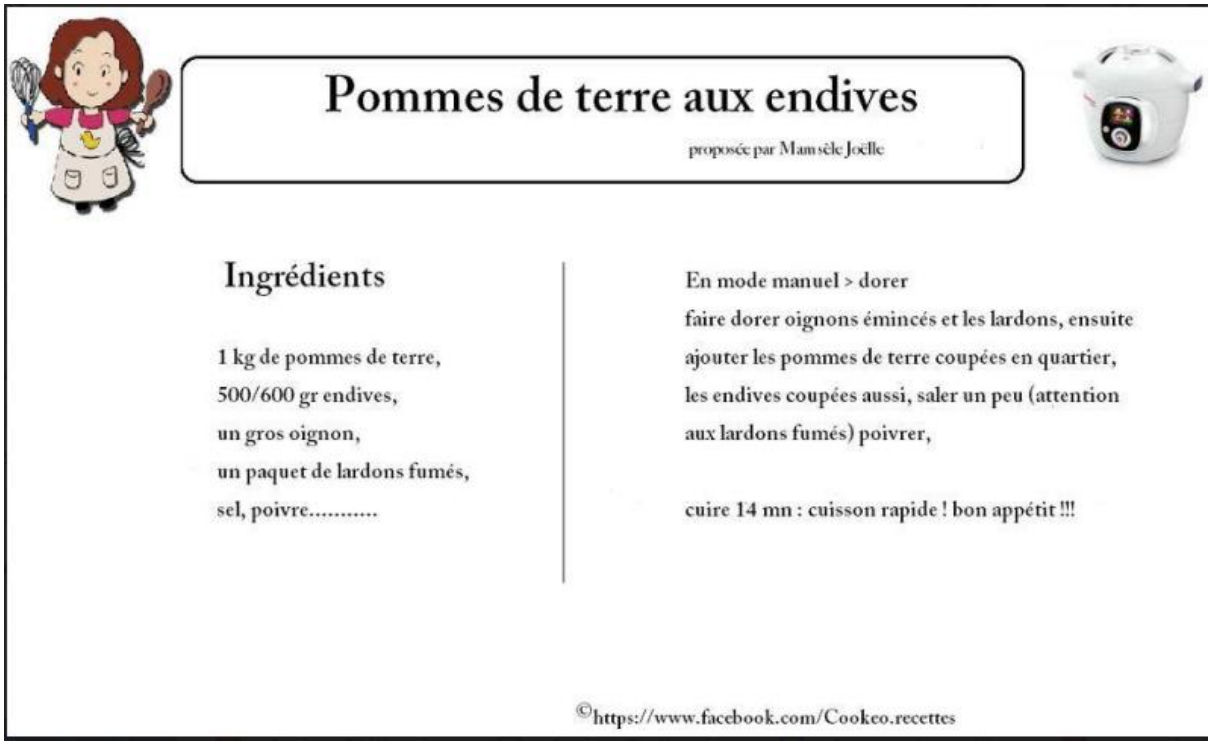
Pommes de terre au viandox



Pommes de terre farcies de Sandrine

Pommes de terre aux 2 jambons

Pommes de terre aux endives



Pommes de terre vin blanc franc comtoise

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

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 à la savoyarde

cookeo

Pommes de terre à la savoyarde

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 6 pommes de terre
- 125g de lardons
- 125g de fromage à raclette
- 40 cl de crème fraiche liquide
- 100 ml d'eau
- 250g de mascarpone
- sel, poivre

Eplucher et couper les pommes de terre en rondelles.
Couper en dès le fromage à raclette.
Mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Mélanger
Cuisson rapide 10 min.

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

cookeo

Pommes de terre sauce cheddar

Potée portugaise

POULET ET POULE

Poulet ananas mais

Cookeo Moulinex

Poulet ananas maïs

Préparation 10 *mn* ***Cuisson*** 15 mn **Propoints** 6 **Calories 268**

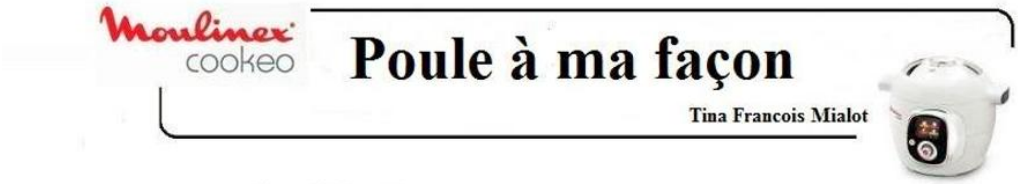
Ingrédients pour 4 personnes.

400 g de poulet, en gros cubes
150 g de lanières de poivron
1 cube de bouillon de bœuf
150 g d'ananas, en gros dés
200 ml d'eau
80 g de grains de mais, en boîte
150 g de haricots rouges, en boîte
100 g d'oignons congelés
1 cuillère à soupe d 'huile d'olive

Préparation
Mode dorer
Faites dorer dans l'huile d'olive les oignons et les morceaux de poulet. Puis ajoutez les lanières de poivrons, l'ananas en morceaux, les haricots rouges et le mais..
Versez l'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté ;
Salez et poivrez.
Cuisson sous pression ou cuisson rapide
Programmez 15 mn
Servez chaud

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/ appli mon cookeo http://recettescookeo.net/ https://www.facebook.com/cookeorecettes/

Poule à ma façon



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

Poulet courges sauce mascarpone

Moulinex cookeo

Poulet et courgettes sauce au mascarpone

Stef Fany

Ingrédients :

Pour 4 personnes
800g de filets de poulet
3 courgettes
du curry,
de l'ail en poudre
une pincée de gingembre.
Un peu d'echalotte séchée.
Sel et poivre.
un petit pot de mascarpone

Faire dorer le poulet coupé en morceau avec du curry, de l'ail en poudre et une pincée de gingembre. Un peu d'echalotte séchée. Sel et poivre. Ajouter les courgettes coupées fines.

Cuisson poulet en morceaux 12Mn. (j'ai mis un ptit peu d'eau a la cuisson). Les courgettes fondent a la cuisson . A la fin y a ajouter un petit pot de mascarpone . Rectifier l'assaisonnement.

Poulet colombo olive

Poulet Colombo olives

Proposée par Francine Devie

Ingrédients

Pour 2 personnes

2 cuisse de poulet
1 oignon
Champignons
olives
épice : Colombo
1 cuillere a soupe de farine

En mode manuel > dorer
Faire revenir les cuisses jusqu'a coloration
ajoutez l'oignon + sel poivre +champignons
laisser dorer le tout 5/10mn
ajout du colombo(pour moi une c a s mais trop épicé) il faut en mettre moins
ajoutez les olives vertse et une c a s farine
couvrir d eau
et cuire 20mn mode cuisson rapide .

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

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 :

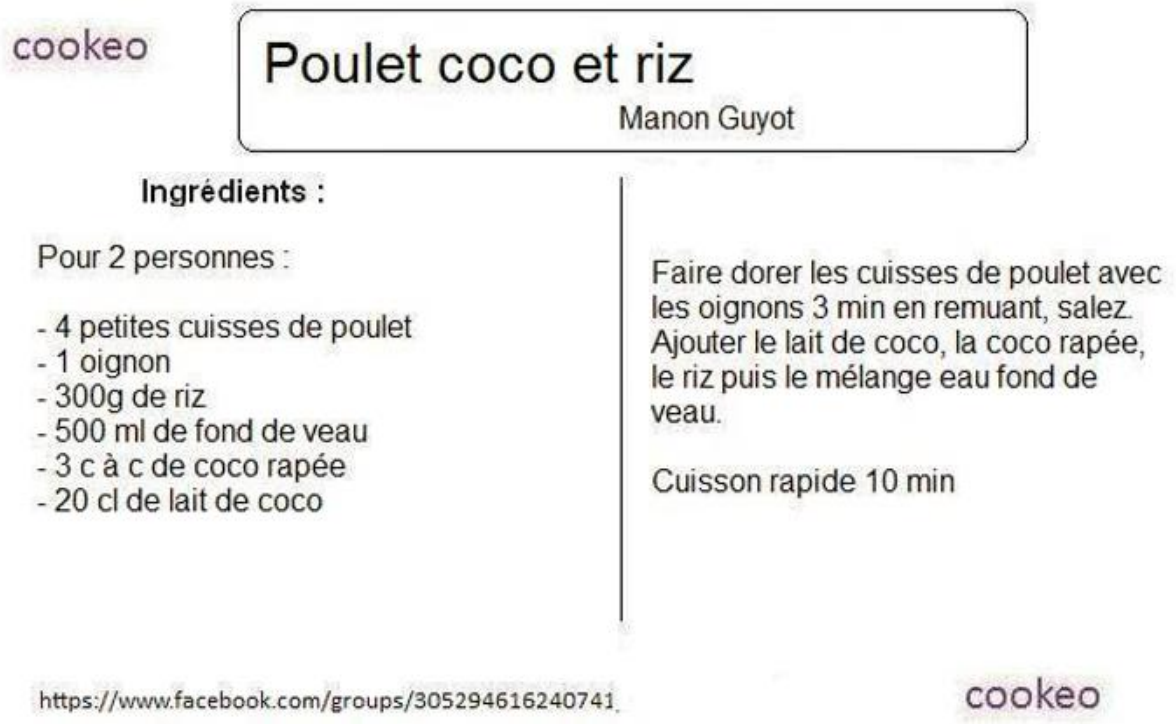
6 personnes :

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

Poule 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

Poule au blanc

cookeo

Poule au blanc

Ingrédients pour 4 personnes :

1 poule de 1.2kg
1 kg de carottes
2 cube bouillon de volaille
Poivre
40 cl de crème fraiche épaisse
Riz basmati

Préparation :

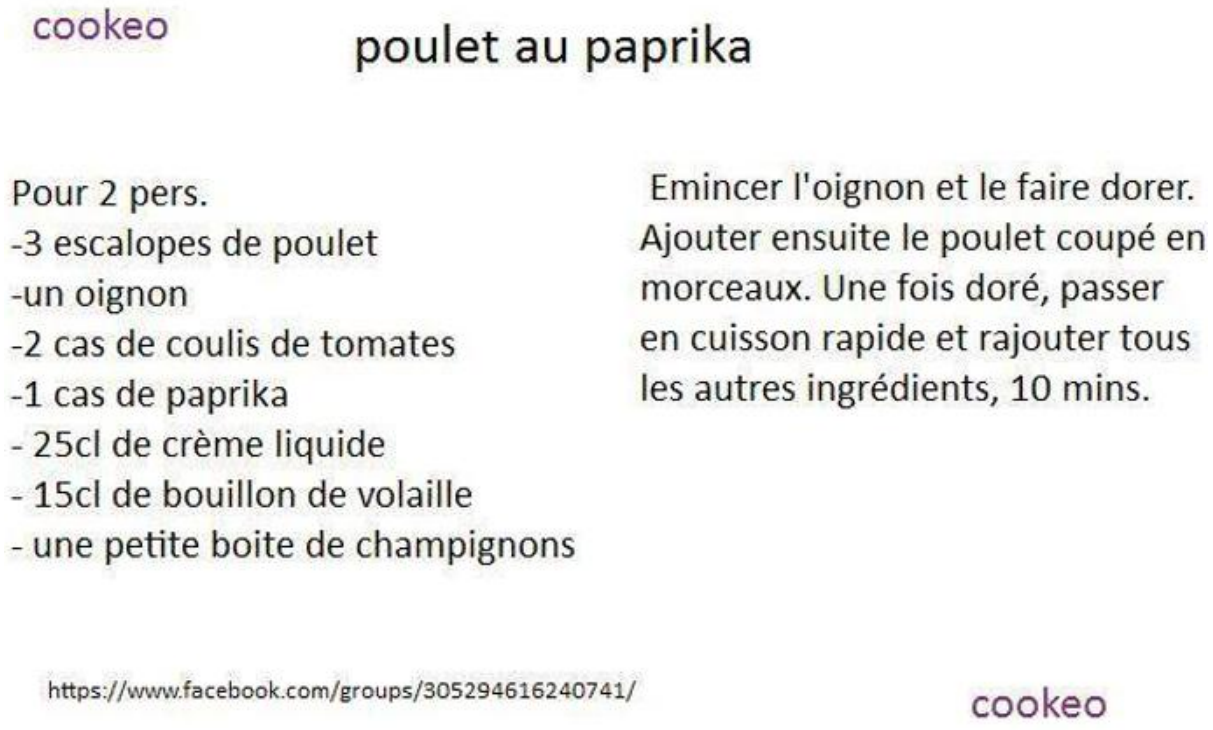
Dans la cuve de votre Cookeo, mettre la poule, les cubes, les carottes coupées en gros tronçons, le poivre et 1 litre d'eau. Mettre en mode cuisson rapide pour 45 minutes.
Servir avec du riz mélangé à la crème fraiche.

Filtrer le bouillon pour faire une soupe au vermicelle

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

cookeo

Poulet paprika



Poulet cannelle et miel

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 à la corse

cookeo

Poulet à la Corse

Nadeige Auffinger

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 poulet de l'huile d'olive ou margarine
- 125g de lardons
- 1 verre à liqueur de cognac
- 200g d'olives vertes
- 4 tomates
- 50g de champignons
- 1 gousse d'ail
- sel
- poivre

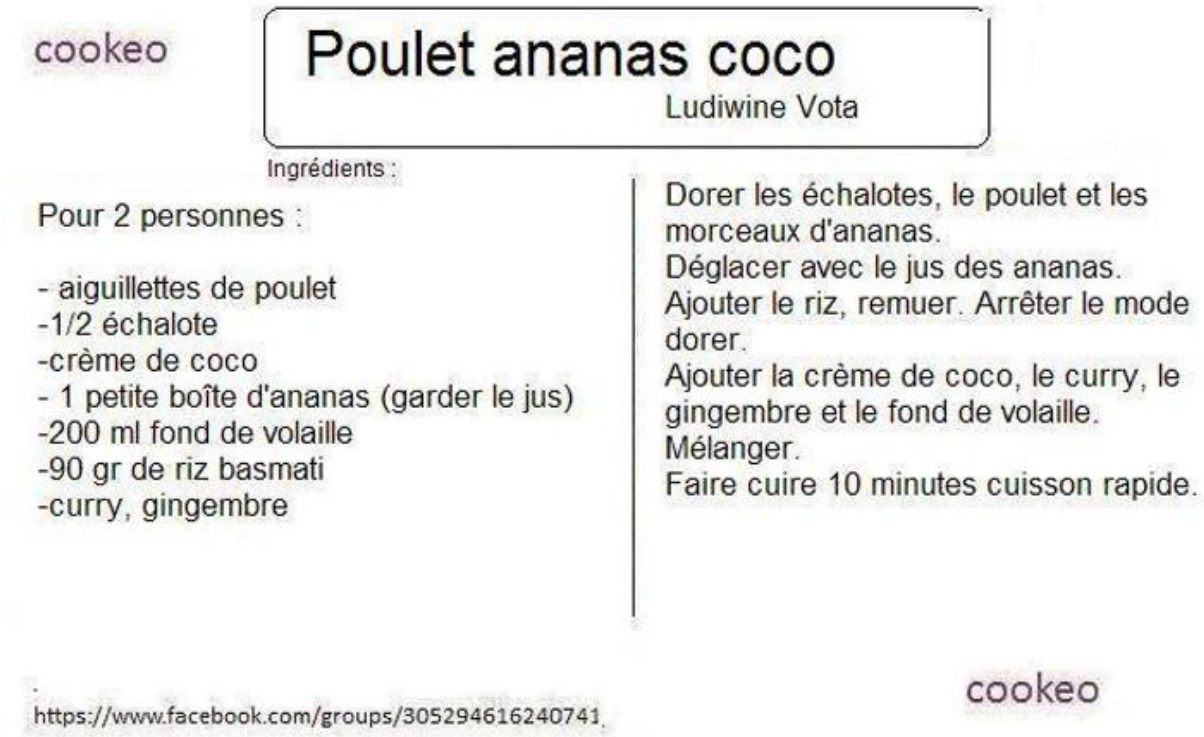
Saler et poivrer l'intérieur du poulet, en mode dorer mettre la matière grasse faire dorer le poulet sur toutes ses faces ensuite mettre les lardons, faire revenir ensuite, arroser du cognac et faites flambée, dans une casserole d'eau froide porter à ébullition 1 à 2 min les olives vertes égoutter.
Peler les tomates (moi j'ai pris du concassée de tomates plus simple) Ajouter tomates olives champignons ail écrasé poivre un peu de sel mélanger et passer en mode rapide 30 à 40 min suivant le poids et la qualité du poulet moi j'ai mis 30min d'abord et j'ai piquer ensuite pour savoir s'il était cuit

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

cookeo

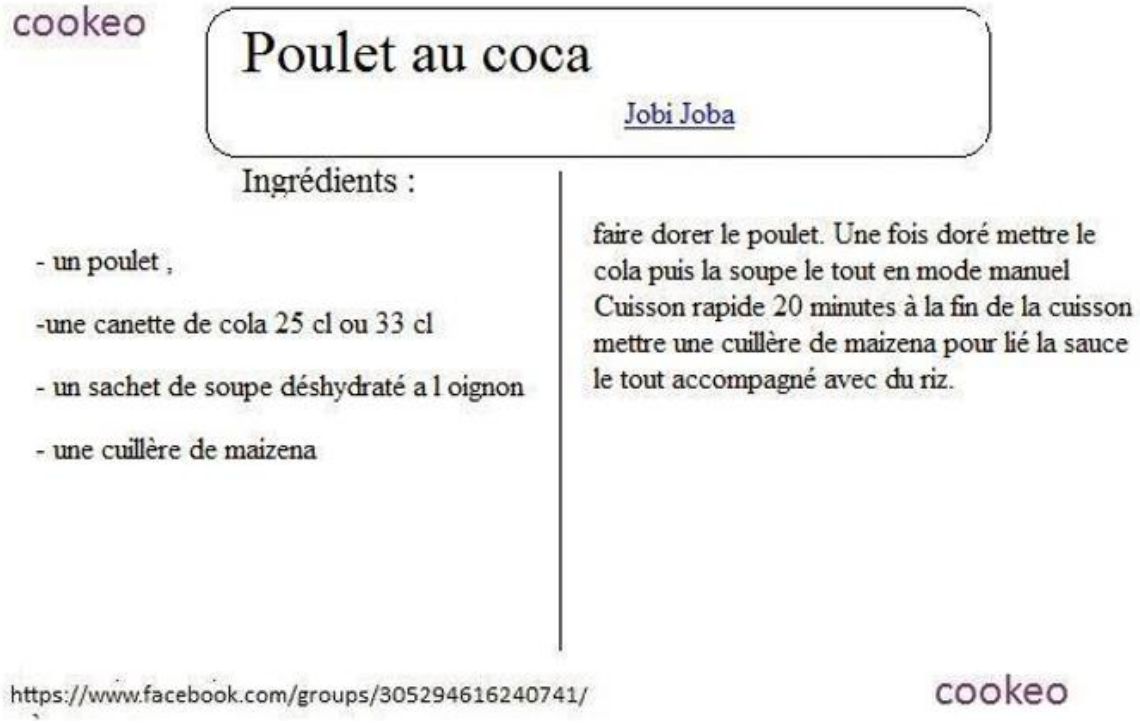
Poulet à l'auvergnate

Poulet ananas coco

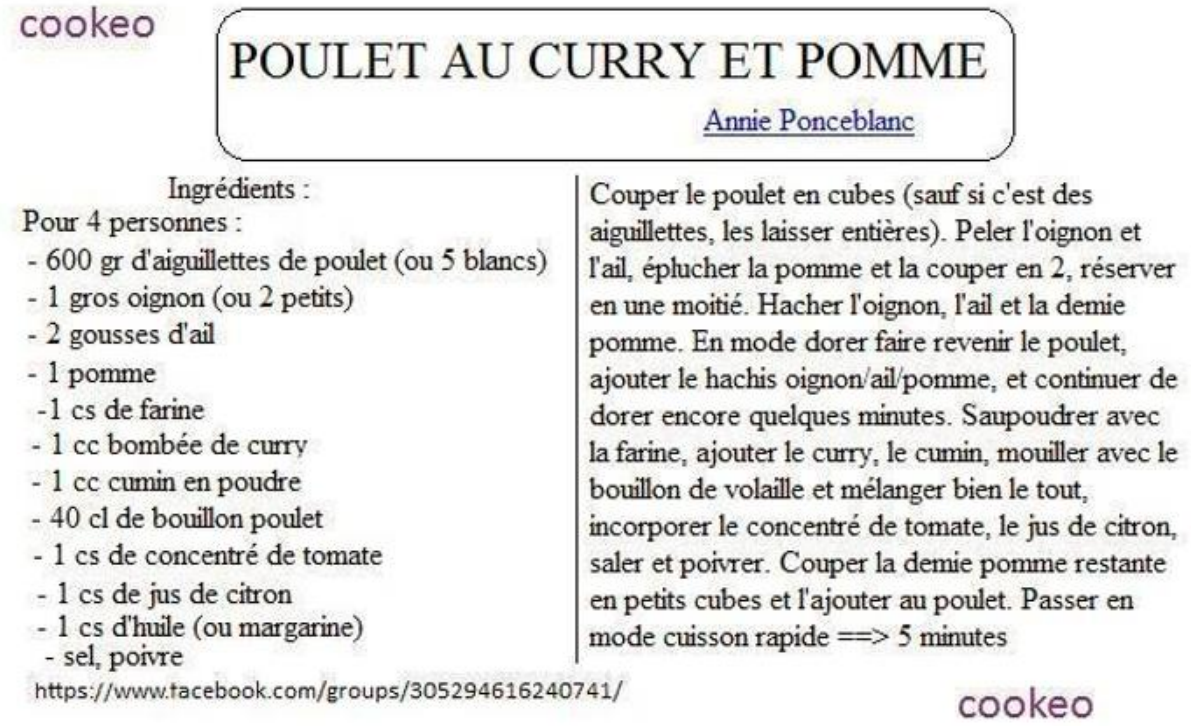


Poulet basilic

Poulet au coca

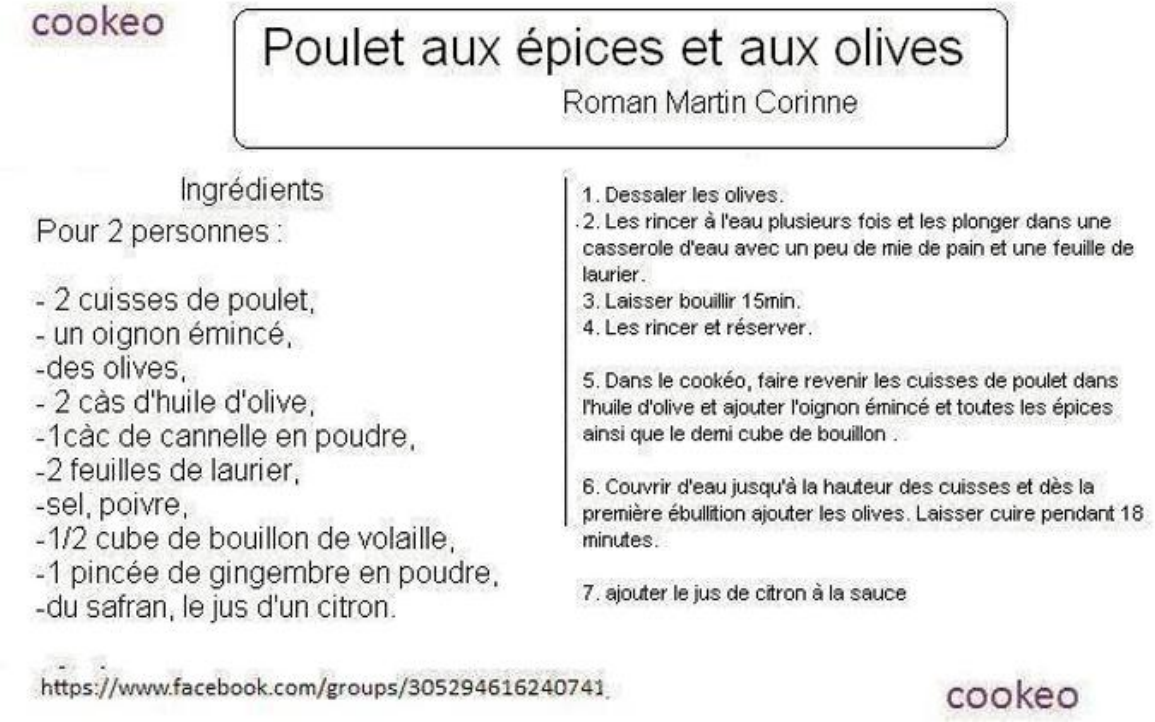


Poulet au curry et pommes

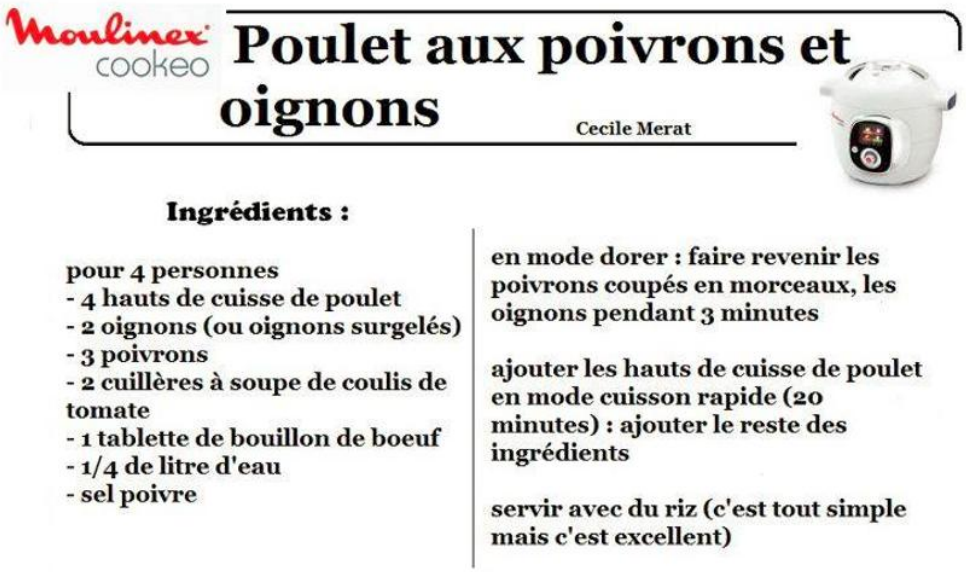


Poulet au vin blanc

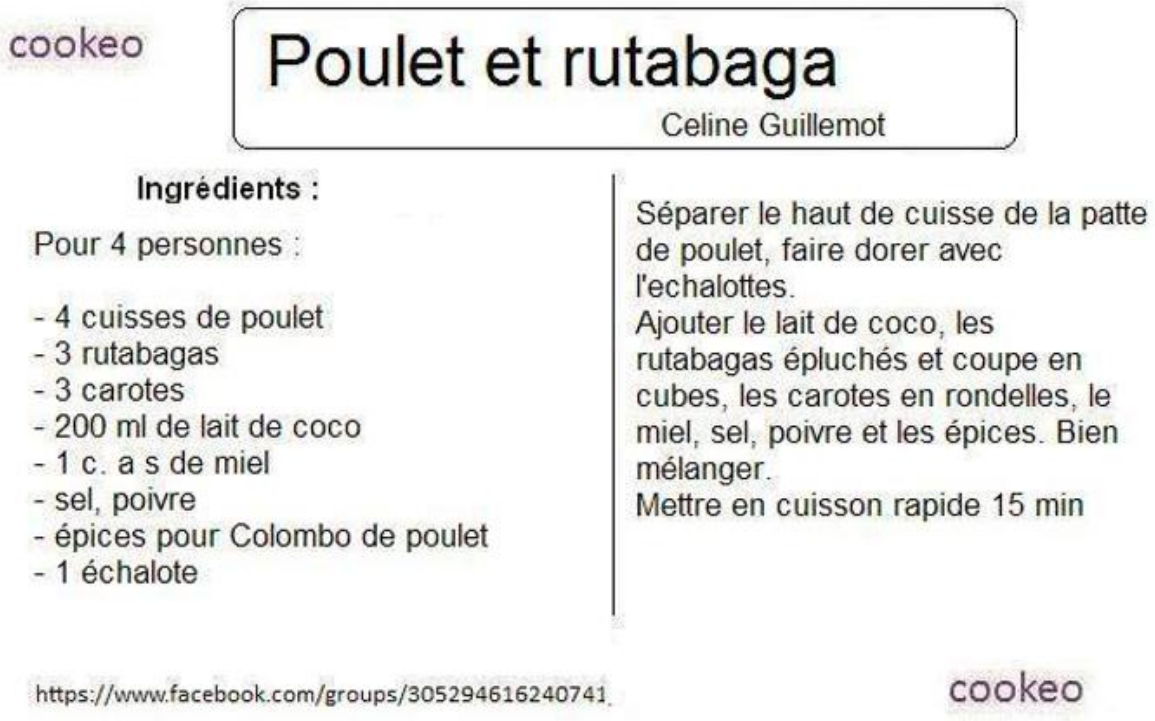
Poulet aux épices



Poulet aux poivrons et oignons



Poulet et rutabaga



cookeo

Poulet et rutabaga

Celine Guillemot

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulet
- 3 rutabagas
- 3 carotes
- 200 ml de lait de coco
- 1 c. a s de miel
- sel, poivre
- épices pour Colombo de poulet
- 1 échalote

Séparer le haut de cuisse de la patte de poulet, faire dorer avec l'echalottes.
Ajouter le lait de coco, les rutabagas épluchés et coupe en cubes, les carotes en rondelles, le miel, sel, poivre et les épices. Bien mélanger.
Mettre en cuisson rapide 15 min

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

cookeo

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

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!)

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 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

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)

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

Poulet poivron pommes de terre

cookeo

Poulet poivrons pommes de terre

Ingrédients :
Pour 2 à 3 personnes

- 2 escalopes de poulet
- 1 poivron rouge
- 3 gousses d'ail
- 6 pommes de terre
- Paprika
- 200ml de fond de veau
- 4 grosses cuillères de crème fraiche épaisse

- En mode doré mettre le poulet le poivron et l'ail pendant quelques minutes
- Ajouter le paprika, les pommes de terre
- Ajouter le fond de veau, la crème, sel et poivre
- Cuisson rapide 20 min

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

cookeo

Poulet aux poivrons

Moulinex cookeo

Poulet aux poivrons et oignons

Cecile Merat

Ingrédients :

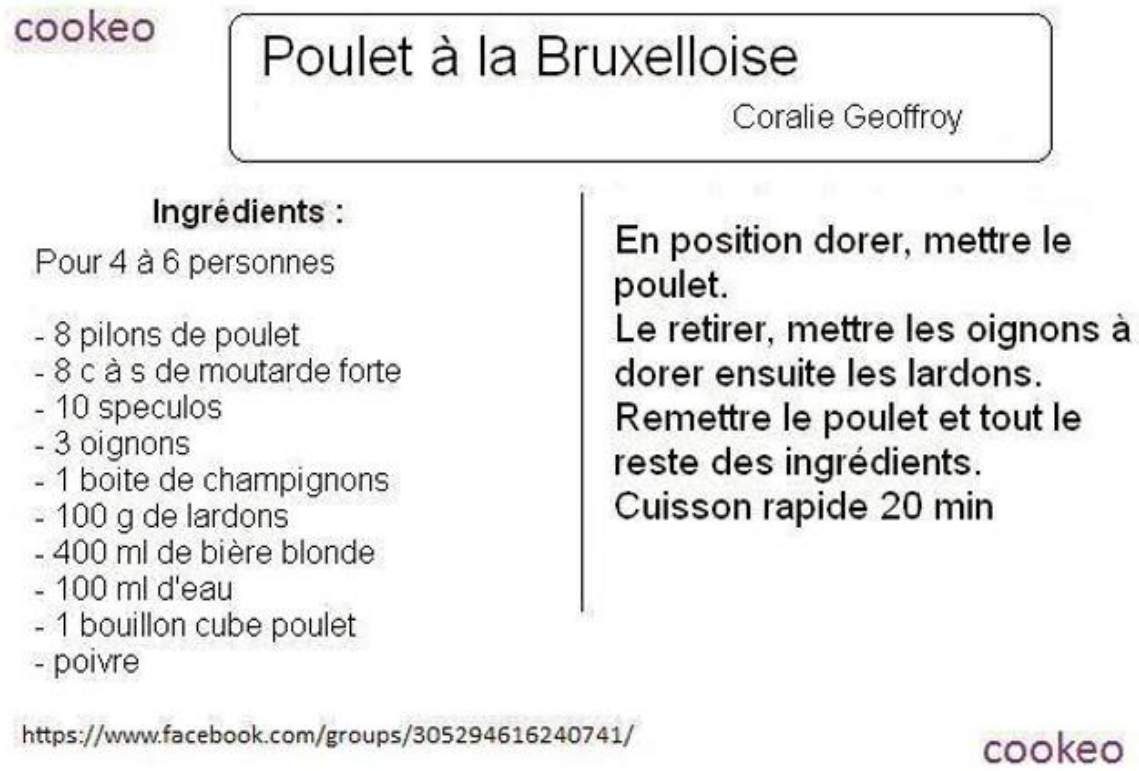
pour 4 personnes
- 4 hauts de cuisse de poulet
- 2 oignons (ou oignons surgelés)
- 3 poivrons
- 2 cuillères à soupe de coulis de tomate
- 1 tablette de bouillon de boeuf
- 1/4 de litre d'eau
- sel poivre

en mode dorer : faire revenir les poivrons coupés en morceaux, les oignons pendant 3 minutes

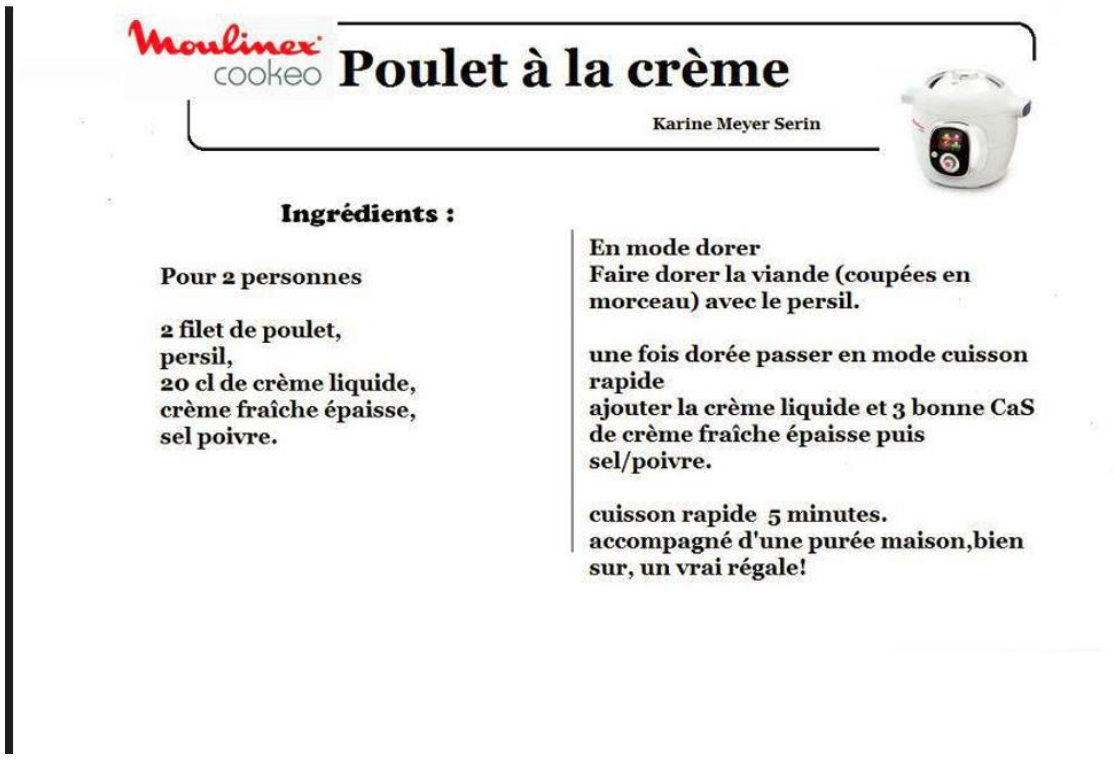
ajouter les hauts de cuisse de poulet en mode cuisson rapide (20 minutes) : ajouter le reste des ingrédients

servir avec du riz (c'est tout simple mais c'est excellent)

Poulet à la bruxelloise



Poulet à la crème



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

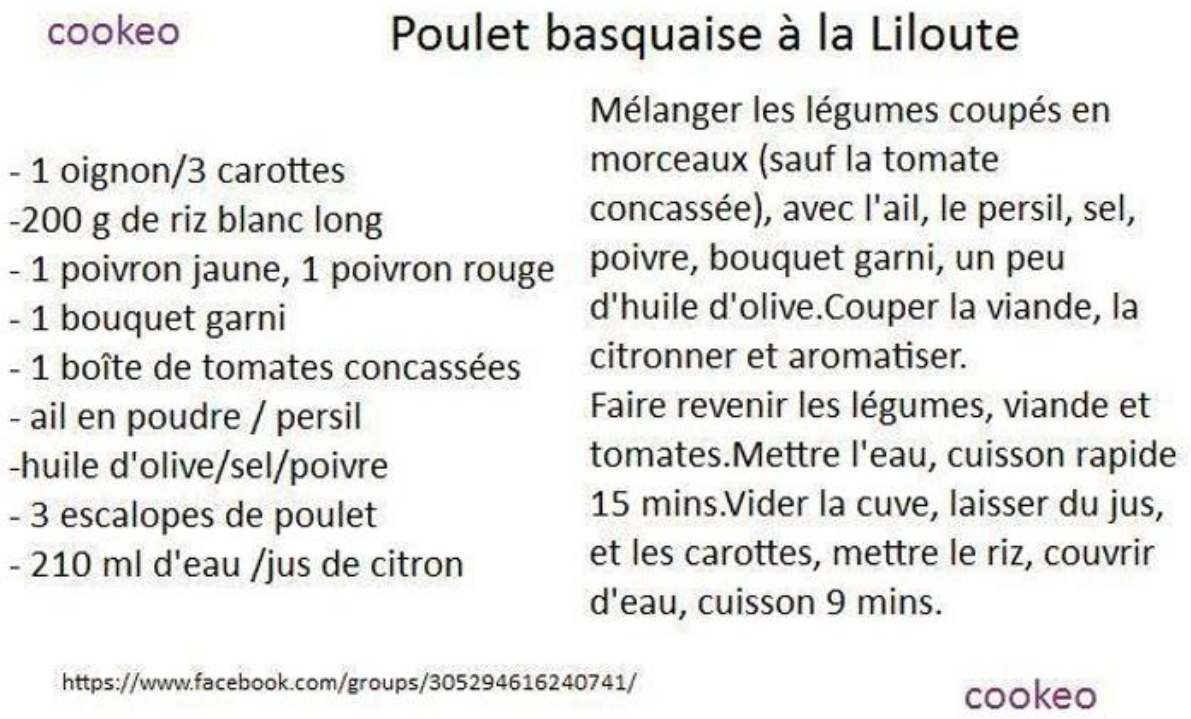
Line Bordas

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)

Poulet basquaise à Liloute



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

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

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 !!!

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

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

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 :

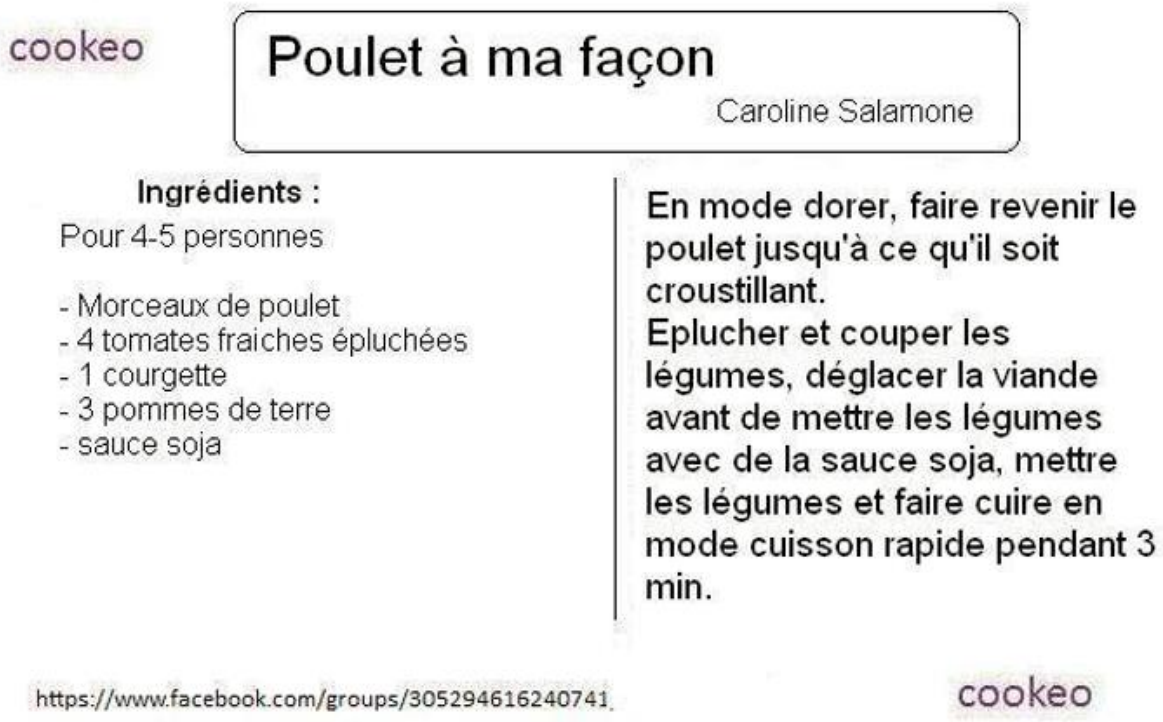
4 à 6 personnes :

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...

Poulet à ma façon



Poulet laotien

Poulet légumes et sauce crémeuse

cookeo

Poulet légumes et sa sauce crémeuse

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- Tomates
- 2 poivrons
- 2 gousses d ail ou 1 demi oignon jaune
- un peu de paprika doux
- 4cuisses de poulet
- Sel
- 25cl de crème
- un peu d eau
- huile d olive.

- Mettre en mode dorer 4min
- Poivrons, poulet, ail, huile
- Ajouter le reste avec un peu d'eau
- Cuire 10 min
- J ai préféré faire cuire le riz a part n en n ayant encore jamais fait
- Cuire avec mon cookéo

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

cookeo

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

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

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

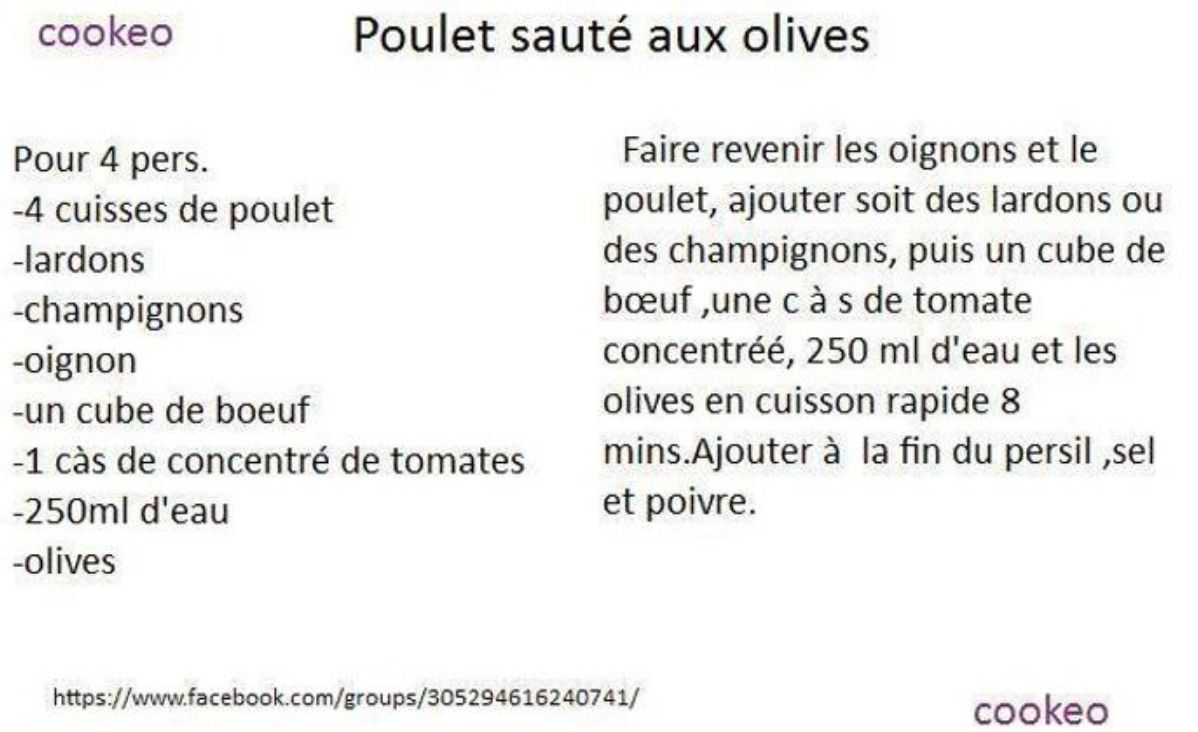
Mettre les blancs de poulet dans le cookeo (on peut les faire dorer un peu) et recouvrir du mélange.

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

Poulet façon méridionale

Poulet sauté aux olives



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

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 Selosse

Ingrédients

pour 4 personnes

- 800 g d'escalope de poulet (couper en petit morceaux)

- 2 pots (350 g par pot) de sauce aigre douce marque Auchan recette d'Asie

- 6 tranches d'ananas (couper en petit cubes) ou de l'ananas frais en petit cubes
- Accompagnement : Du riz

Cuisson manuel : mode dorer

1) Cuire seule les morceaux de poulet pendant 10 minutes (la viande ne sera pas totalement cuite mais c'est normal dans l'étape 4 il y aura 5 minutes supplémentaire)
2) mettre la sauce aigre douce (les 2 pots)
3) mettre l'ananas en cubes
4) Remettre en cuisson pendant 5 minutes
5) C'est prêt régalez vous ;-)

La sauce aigre douce n'est pas faite maison car pour infos la préparation d'une sauce aigre douce est très coûteuse (sachant qu'on ne se sert pas tout les jours de ces ingrédients)

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

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

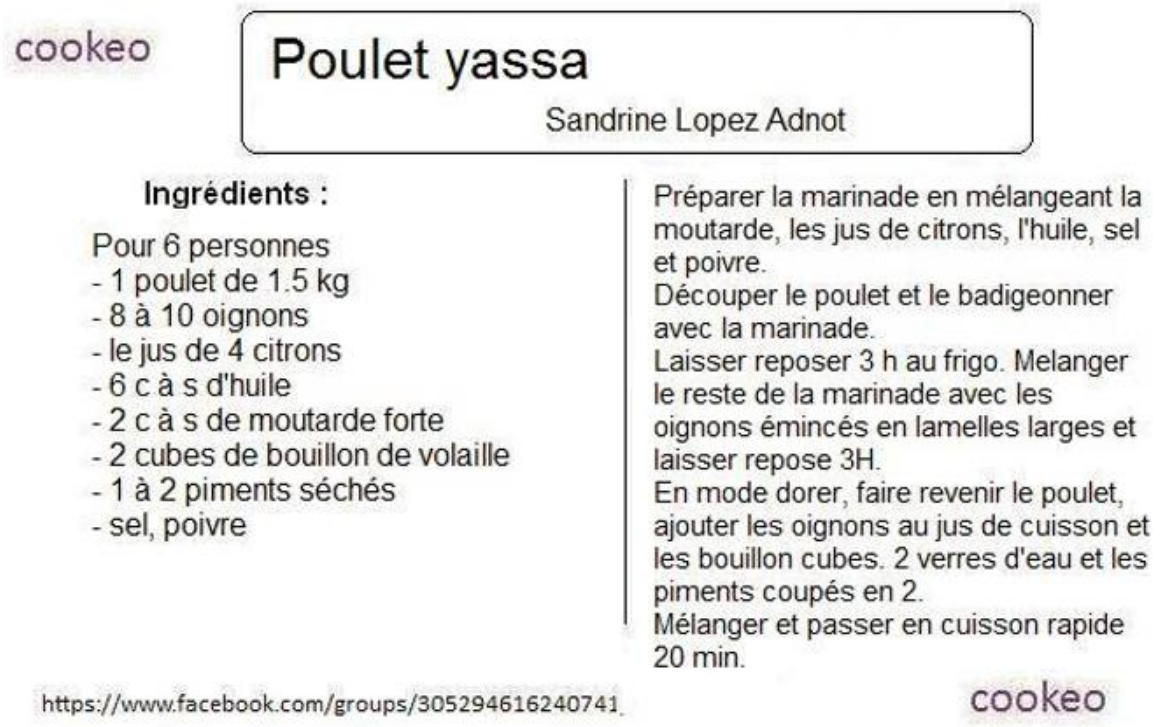
- 6 cuisses de poulet
- Oignons
- pommes de terre
- sel, poivre
- épices marocaines
- court bouillon
- 200 ml d'eau

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

Poulet Yassa


cookeo

Poulet yassa

Sandrine Lopez Adnot

Ingrédients :

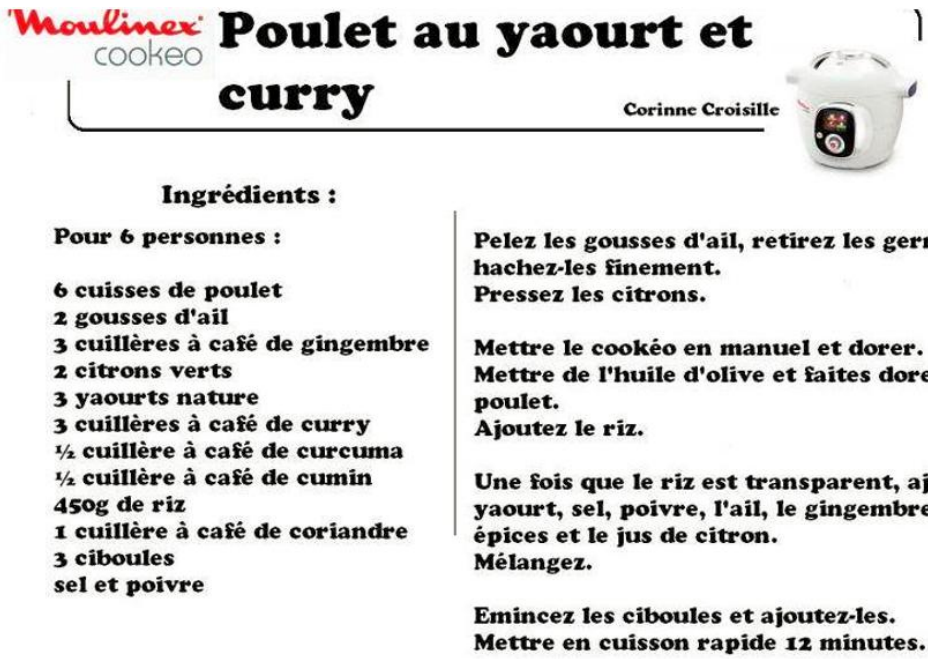
Pour 6 personnes
- 1 poulet de 1.5 kg
- 8 à 10 oignons
- le jus de 4 citrons
- 6 c à s d'huile
- 2 c à s de moutarde forte
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1 à 2 piments séchés
- sel, poivre

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

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 fraîche

8 olives noires hachée

Mettre le cookeo en manuel et dorer.

Mettre le cube de bouillon de volaille avec un demi litre d'eau.

Ôter la peau des cuisses de poulet, les couper à la jointure.

Disposer les morceaux dans le panier , saler, poivrer et saupoudrer d'une demi cuillère d'anis.

Faire dorer 5 minutes.

Éplucher les carottes, couper les endives dans la longueur et le brocoli en fleurettes.

Disposer tous les légumes sur le poulet.

Mettre le cookeo en mode cuisson rapide.

Saupoudrer du reste d'anis, ajouter la crème et les olives hachées.

Faire cuire 10 minutes.

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

POTEE/POT AU FEU

Pot au feu de dinde

Pot au feu maison

Pot au feu

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

Potée à la saucisse

cookeo

Potée à la saucisse

Sandrine Lopez Adnot

Ingrédients :

Pour 6-8 personnes :

-1 kg de pommes de terre,
-1 poivron,
- 1 pot sauce tomate salsa,
- quelques olives vertes,
- 4 saucisses de Toulouse,
- sel,
- poivre,
- paprika, 2 oignons,
ail, crème fraiche, 300 ml bouillon cube

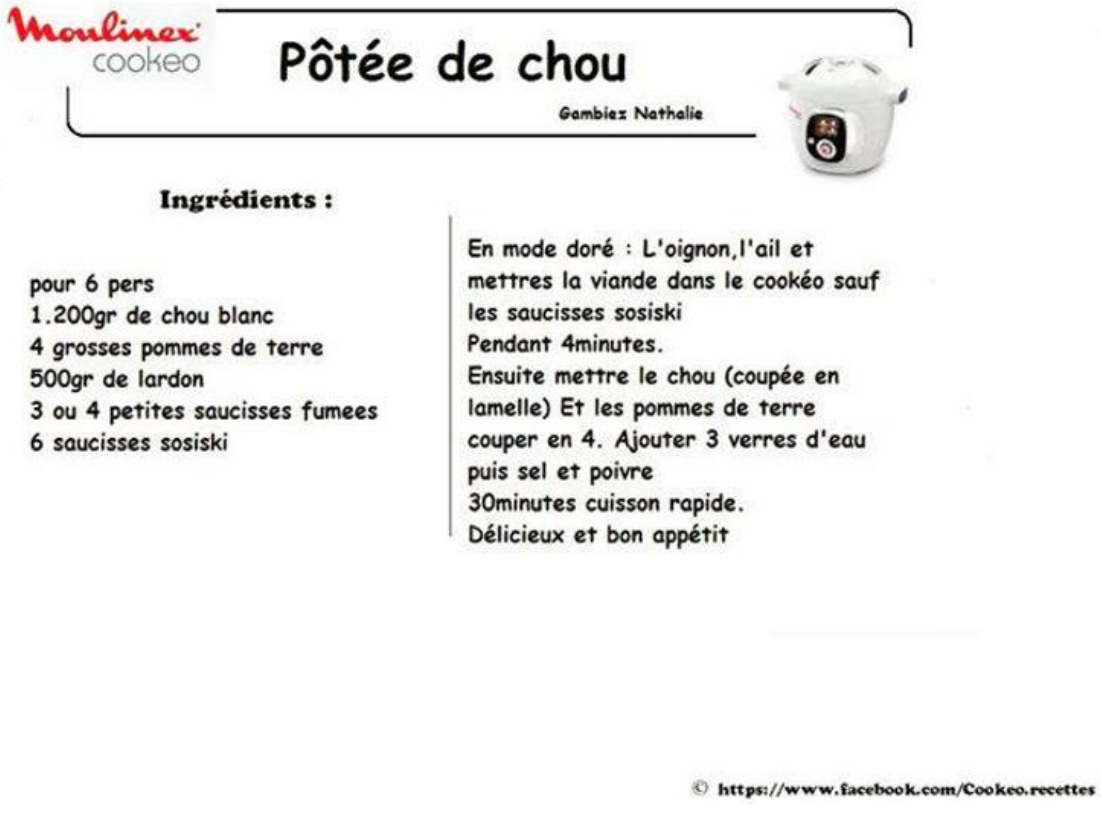
En mode dorer, faire revenir oignon et ail. Ajouter les patates coupées en rondelles, puis le poivron et laisser dorer quelques minutes. passer en mode cuisson rapide pour 6 min en ajoutant la sauce tomate, le bouillon cube et les épices. une fois cuit, ouvrir le couvercle et en mode dorer pour 2 min env, ajouter la saucisse coupée en morceaux et la crème fraiche. mélanger et servir

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

cookeo

Potée à l'ancienne

Potée de chou



Potée lorraine

Potée portugaise

PORC

Palette à la diable

cookeo

Palette a la diable

Sophie Bernhardt

Ingrédients :

- 1 palette
- 1 biere

Mettre dans la cuve la palette + 1 biere
Cuisson rapide 35min

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

cookeo

Porc à l'aigre doux ww

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

Porc aux crevettes

Cookeo
Moulinex

Porc aux crevettes

Ingrédients pour 4 personnes.

120 g de crevettes hachées
200 g d'escalopes de porc
1 cuillère à café de gingembre
40 g champignons de Paris congelés
40 g d'oignons émincés
1 cuillère à café de fécule de pommes de terre
1/2 cuillère à café de sucre
Sel

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

Préparation

Décortiquez les crevettes .Emincez les champignons et ajoutez les aux crevettes pour les hacher. Réservez les crevettes et les champignons hachés dans un saladier .
Coupez les escalopes de porc en morceaux puis hachez les .Ajoutez le porc hachés dans le saladier puis ajoutez le gingembre,la fécule de mais,le sucre. Salez et poivrez . Mélangez l'ensemble puis formez des boulettes.
Placez les boulettes dans le panier vapeur .
Versez 200 ml d'eau dans la cuve puis ajoutez le panier vapeur .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn
Servez chaud

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

Porc curry ➳➳➳

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.

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

Porc Bringelle

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

Panais carottes et chorizo

cookeo

Panais Carottes au Chorizo

Céline Guillemot

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 6 carotes
- 4 panais
- 1/2 chorizo
- 100g d'allumettes de lardons fumes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 c à s de boursin cuisine échalotes ciboulette
- cumin, paprika
- 200ml d'eau

Éplucher les carottes et les panais, les couper en petit dés.
Couper le chorizo en petits dés également.
Tout mettre dans la cuve, mélanger.
Cuisson rapide 10 min

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

cookeo

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

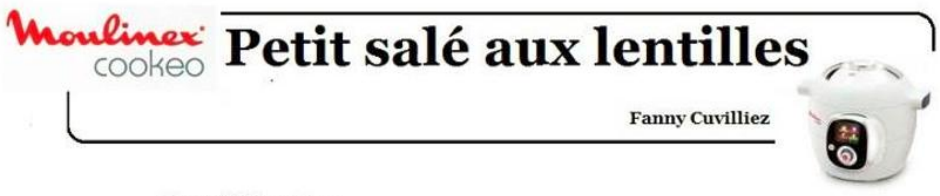
pour 4 :

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

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

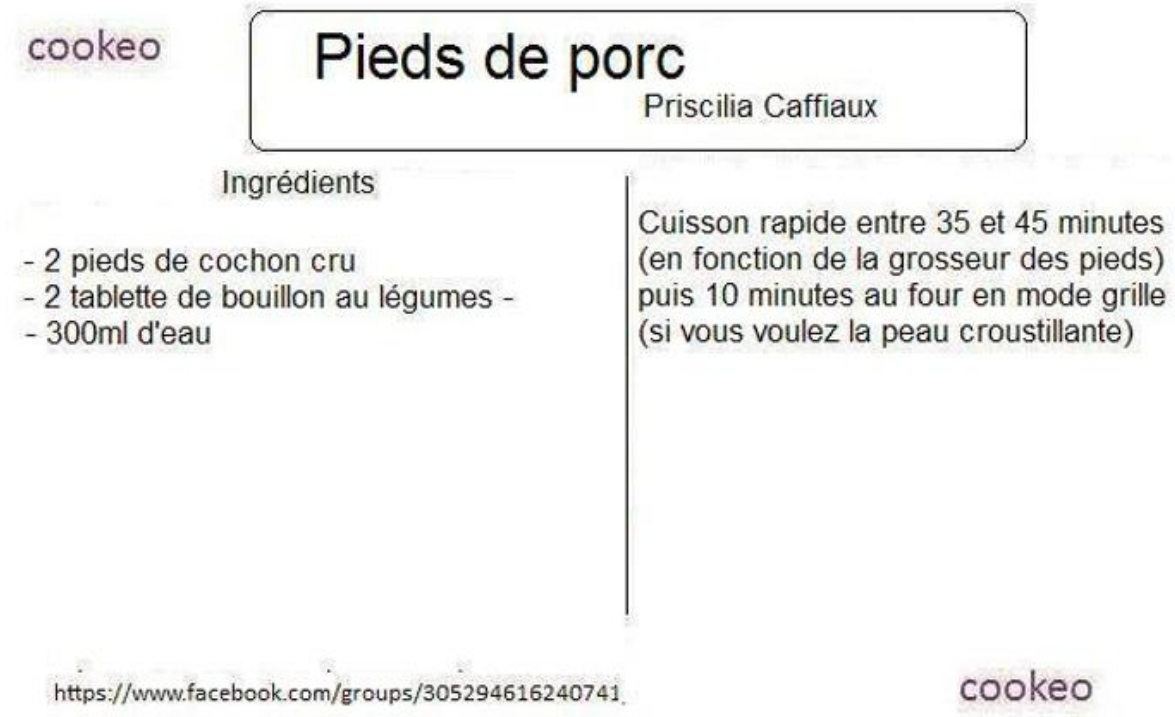
Mettre le cookeo en mode "bœuf bourguignon" et incorporer la viande coupées en cubes de 3 à 4 cm, les oignons émincés et l'ail écrasé.

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!

Pieds de porc



cookeo

Pieds de porc

Priscilia Caffiaux

Ingrédients

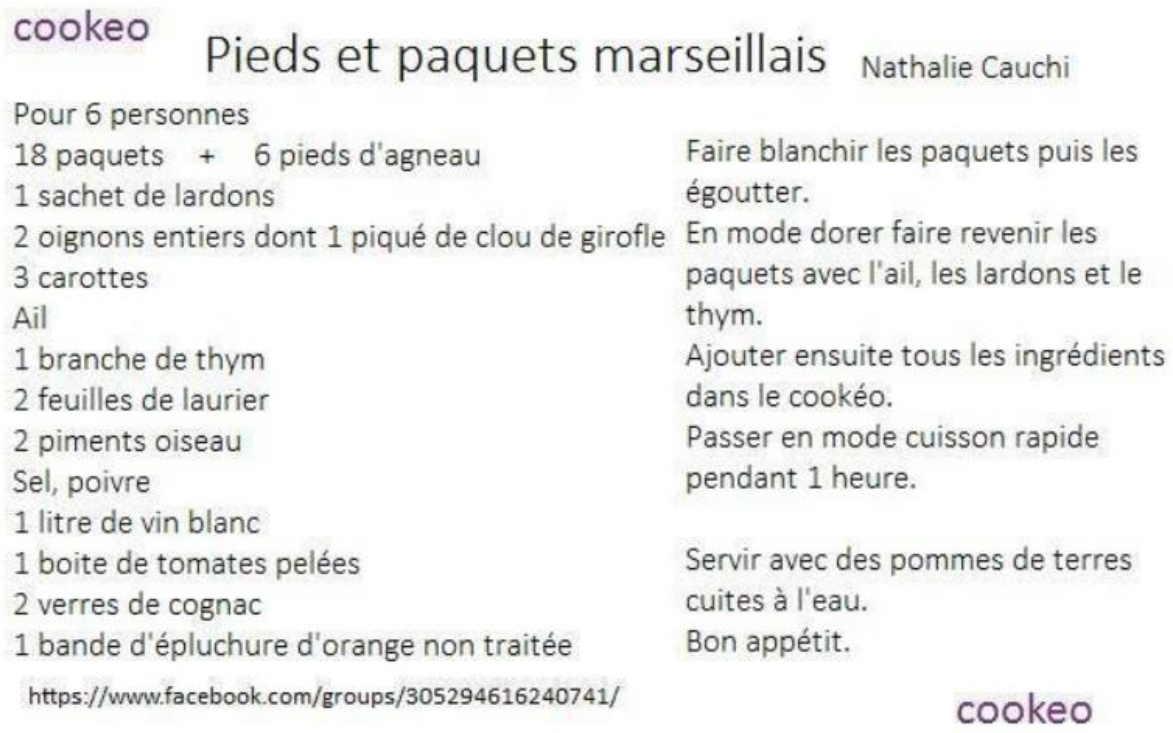
- 2 pieds de cochon cru
- 2 tablette de bouillon au légumes -
- 300ml d'eau

Cuisson rapide entre 35 et 45 minutes (en fonction de la grosseur des pieds) puis 10 minutes au four en mode grille (si vous voulez la peau croustillante)

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

cookeo

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

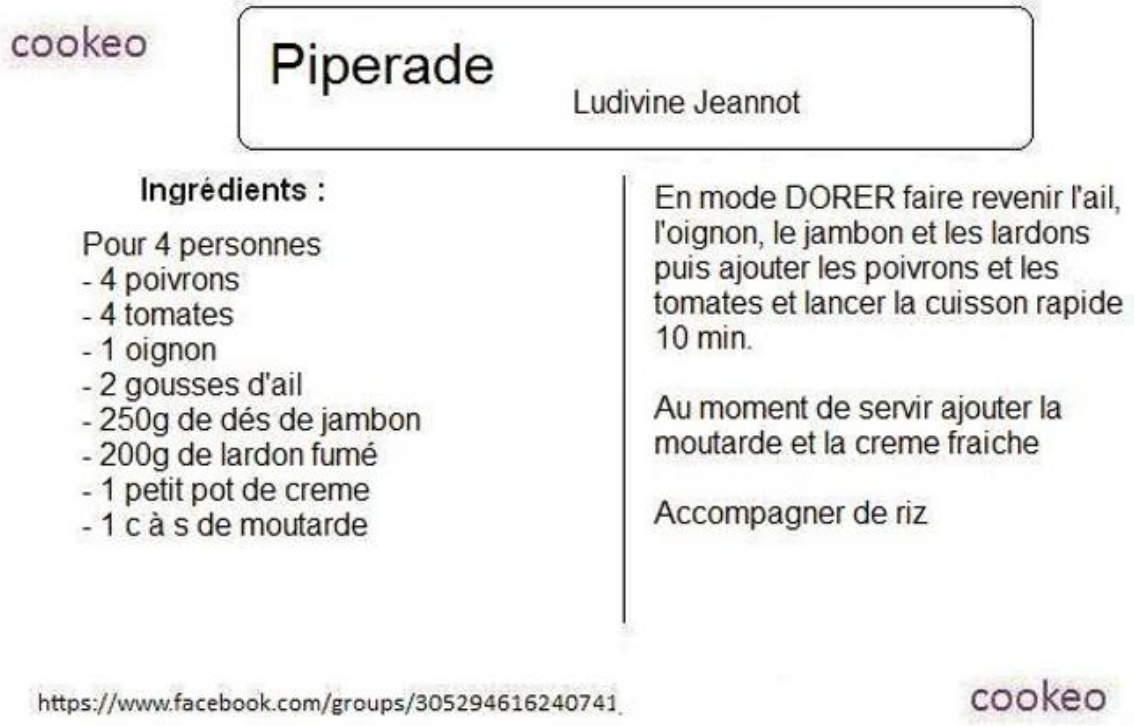
Faire blanchir les paquets puis les égoutter.
En mode dorer faire revenir les paquets avec l'ail, les lardons et le thym.
Ajouter ensuite tous les ingrédients dans le cookéo.
Passer en mode cuisson rapide pendant 1 heure.

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

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

cookeo

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

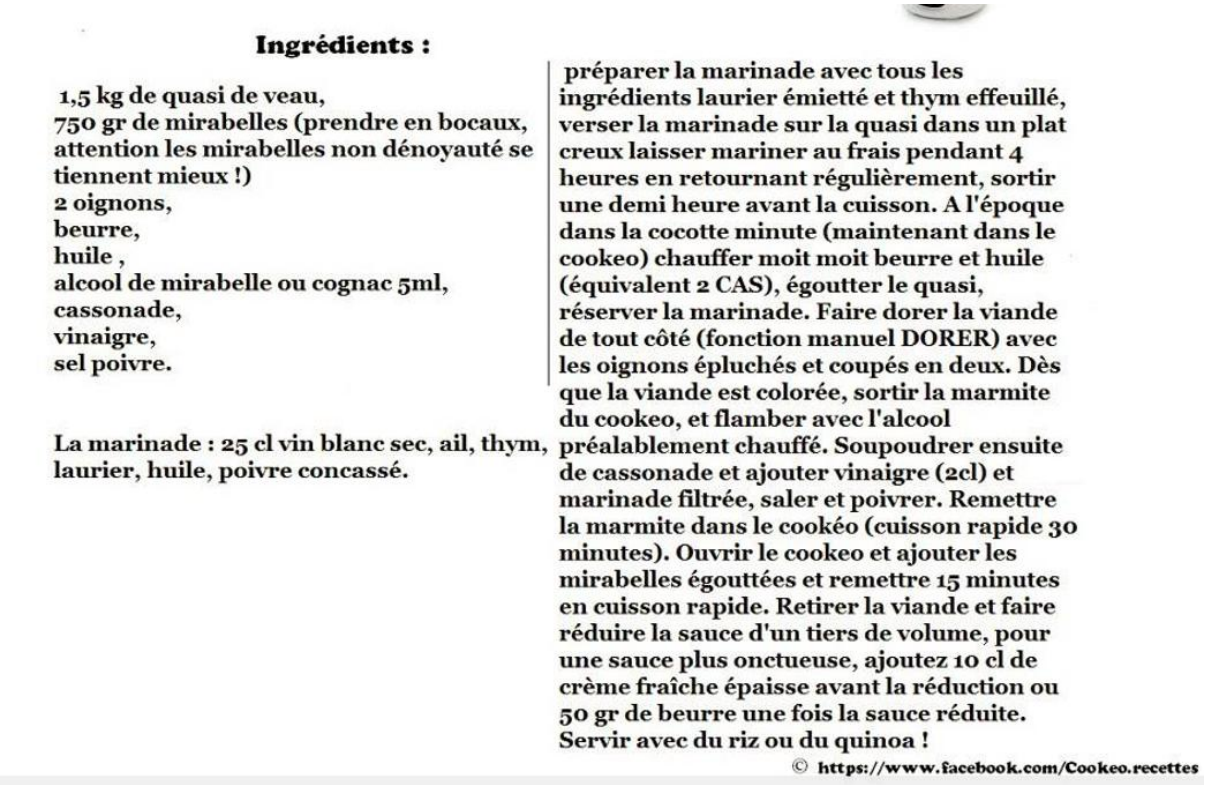
Accompagner de riz

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

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.

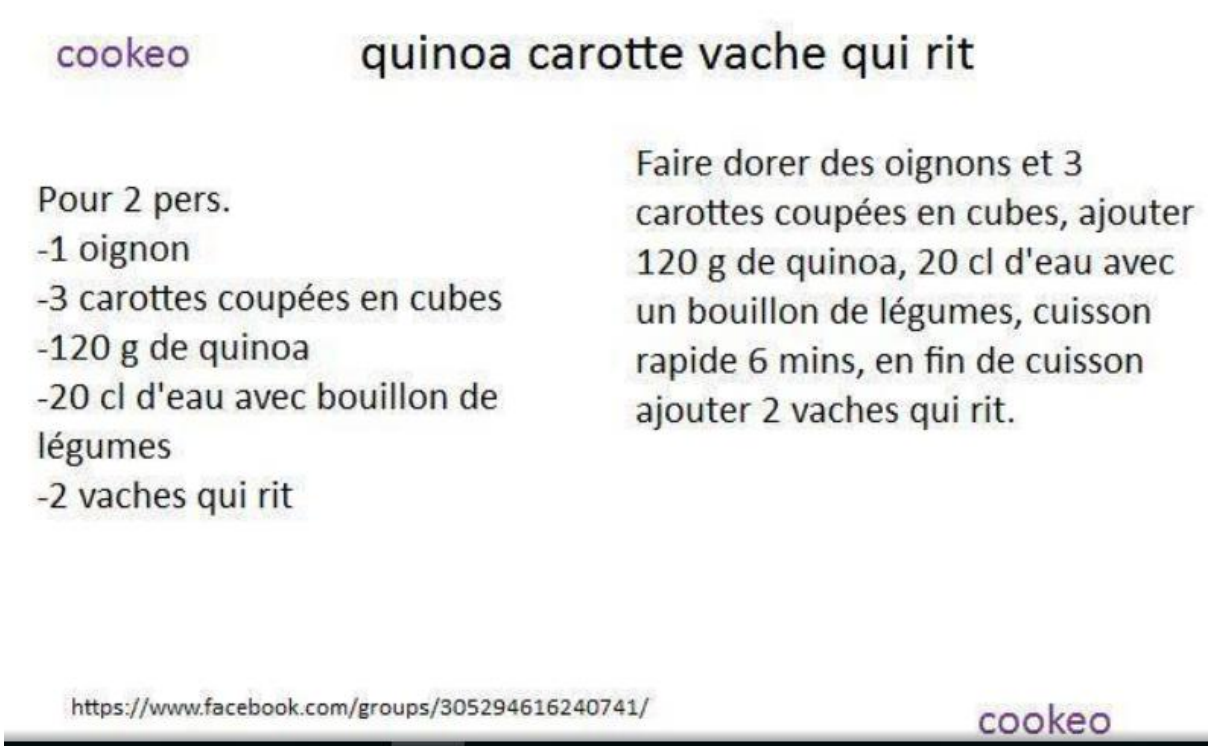
https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Quenelles aux champignons

Quenelles sauce tomate

Quinoa vache qui rit



Quinoa sauce thai

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

R

Raclette revisitée

Moulinex cookeo

Raclette revisitee

Vaness Montebran

Ingrédients :

pour 4 personnes
1 barquette de fromage a raclette
10 petites tranches de bacon du grison 6 tranches
oignons 80g
4/5 tomates sechees a ail
3/4 pdt ..

en mode dorer jai mis un peu huile olive , j ai mis mes oigonons mon bacon, grison que jai fait dorer par dessus j ai mis tomates et ensuite pdt (au prealable que javais fait cuire dans apm)

Mettre le fromage qui recouvre tous les ingredients.

Mode cuisson rapide 5min et le tour est joué !
BON APPET

Raclette

cookeo

raclette

Pour 4 pers.
-champignons
-6 pdt coupées en rondelles
-jambon de pays
-200 ml d'eau
-fromage à raclette

Couper les champignons et les mettre dans la cuve.
Ajouter les pdt et le jambon.
Couvrir d'eau, cuisson rapide 5 minutes.
A la fin, recouvrir de fromage à raclette, cuisson rapide 1 minute.

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

cookeo

Ragoût

Moulinex cookeo

Ragoût

Caroline Salamone

Ingrédients :

Pour environ 6 personnes

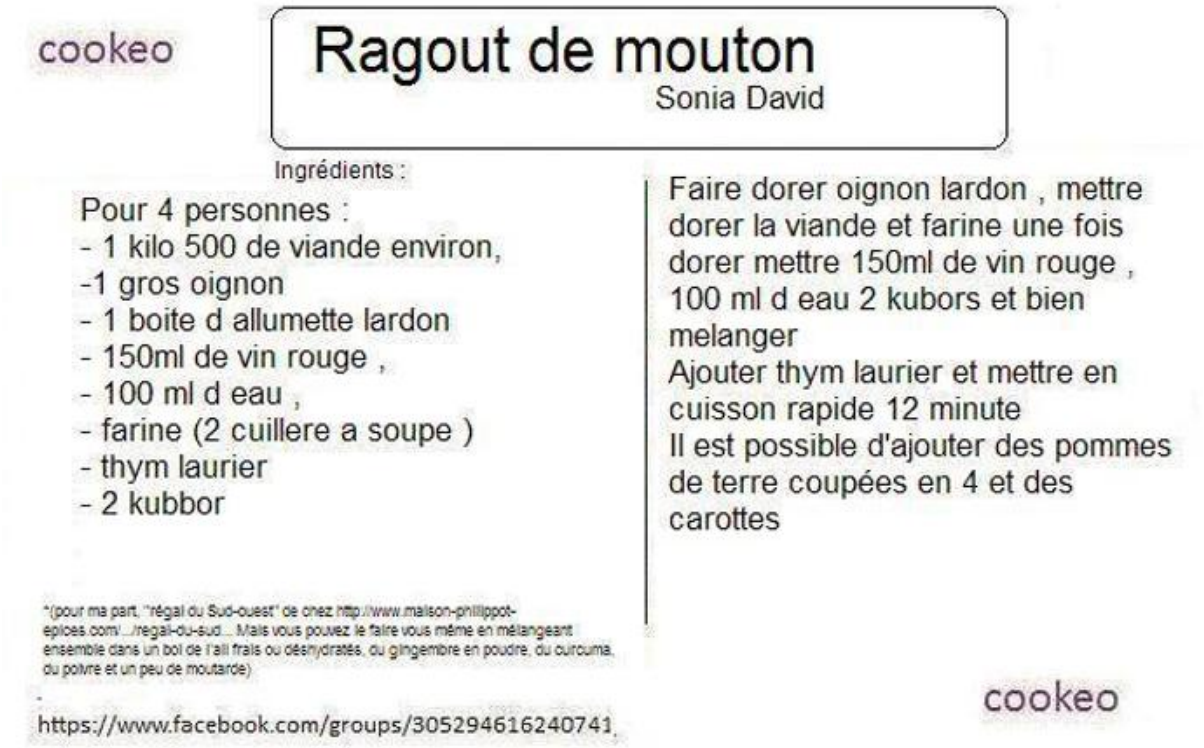
- 500 gr de sauté de porc (ou bœuf ou bien les deux),
-Allumettes lardons fumés
- 700 gr de pomme de terre
- 4 carottes
- un gros oignon (ou échalotes)
- 1/4 l de vin rouge,
- un kubor (1/4l d'eau),
des herbes de Provence.

Faire revenir en mode doré pendant le préchauffage lardons et oignons,

rajouter la viande en petits morceaux fariné, la faire revenir un peu, rajouter le vin rouge, remuer, les légumes, les herbes de Provence, le kubor.

Mettre en mode cuisson rapide 10 mn et c prêt !!! Bon appétit

Ragoût de mouton



Ragoût de veau

Ramequin de courgettes

cookeo

Ramequin de courgette

Pour 2 pers.
-1 courgette
- 2 càs d'huile
-3 oeufs
-50 ml de crème fraiche
-1 petit sachet de gruyère rapé
-ail, persil, basilic, sel, poivre, quelques noisettes de beurre.

Mode dorer, faire revenir la courgette coupée dans l'huile.Dans 1 plat, battre les oeufs avec la crème,le gruyère,les herbes,sel, poivre.Quand les morceaux sont dorés,les ajouter à la préparation et mettre dans1 grand ramequin ou 2 petits. Laver la cuve et y mettre 700 ml d'eau.Mettre le ramequin avec noisettes de beurre dans le panier, cuisson 10mins, avec film alim.

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

cookeo

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

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/

Ratatouille merguez

Ribs de porc

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

RISOTTO

Risotto porc au curry➳➳➳

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.

Risotto della Mama

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

Risotto Franc Comtois

Risotto Magret fumé

Risotto poulet courgettes lardons

cookeo

Risotto poulet courgettes lardons

Ingrédients :
Pour 4 personnes

- 500g de poulets
- 150 g de lardons
- 2 courgettes
- 260 g de riz pour risotto
- 1l de bouillon (KUBOR)
- 20 cl de vin blanc
- 50 à 100g de parmesan (selon votre gout)

- En mode doré, faire revenir le poulet coupé en cube avec les lardons
- Ajouter le riz. Lorsque le riz est translucide
- ajouter les courgettes coupées en morceaux, le vin et le bouillon
- Cuire 20 min en cuisson rapide
- Au moment de servir mettre le parmesan

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

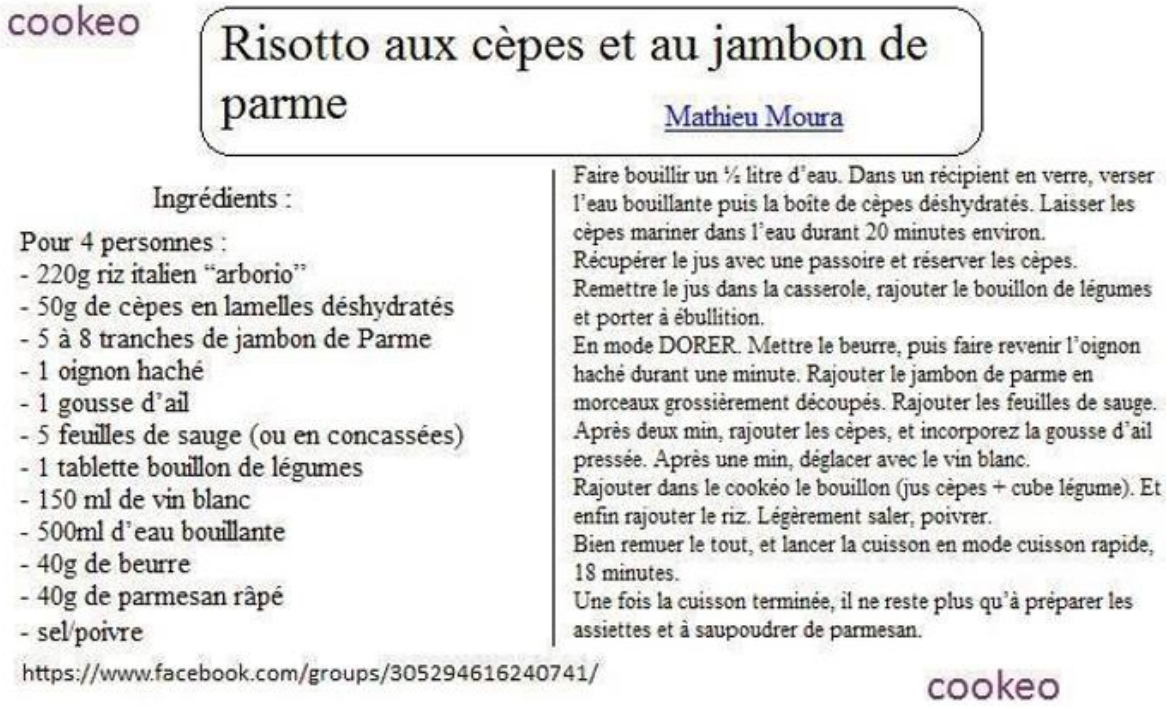
cookeo

Risotto Merguez et champignons

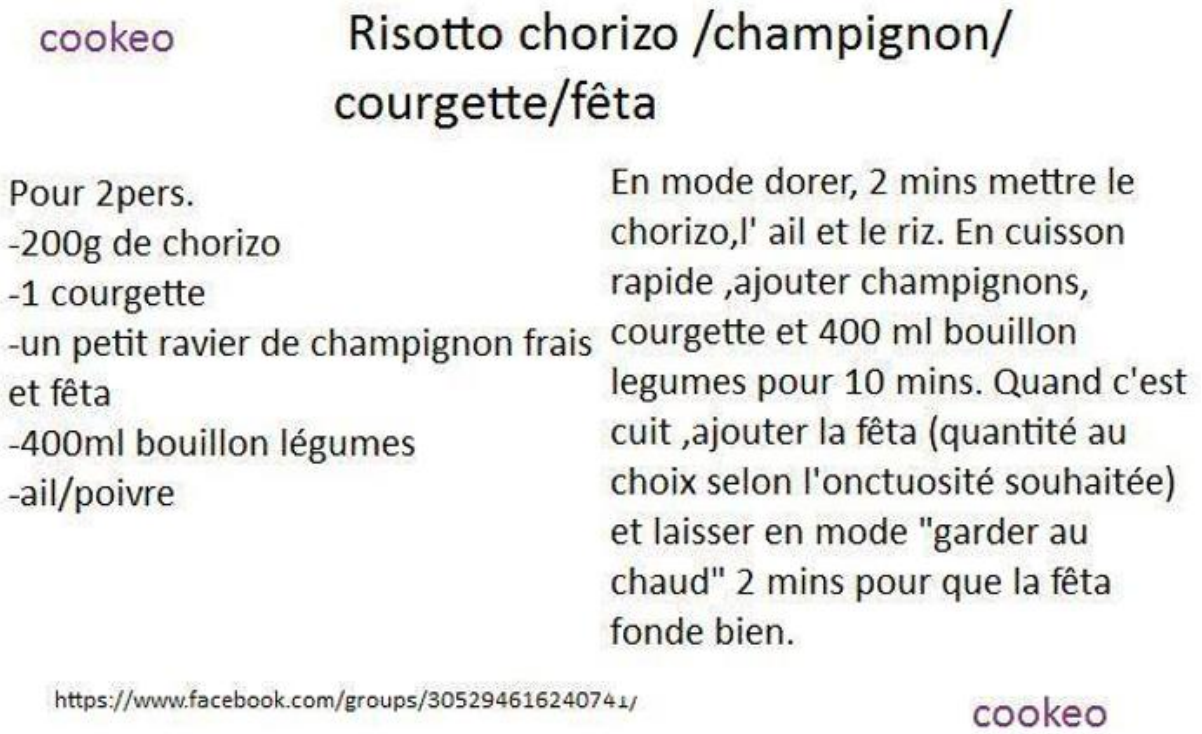
Risotto chorizo courgettes

Risotto champignons vin blanc

Risotto aux cèpes et jambon



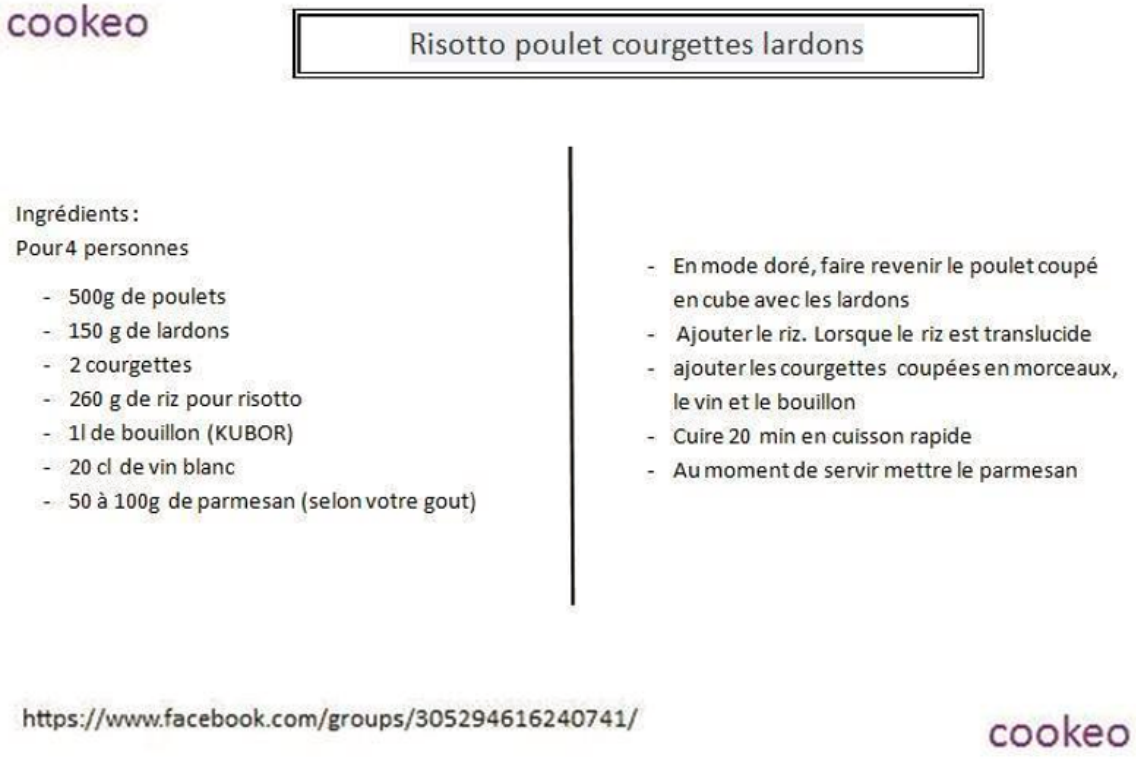
Rissoto chorizo



Risotto aux blettes

Risotto boudins blancs et champignons

Risotto courgettes lardons



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

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

Risotto champignons lard fumé

cookeo **Risotto aux champignons et lard fumé**

Magali Moreaux

Ingrédients :

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

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

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

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

Risotto champignons et lard fumé

cookeo **Risotto aux champignons et lard fumé**

Magali Moreaux

Ingrédients :

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

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

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

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

Risotto lardons champignons poireaux

Risotto lardons poivron

Risotto épinards lardons

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 !

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

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 !

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!

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 passer en mode cuisson rapide 15 min.
Ajouter le parmesan, bien mélanger et garder en maintien en chaud

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

cookeo

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

Risotto tomates

Risotto saucisses aux herbes

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

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.

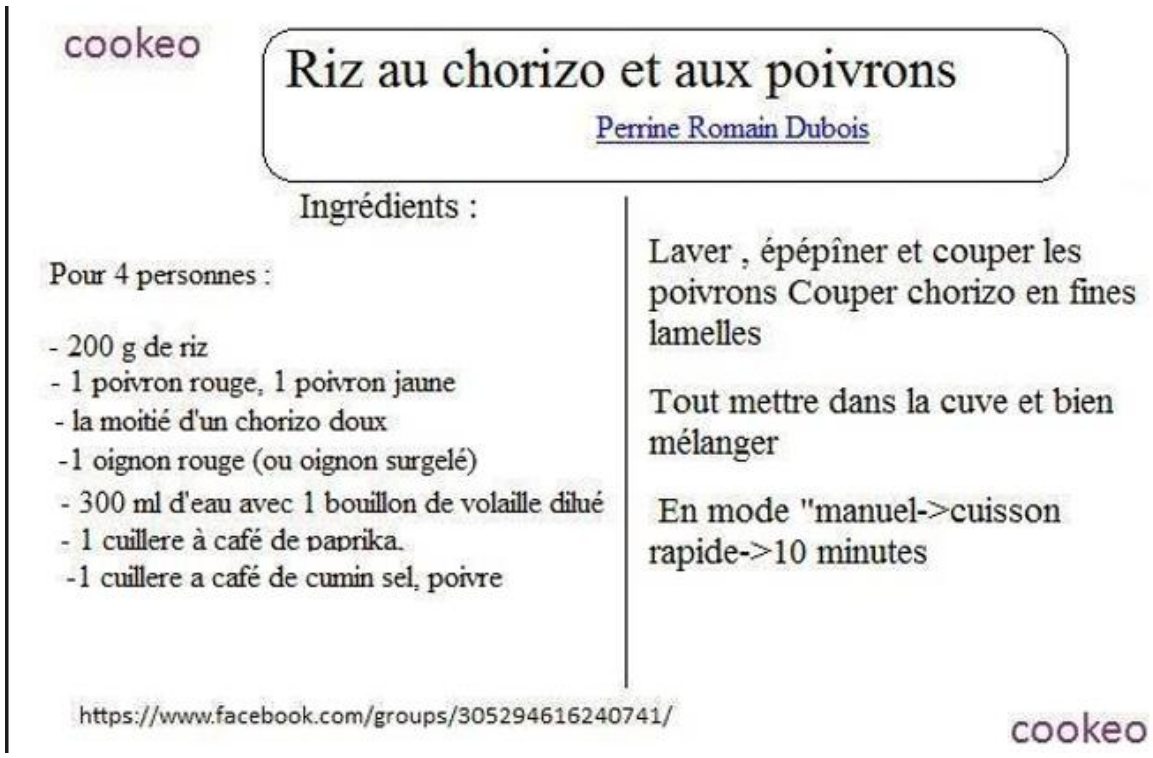
Arrêtez le dorage, verser le bouillon et le vin blanc, mélanger, mettre en mode cuisson rapide 15 min.

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

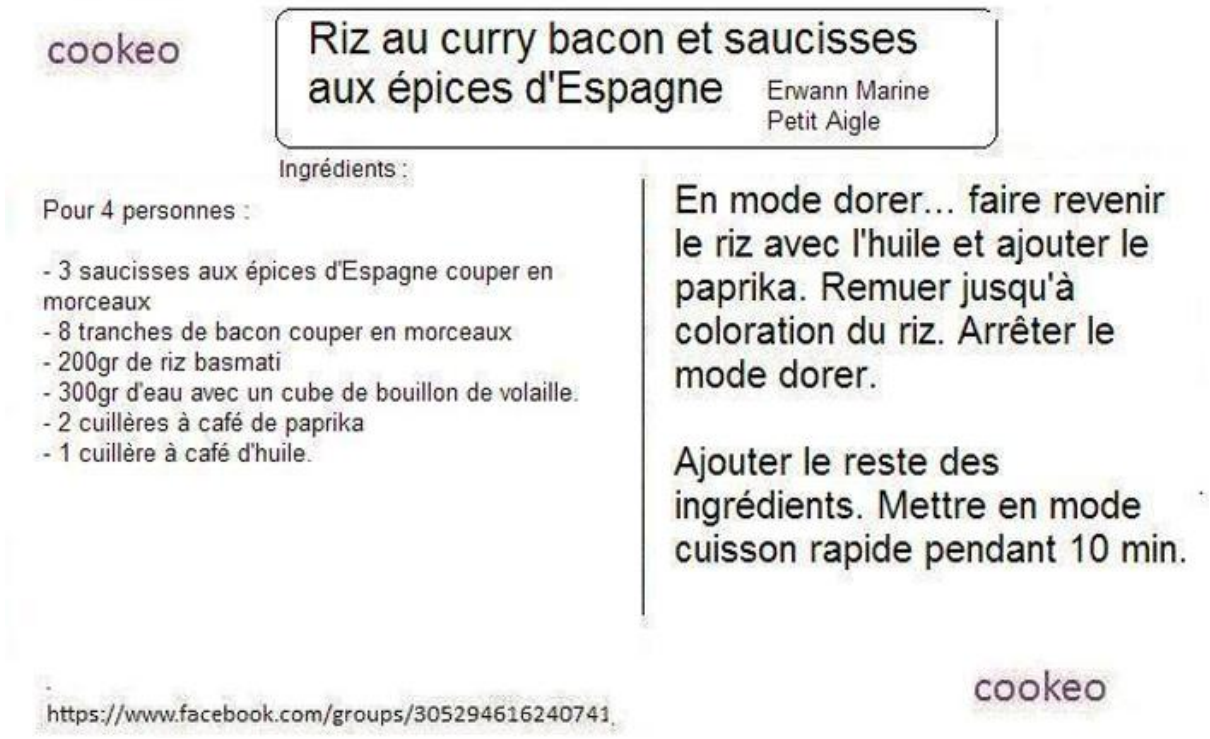
RIZ ET VIANDES

Riz à l’espagnole

Riz chorizo poivrons



Riz curry bacon



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.

Riz au chipolatas

cookeo

RIZ AUX CHIPOLATAS

Nath Eddie

Ingrédients :

pour 2 personnes :

- 6 chipolatas
- 150 gr de riz
- 300 ml de fond de veau
- 1 oignon

Faire revenir en mode " Dorer " l'oignon et les 6 chipolatas coupés en morceaux.
Rajouter le riz , et ensuite le fond de veau mélanger le tout.
Cuisson rapide 10 min

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

cookeo

Riz aux lardons et knackie

Riz côtes de porc et carottes

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

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

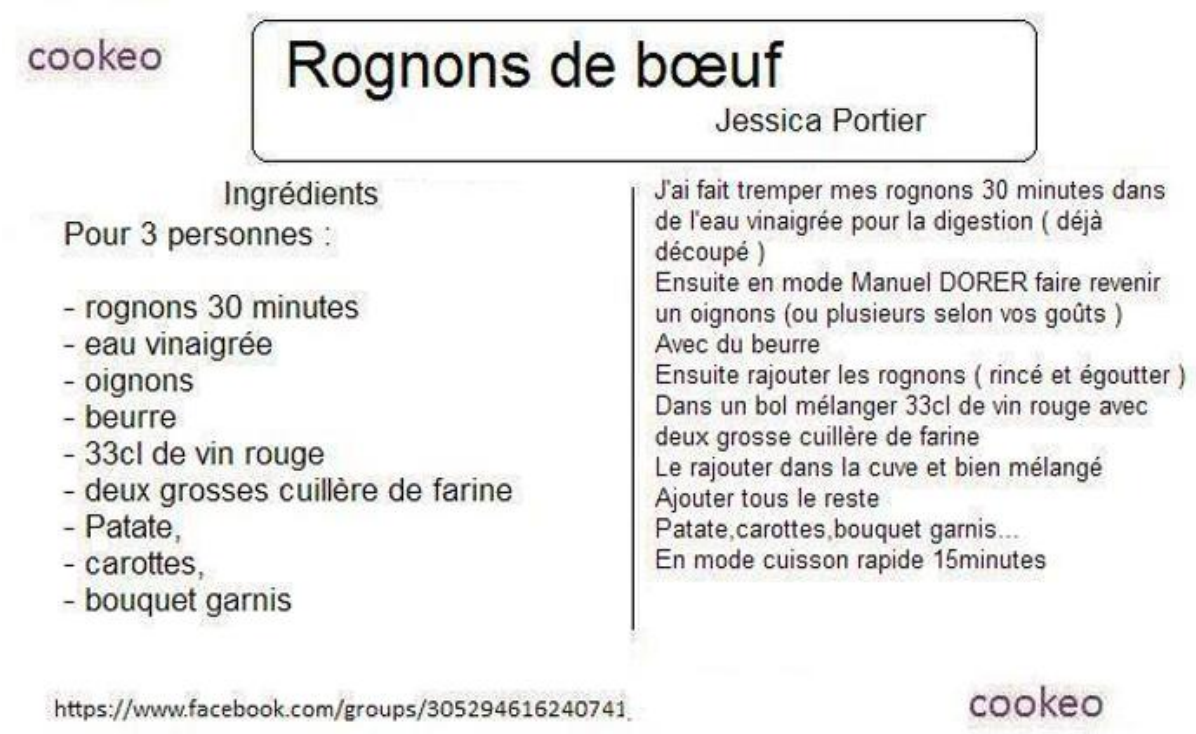
Ingrédients pour 4 personnes

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.

Rognons de porc paysanne

Rognons de boeuf



Rognons boeuf champignons

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

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

ROTIS

Roti à ma façon

cookeo

Rôti à ma façon

Cathy Vadelorge

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- oignon, ail
- champignons frais ou en boîtes
- 1 rôti de porc
- des carottes
- un maroille
- du vin blanc
- du fond de veau .
- 100ml d'eau .
- crème fraîche

En mode manuel, faites dorer votre oignon, l'ail et les champignons.
Ensuite ajouter votre rôti de porc puis des carottes coupées en rondelle.
Ajouter le maroille coupé en morceaux et le rajouter à vos ingrédients.
Ajouter du vin blanc puis du fond de veau .
Ajouter 100ml d'eau .
Passer en cuisson rapide 30mn.
À la fin ajouter de la crème fraîche et maintenez un peu au chaud pour que la sauce réduise.

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

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 crême

Lydie Lucas

Ingrédients :

Pour 4 pers
1 roti filet de dinde 800g,
2 gousses d'ail coupées en deux,
4 grosses échalottes coupées en 4,
sel, poivre,
150 ml d'eau avec 1càc de fond de veau
2 bonnes cuillerées à soupe de crême fraîche allégée 15% épaisse.

J'ai piqué deux gousses d'ail dans mon roti puis en mode manuel j'ai fait dorer le roti sur toutes ses faces avec de la margarine+sel et poivre ensuite j'ai ajouté mes quatres grosses échalotes coupées en 4 et les ai laisser prendre de la couleur, puis j'ai ajouté 150ml d'eau additionné d'1càc de fond de veau et je passe en cuisson rapide 20mn.

Après ouverture du cookéo prélevez dans une petite casserole 2 petites louches de sauce avec surtout les échalottes, ajoutez 2 bonnes cuillérées de crême fraiche épaisse allégée à 15% et faîtes chauffer. Trancher le roti, servir avec des frites et napper avec la bonne sauce . Hum !!

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.

Rôti de dindonneau à la mandarine

Rôti de porc au cidre

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.

Rôti de porc barbecue et pommes de terre

Rôti de porc pommes de terre

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 fraîche

j'ai mis en ingrédient, rôti etc, fais dorer, puis rajouté l'oignon et fais dorer, les lardons fais dorer, mis le vin blanc, l'eau, la moutarde, sel, poivre, fermer et il me conseillait 40 mn de cuisson. J'ai donc enlevé 10 mn pour pouvoir rajouter les patates à la fin. Quand le roti à sonné, j'ai ajouté les champignons (que j'avais oublié) et les patates. Puis ingrédients, pomme de terre etc il me conseillé 14 mn j'ai mis 12 et je surveille :-) on rajoute la crème 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

Rôti de porc au 3 moutardes

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!

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

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!

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.

Roti de porc au Porto et orange

Roti de porc aux mirabelles

Rôti de porc moutarde miel

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

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 aux champignons

cookeo

Rôti de veau aux champignons

Gambiez Nathalie

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- 1 rôti de veau de 1 à 1,2 kg
- 40 g de beurre
- 1 oignon
- sel et poivre
- 6 cuillères à café de fond de veau
- 1 verre de vin blanc (20 cl environ)
- 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe de basilic
- 1 grosse boîte de champignons de Paris

Faire fondre le beurre dans le cookeo , y faire dorer le rôti de toutes parts, puis ajouter l'oignon émincé, le sel et le poivre.

Délayer dans un bol le fond de veau, les herbes, le basilic, le vin blanc et 1 verre d'eau. Verser ce mélange dans le cookeo ainsi que les champignons égouttés et remuer.

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

cookeo

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.

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

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

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

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

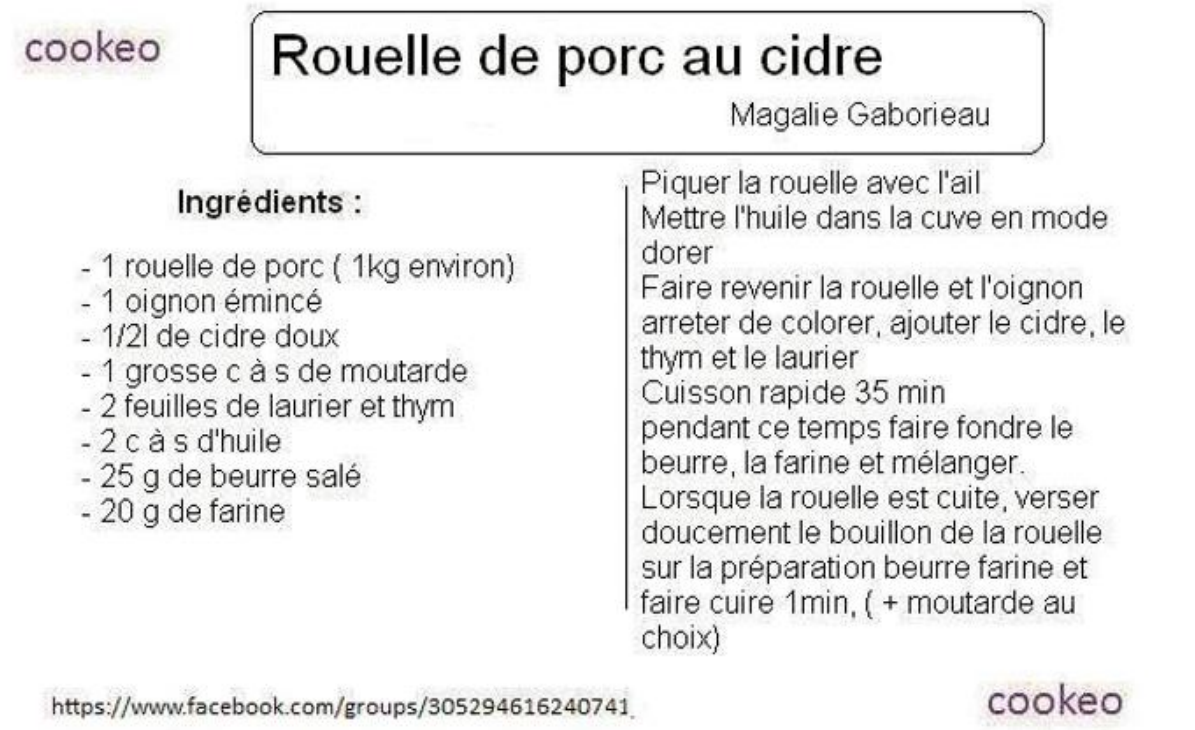
Faire revenir la rouelle salée et poivrée.
Retirer la rouelle, faire revenir les pdt pelées et coupées en cube.
Retirer les pdt, faire revenir ail, oignon, champignons, crème.
Mélanger et mettre le vin blanc.
Puis remettre la rouelle et pdt, 55minutes.

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

cookeo

Rouelle de porc à la moutarde ancienne

Rouelle de porc au cidre



Rougail Knackis

cookeo

Rougail knackis

Emelyne Baguet

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 10 knackis
- 250 g de lardons fumés
- 4 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- curcuma
- poivre

Couper les knackis en petits morceaux.
Détailler les tomates en cubes, hacher l'oignon et l'ail.
En mode dorer faire dorer les lardons .
Ajouter les morceaux de saucisses et faire rosir également.
Ajouter l'ail, l'oignon et le curcuma. Faire revenir quelques minutes.
Ajouter les tomates et un verre d'eau.
en mode cuisson rapide Laisser le tout cuire et mijoter pendant 10 min

Servir avec du riz ou des pâtes.

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

cookeo

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

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

S

Sauce légumes spaghettis

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

Sauce Bolognaise

cookeo

sauce bolognaise

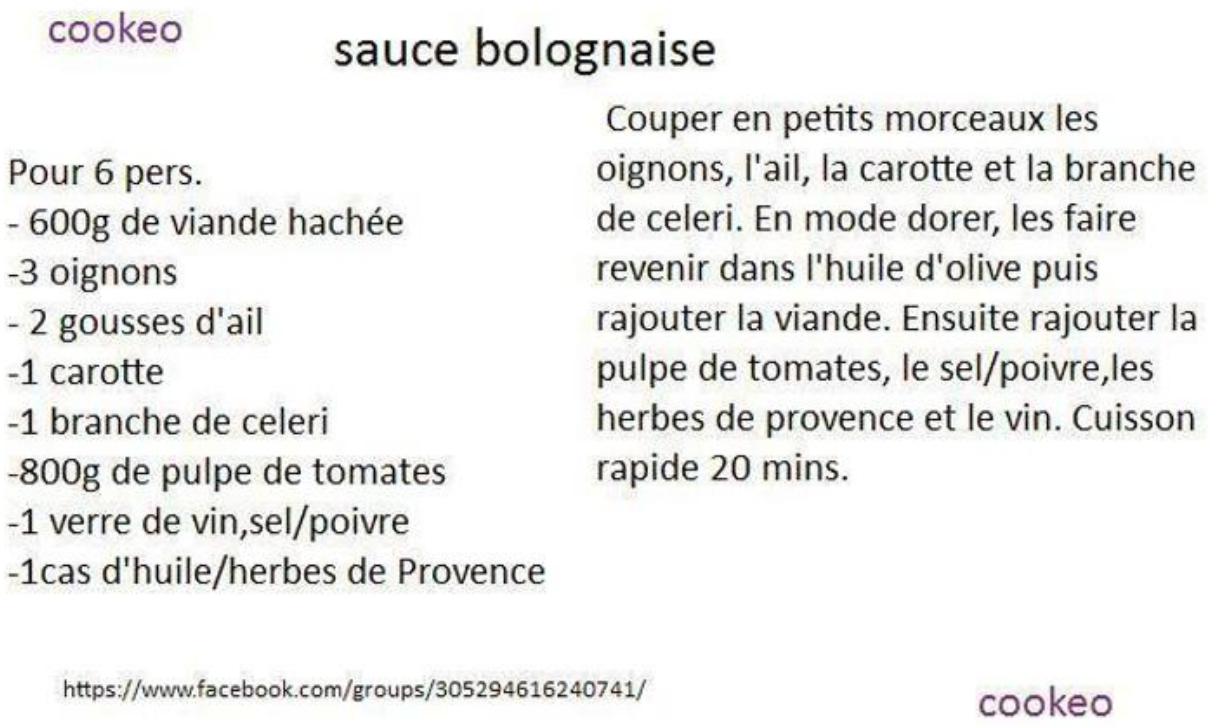
Pour 6 pers.
- 600g de viande hachée
-3 oignons
- 2 gousses d'ail
-1 carotte
-1 branche de celeri
-800g de pulpe de tomates
-1 verre de vin,sel/poivre
-1cas d'huile/herbes de Provence

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.

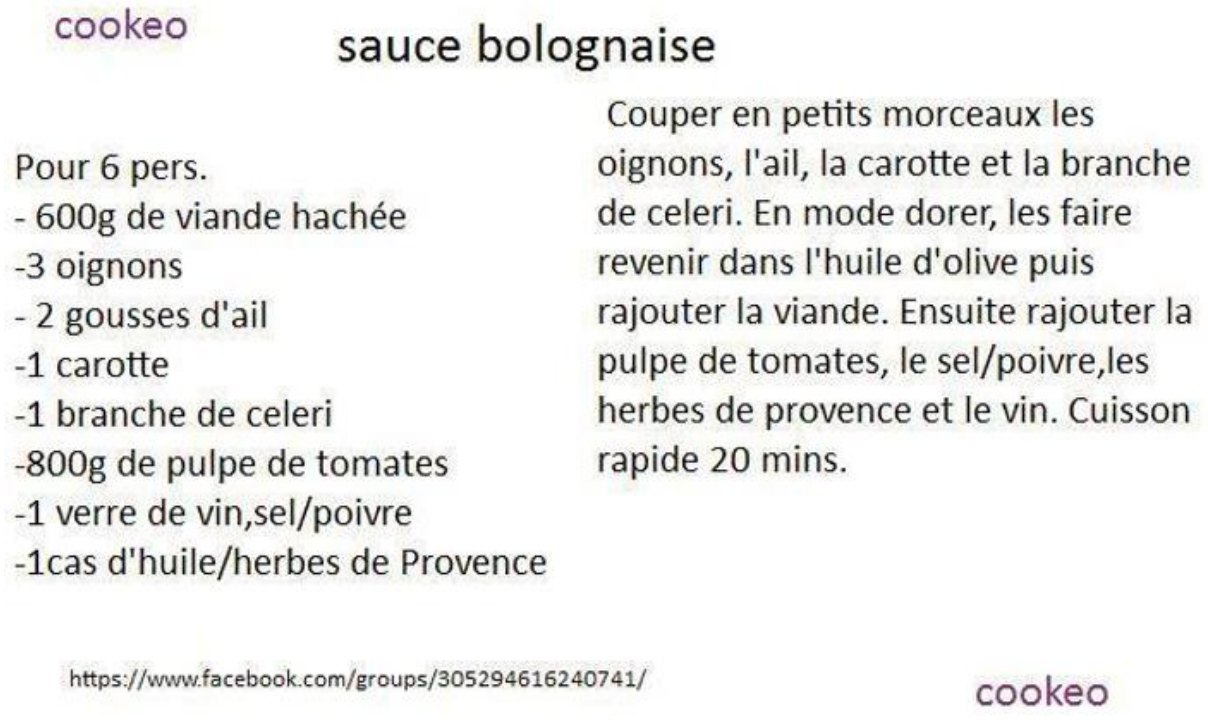
https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Sauce bolognaise 2



Sauce bolognaise 3



Sauce tomate maison

LES SAUTES

Sauté de boeuf au Munster

cookeo

SAUTÉ DE BOEUF AU MUNSTER

DE MOONSTONE JEWEL SPHYNX

(5 À 6 PERSONNES)

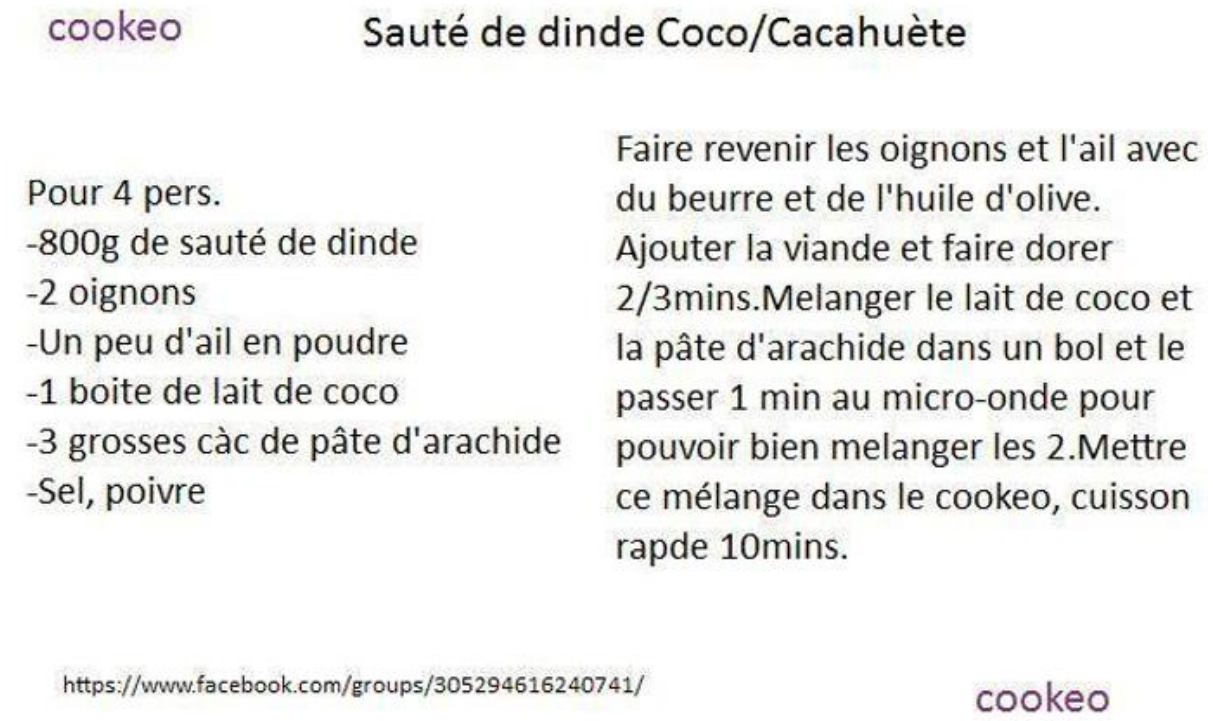
800G DE SAUTÉ D'AGNEAU
1.5 OIGNONS +
1 GOUSSE D'AIL
500G DE POMMES DE TERRE COUPÉES EN DÉS (ENVIRON 6 PATATES)
1,5 PETITE BOITE DE CHAMPIGNONS EN CONSERVE
250 ML DE FOND DE VEAU (250ML D EAU+ 2C.5 DE FOND DE VEAU)
350G DE MUNSTER
1 POT DE CREME FRAICHE ENTIERE
1 GRANDE BOITE DE PETITS POIS

MODE DORER
MORCEAUX DE SAUTÉ DE VEAU (800G) + OIGNON (1,5 OIGNON)
QUAND C DORÉ, AJOUTER LES INGREDIENTS SUIVANTS DANS COOKEO
500G DE POMMES DE TERRE COUPÉES EN DÉS (ENVIRON 6 PATATES)
1,5 PETITE BOITE DE CHAMPIGNONS EN CONSERVE
250 ML DE FOND DE VEAU (250ML D EAU+2C.5 DE FOND DE VEAU)
350G DE MUNSTER
CUISSON RAPIDE + FERMER COOKEO
PROGRAMMER 20MN
RAJOUTER LA CREME FRAICHE À LA FIN DE LA CUISSON RAPIDE, ET LES PETITS POIS.
LAISSER REDUIRE LA SAUCE 5MN EN MODE DORER, SERVIR EN EGOUTTANT LE PLAT ET EN METTANT LA SAUCE DANS UN BOL

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

cookeo

Saute de dinde coco



Sauté de porc asiatique

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 !

Saute de porc au miel

Sauté de porc au miel

proposée par Céline Lucas Ménard

Ingrédients

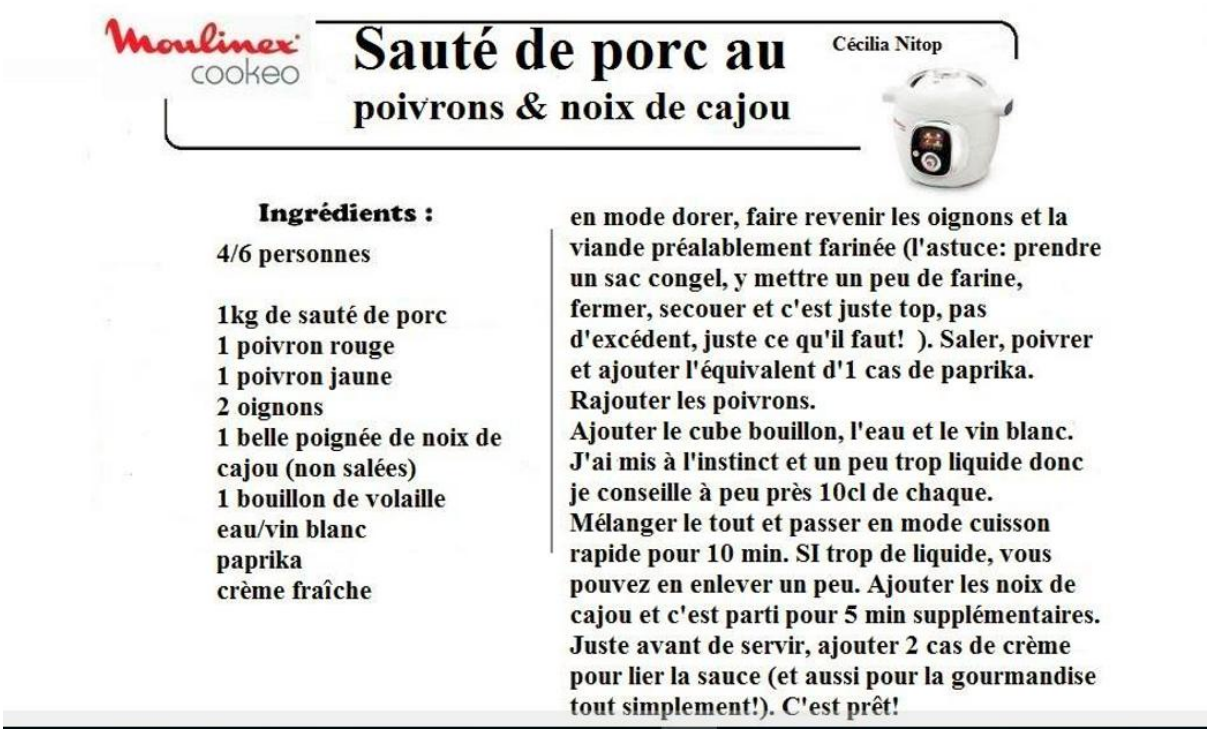
Pour 6 personnes:
1kg d'échine de porc en cubes,
100gr de lardons nature,
1oignon,
1cs de farine,
1cs de miel,
1cs d'huile,
150ml de vin rouge et 150ml d'eau,
thym et laurier, sel et poivre.

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



Sauté de porc aux légumes

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 .

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

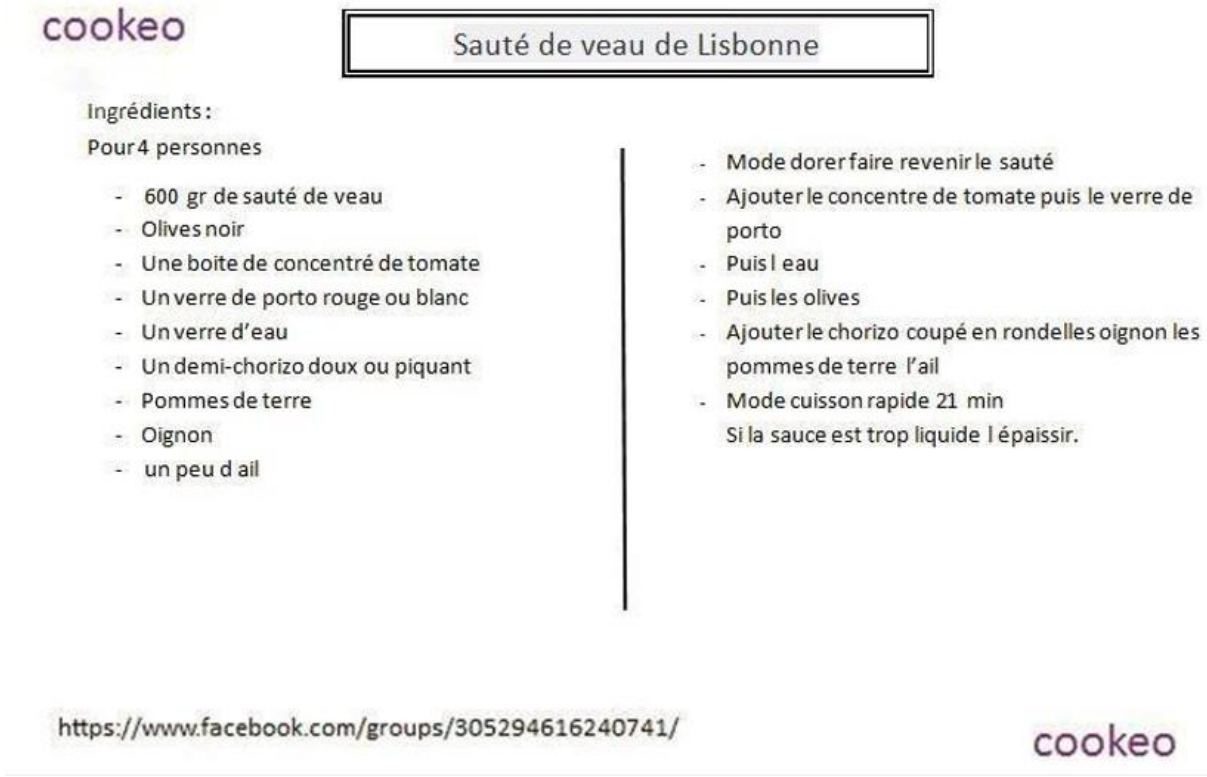
Faire cuire ensuite le riz (programme enregistré)

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

cookeo

Sauté de veau aux champignons

Sauté de veau de Lisbonne



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

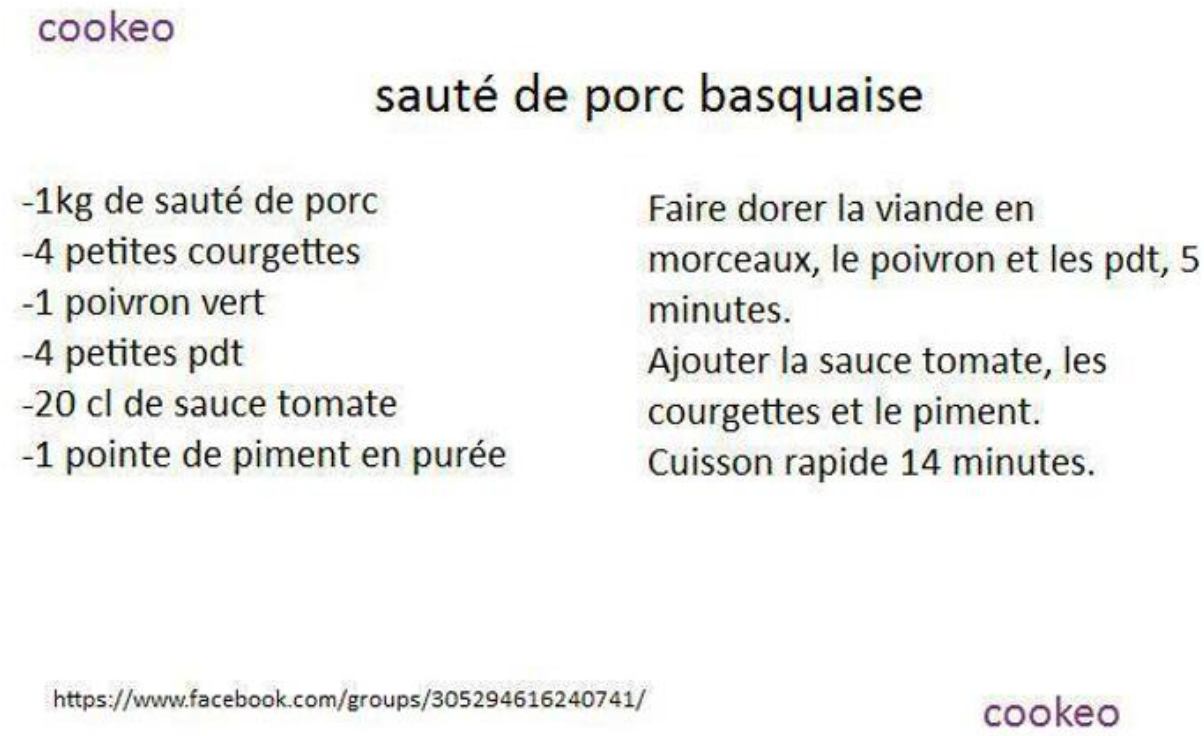
Faire revenir les oignons puis les lardons, ajouter la viande.
Mettre tout le reste des ingrédients, remuer quelques minutes en mode dorer puis cuisson rapide 20 mn.
En fin de cuisson, laisser quelques minutes en mode dorer.

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

cookeo

Sauté de dinde

Sauté de porc Basquaise



Sauté de porc à l'italienne

Sauté de porc au cidre

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

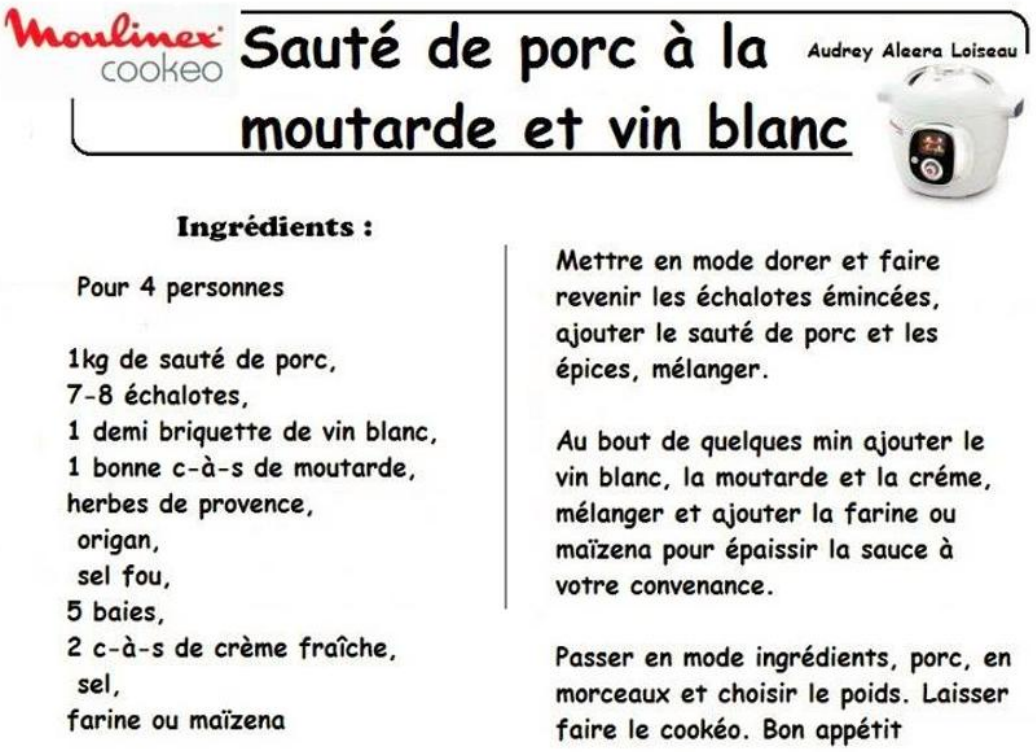
En mode dorer,faire revenir le porc avec les oignons émincés environ 10 min.Déposer les pommes coupées en 2 et épépinées par dessus et enfin les pdt.Passer en mode cuisson rapide,mettre le cidre ,fermer et cuire 20 min.Dès que le cookéo est ouvert ,retirer les pdt et les pommes,puis mettre la crème ,mélanger et servir avec les pdt et les pommes.

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

Sauté de porc au curry et coco

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

Sauté de porc moutarde



Saute de veau façon Saria

cookeo

Sauté de veau façon Saria

Pour 6 pers.
-1 kg d'épaule de veau
-1 oignon
- 1 ou 2 grosses boîtes de champignons de Paris
-1 feuille de laurier
-500 ml de fond de veau
-concentré de tomates

Couper le veau et l'oignon.
Mettre le cookeo en mode boeuf bourguignon, faire revenir l'oignon et le veau.Ajouter le fond de veau, le concentré de tomates.
Mettre le reste des ingrédients, lancer la cuisson.

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

cookeo

Sauté de porc aux abricots

Moulinex cookeo

Sauté de porc aux abricots

Syl Vie

Ingrédients :

pour 2-3 personnes :

500 gr de sauté de porc
15 abricots secs
1 oignon
2 cuillères à café de fond de veau
1 ml de paprika
1 ml de cumin
0,5 ml de cannelle
0,5 ml de muscade
1 ml de miel
15 ml de farine
400 ml d'eau.

Mettre le cookéo en mode dorer.

Faire dorer la viande et l'oignon .
dns un saladier , mélanger tout les autres ingrédients sauf les abricots.

Quand la viande est bien dorée , vider le saladier dedans , ajouter les abricots, bien mélanger et mettre en cuisson rapide 15 minutes.
voilà , c'est prêt !

Sauté de veau à ma façon

Sauté de veau au citron

Sauté de veau aux 2 olives

cookeo

Sauté de veau aux 2 olives

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

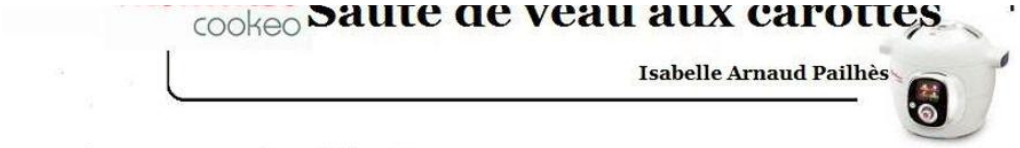
- 800g de saute de veau bien dégraissé
- 15 carottes coupées en tronçons
- 1grosse boîte de champignons
- 100g d'olives vertes dénoyautées
- 100g d'olives noires dénoyautées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 150g d'allumettes de bacon fumé
- 2 oignons et 1 gousse d'ail émincés
- 200ml de vin blanc
- 300 ml de bouillon(1 volaille + 1veau + 1 bouquet garni)
- 2càs de farine
- Poivre, piment d'espelette

Dorer l'ail et les oignons, rajouter le bacon fumé pendant 2 min puis rajouter la viande, poivrer et laisser dorer encore qq min
Puis enrober la viande avec la farine, remuer et mettre le concentré de tomates. Rajouter le vin blanc et faire déglacer 1 min
Mettre tous les autres ingrédients et rajouter le piment d'espelette
Cuisson rapide 30 min

cookeo

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

Sauté de veau aux carottes


cookeo Saute de veau aux carottes

Isabelle Arnaud Pailhès

Ingrédients :

Pour 4 pers

400g de sauté de veau

8 grosses carottes

1 oignon

un bouquet garni

500ml de bouillon

Mettre cookeo en fonction dorer et ajouter un peux d huile d olive ensuite ajouter l' oignon ainsi que la viande et faire dorer celle-ci , ensuite saupoudrer de farine remuer le tout et ajouter le reste des ingrédients puis passer en mode cuisson rapide pendant 20 min.

Petite variante en rajoutant des champignons et pourquoi pas rajouter un petit verre de vin blanc qui donnera un petit gout supplémentaire

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

Sauté de veau aux champignons

Sauté de veau aux olives

Sauté de veau au chorizo

Sauté de dinde

Sauté de porc Basquaise

Sauté de porc à l’italienne

Sauté de porc à la moutarde vin blanc

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

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

Sauté de porc au blé

cookeo

Sauté de porc et son blé

Roman Martin Corinne

Ingrédients :

Pour 2 personnes :
- 1 gros oignon
- 1 càs d'huile au choix (olive, noix, tournesol…).
- 500 g de sauté de porc
- 150 g de blé
- 3 càs de coulis de tomates
- 1 càs de moutarde
- 1 càs de thym
- 1 cube de bouillon de volaille
- 350 ml d'eau
- Sel, poivre

Verser l'oignon, l'huile, la viande, le blé, le coulis de tomates, la moutarde, le thym, le bouillon de volaille, l'eau, le sel et le poivre dans la cuve.
Remuer à l'aide d'une cuillère.

Cuisson rapide : 10 min.

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

cookeo

SAUCISSES ET SAUCISSONS

Saucisses chou-fleur

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.

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 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

Saucisses fumées pdt tomates

cookeo

saucisses fumées/pdt/tomates

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

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

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

cookeo

Saucisses de Montbéliard pommes de terre

Saucisses lentilles de Toulouse

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

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

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

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 !

Saucisses lentilles au cookeo

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

Saucisses au curry

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

Jessika Beyrand

Saucisses & Flageolets

Ingrédients :

4 personnes

4 saucisses de Toulouse,
4 verres de flageolets,
1 échalotte,
1 gousse d'ail,
2 carottes,
sel et poivre -

Mettre à tremper les flageolets durant toute une nuit,

En mode dorer faire revenir les saucisses pendant 3/4 minutes, les retirer, Ensuite faire revenir la gousse d'ail, l'échalotte, les carottes et les flageolets en mode Dorer pendant 3/4 minutes également, Remettre les saucisses dans le Cookéo puis recouvrir les flageolets d'eau (ce n'est pas grave si les saucisses ne sont pas recouvertes), Cuire en mode ingrédient en sélectionnant les lentilles pour 4 personnes.

Pour ceux qui aiment on peut rajouter 50 cl de coulis de tomates.

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

SPAGHETTIS

Spaghettis steaks hachés moutarde

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.

Spaghettis Bourguignone

Spaghettis bourguignonne

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de spaghettis
1 cuillère à soupe de moutarde
2 cuillères à café de concentré de tomates
Sel
Poivre
300 g de viande à bourguignon
200 g de carottes congelées
200 g de champignons de Paris congelés
100 g d'oignons congelés
1 verre de vin rouge
300 ml d'eau
Huile d'olive
1 cube de bouillon de bœuf

Mode dorer
Versez de l'huile dans la cuve puis faites revenir les oignons et les morceaux de viande.
Ajoutez les carottes et les champignons de Paris.
Versez le verre de vin rouge et un bouillon (200 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf)
Poivrez. Ajoutez une cuillère café de concentré de tomates.
Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Faites cuire dans un premier 10 mn, la viande, les carottes, les oignons, les champignons.
Ouvrez votre cookeo quand les 10 mn sont terminées puis ajoutez les spaghettis coupées en 2 avec 100 ml d'eau.
Programmez à nouveau le cookeo pour 5 minutes de cuisson rapide.(temps de cuisson des spaghettis indiqué sur le paquet divisé par 2)
Servez chaud .

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

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

Spaghettis bolognaise maison➳➳➳

Cookeo

Spaghettis bolognaise maison

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

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

cookeo

Spaghettis rigolos

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :
Pour 4 personnes

- 250g de spaghettis crus coupés en 2
- 1 paquet de saucisses genres knakis coupés en morceaux de 5 cm
- sel

Transpercer de part en part les saucisses avec les spaghettis encore crus.
Tout mettre dans le cookeo.
Recouvrir d'eau
Mettre en cuisson rapide 10 min

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

cookeo

Spaghettis fantaisie

Spaghettis bolognaise

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

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
Pommes de terre / Haricots verts

Audrey Aleera Loiseau

Ingrédients :

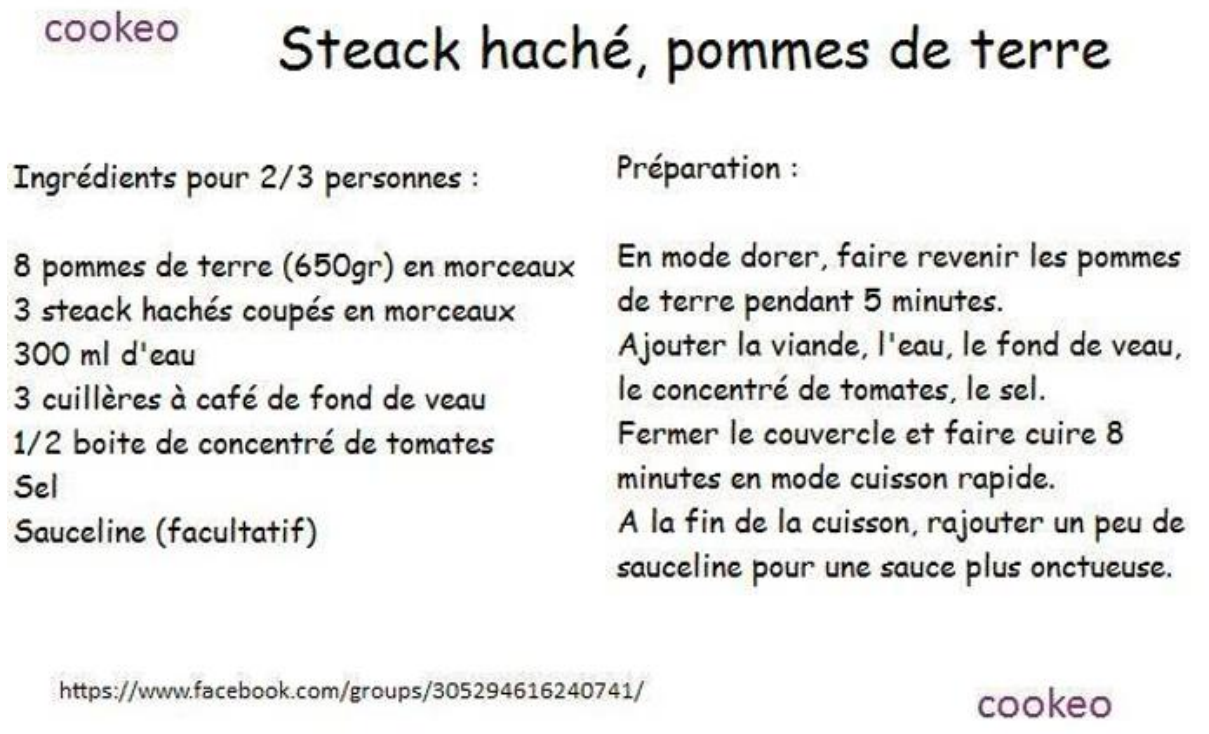
Pour 4 personnes

5 ou 6 pommes de terres
2 oignons
4 steaks hachés
1 briquette de crème semi épaisse
1 pot de sauce Bénédicta au curry (ou curry en poudre selon votre goût)
Haricots verts
Herbes de provence
Sel

Mettre en mode dorer, faire dorer l'oignon quelques min puis ajouter les pommes de terre coupées. Faire dorer 1 min. Arrêter de dorer puis ajouter les steaks hachés coupés en morceaux, la sauce curry mélanger à la crème, les herbes de provence et le sel. Passer en mode cuisson rapide 5 min, une fois la cuisson terminé ouvrir le cookéo, mélanger délicatement, ajouter les haricots verts et remettre en cuisson rapide 5 min. C'est prêt.

Steaks hachés courgettes

Steaks hachés pommes de terre



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

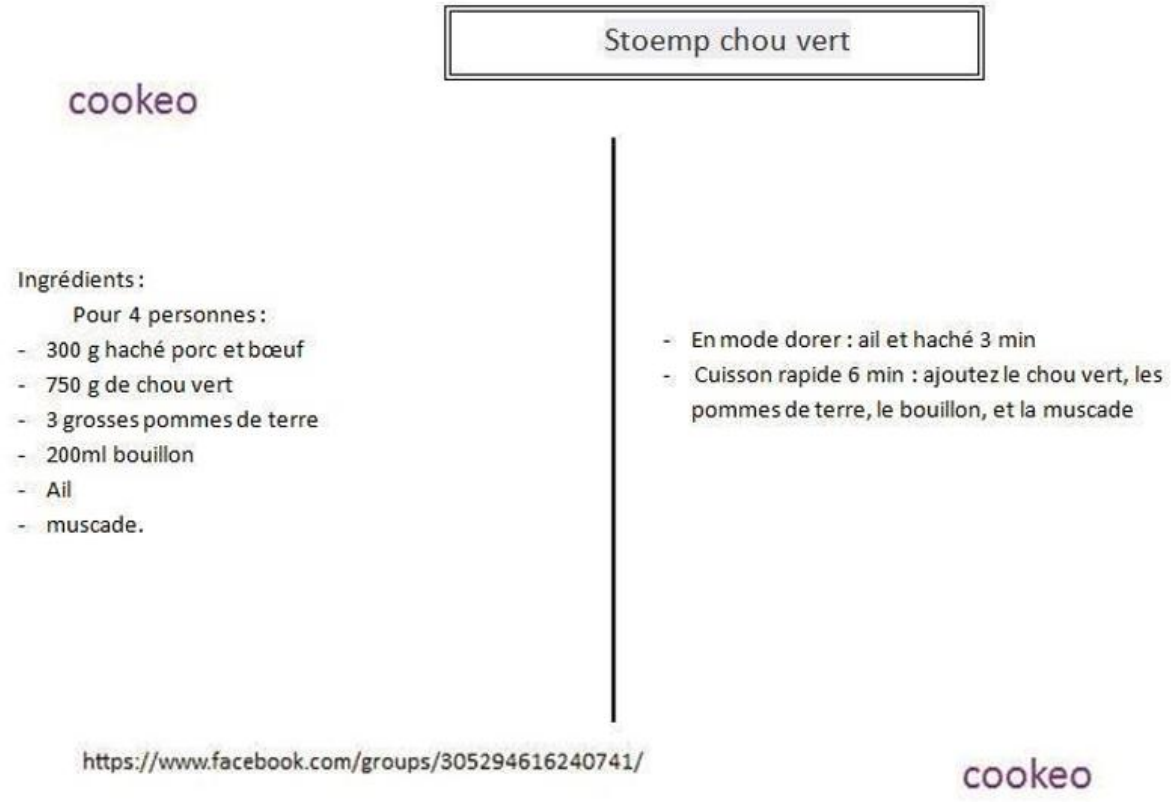
Couper les legumes en gros cube et le steak hache en morceaux,

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

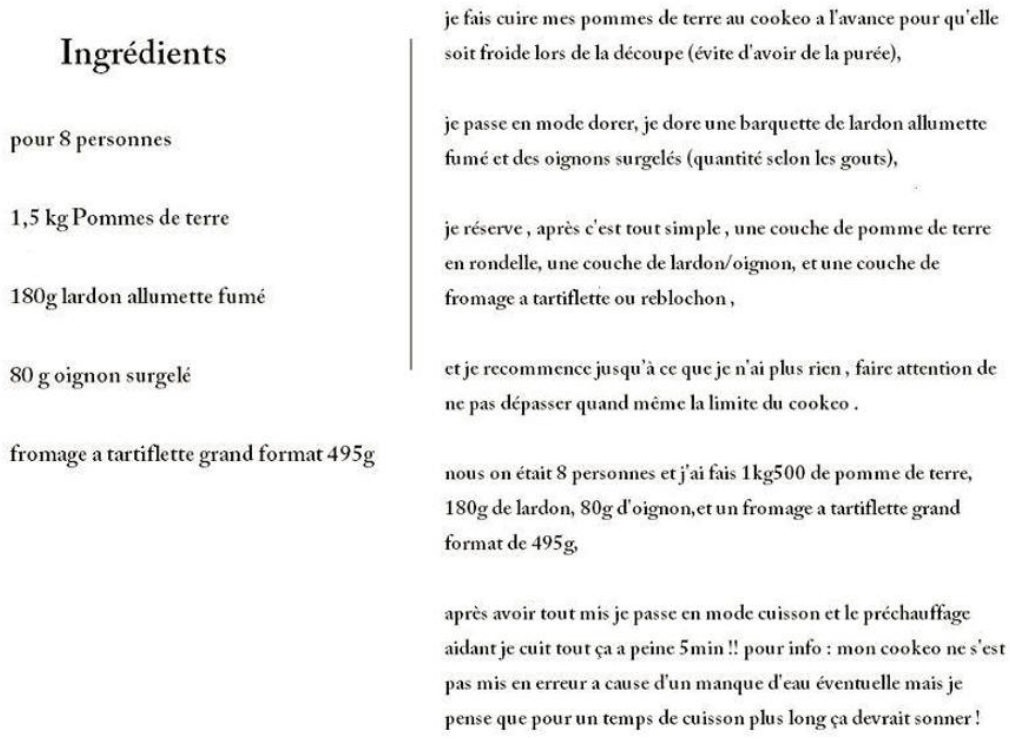
Stoemp chou vert



T

Tartiflette express

Tartiflette

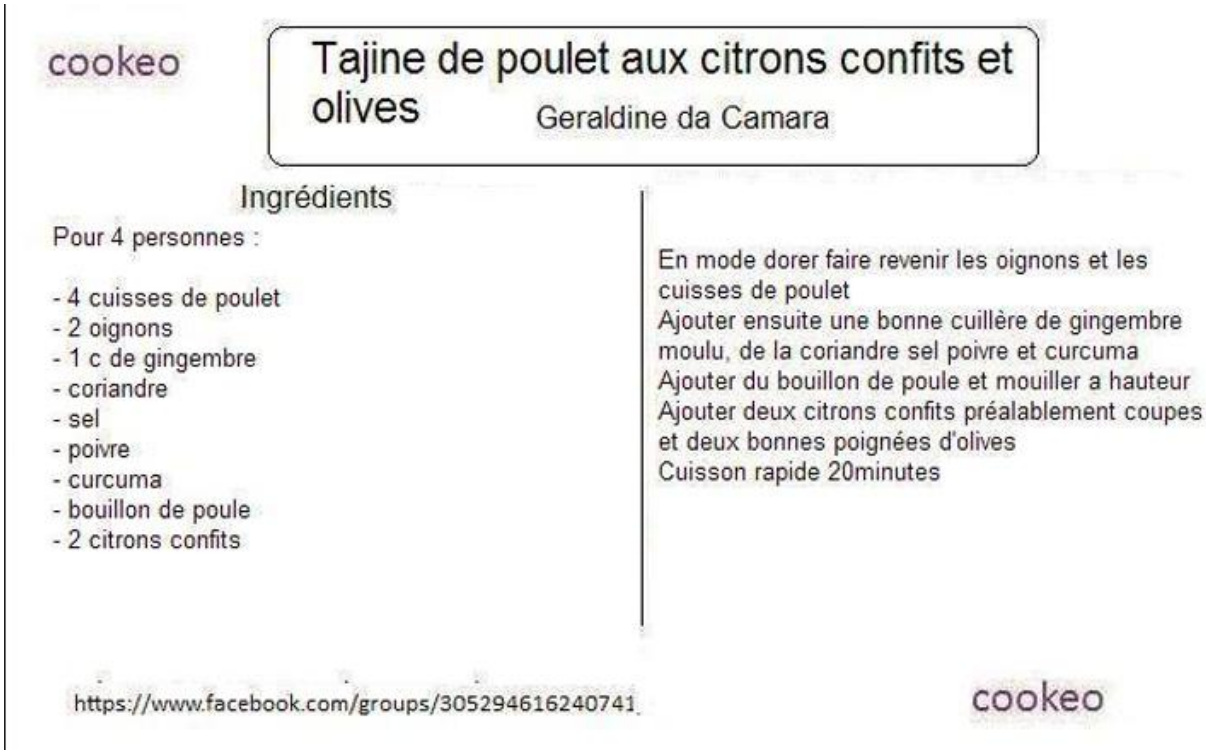


TAJINE

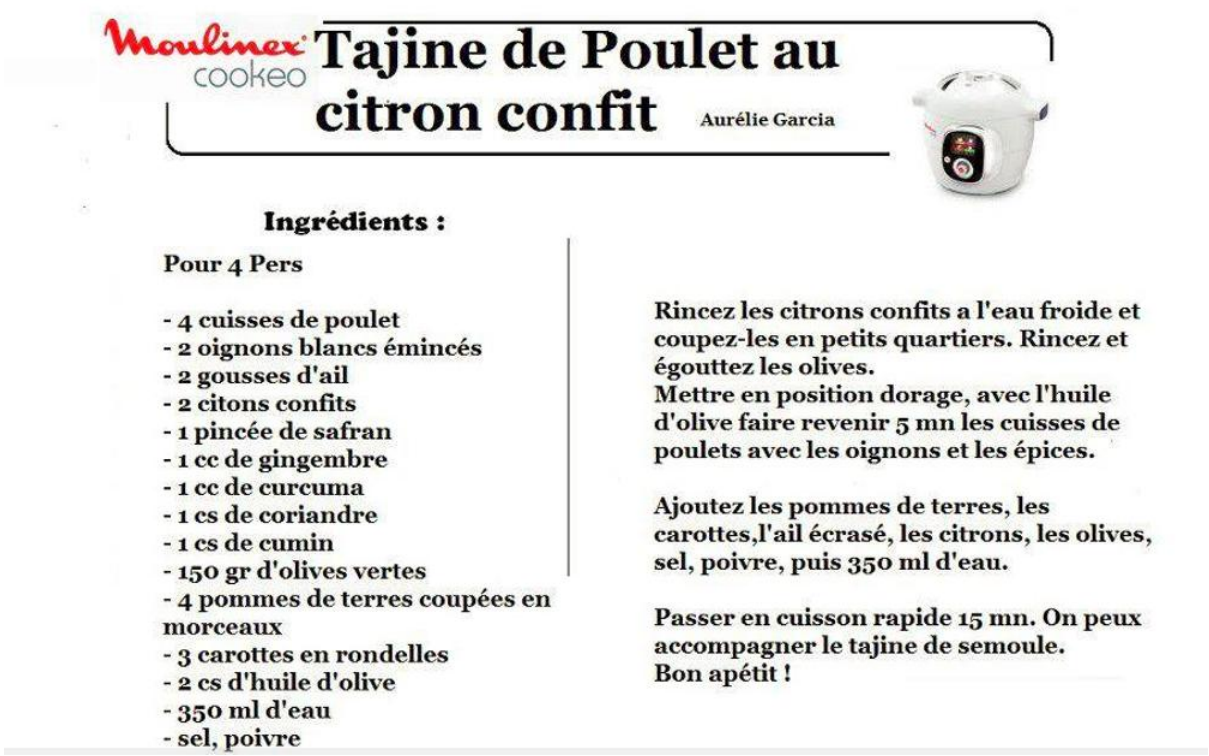
Tajine de légumes

Tajine de ma copine

Tajine citron confit



Tajine poulet citron confit



Tajine poulet pommes de terre carottes

cookeo

Tajine de poulet pommes de terre et carottes

Carole Trichet

Ingrédients :

pour 4 personnes:
- 500 g aiguillettes de poulet
- 6/7 pommes de terres coupées en morceaux
- 4 grosses carottes coupées en petits tronçons
- 1 oignon émincé
- Raisins secs(quantité à adapter selon les goûts)
- 2 cas d'épices à tajine marocain ducros
- Coriandre déshydratée
- Persil
- 250 ml de bouillon de volaille

Tout mettre dans la cuve et cuisson rapide 8 min

cookeo

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

Tajine de 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 !

Tajine de veau à ma façon

Tajine d'agneau

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 !!!

Tajine de lapin au safran

Tajine boulettes de boeuf et blé

Tajine de boulettes petits pois courgettes

Moulinex cookeo

Tajine de boulettes petit pois et courgette

Stef Fany

Ingrédients :

Pour 4 personnes

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

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

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

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

Tajine poulet merguez

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

Tajine agneau abricots

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

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 !!

© 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 !!

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

Tortellini à la tomate et au bacon

Tortillini au 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

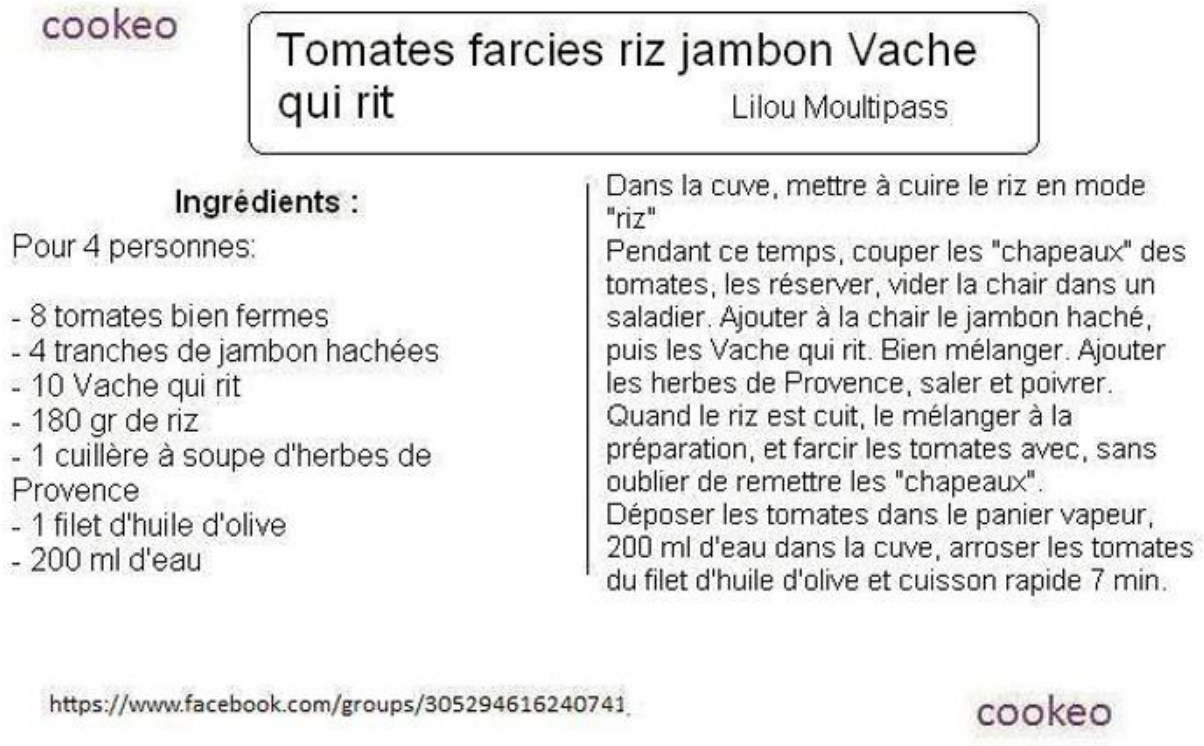
Mettre tous les ingrédients dans la cuve et bien melanger,

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).

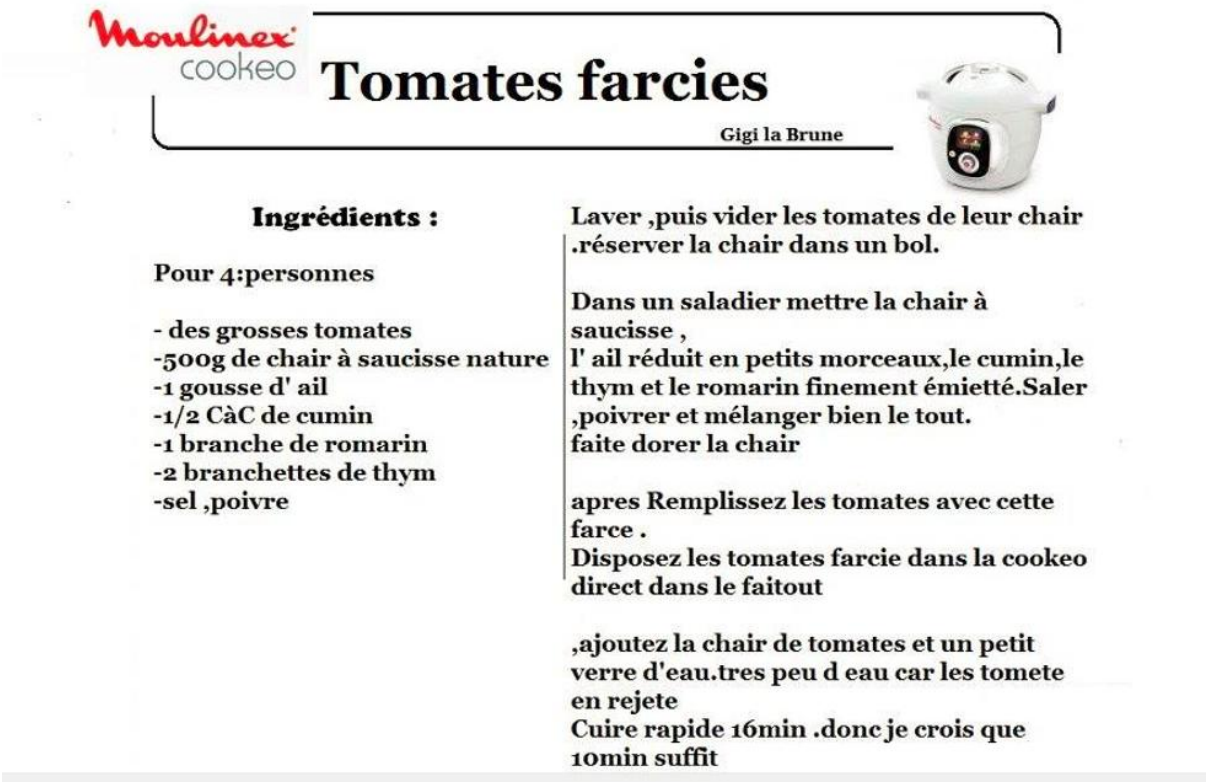
bon appetit

TOMATES FARCIES

Tomates farcies jambon vache qui rit



Tomates farcie 2



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

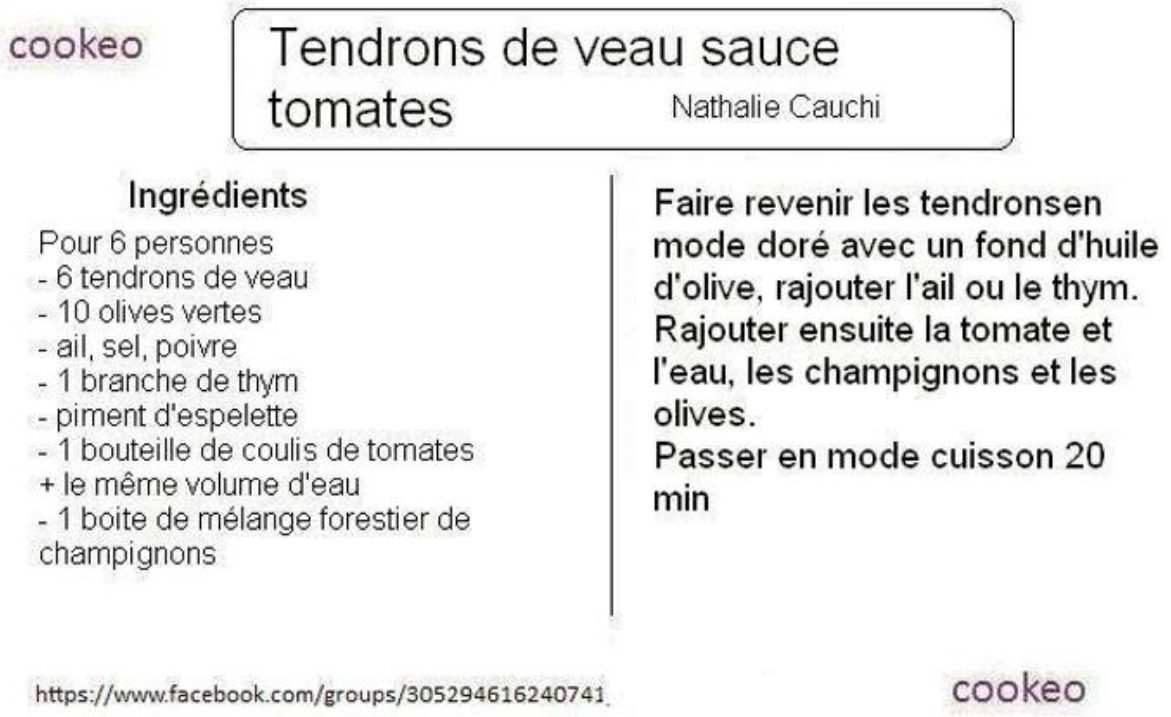
Coupez les tomates faites des chapeaux. Creusez les tomates et recupérez la chair pour la mélangez avec la chair à saucisse. Salez et poivrez.
Garnissez vos tomates avec la préparation chair à saucisse et tomates.
Placez les tomates dans la cuve du cookeo (calez les) .

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.

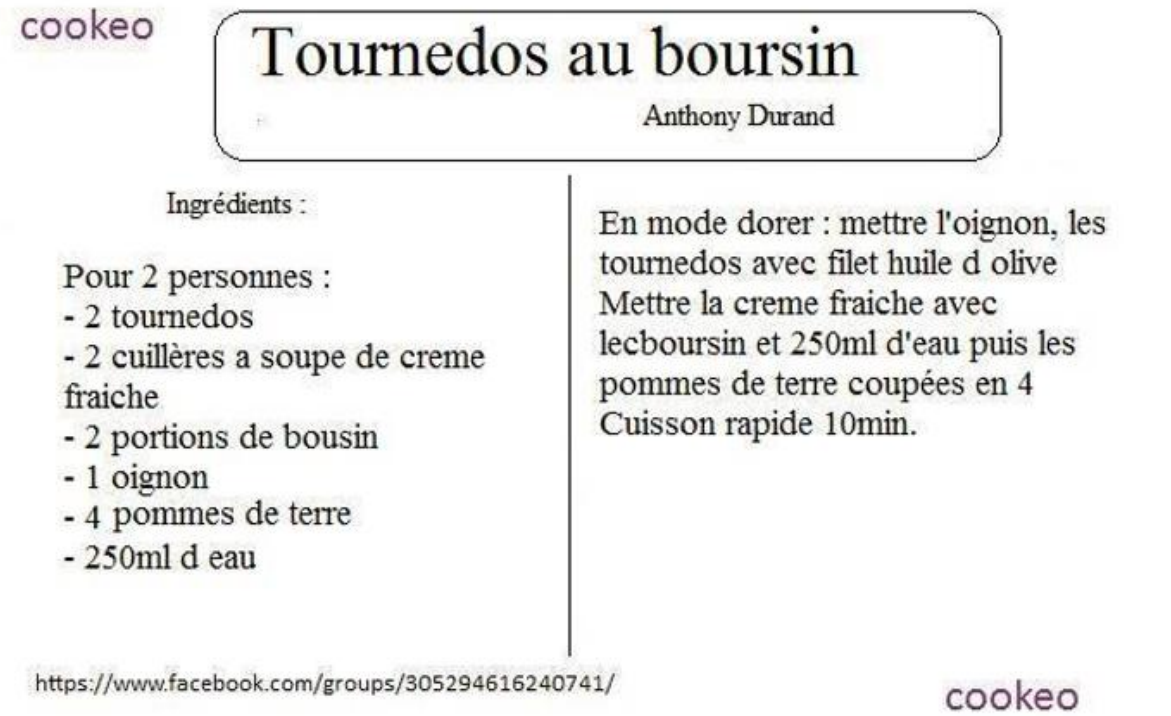
Tomates farcies

Tomates farcies façon Kebab

Tendrons de veau sauce tomate



Tournedos au Boursin



Tripes sauce tomate

cookeo

Tripe à la sauce tomate

Pblv Pblv

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- Environs 1 kg de tripes
- 2 carrottes
- 1gousse d ail
- 1 oignon
- 2 clous de girofles
- 1 brique (grande) de coulis de tomate
- 1 boite de concentree de tomate
- 7 pommes de terre
- Un peu de sucre
- 2 cc paprika doux
- Une pince de muscade
- Sel poivre et 1 verre d eau

Mettre de l eau dans la cuve et ajouter les tripes
Cuisson rapide 10min
Les egouter et mes couper en morceaux
Couper en rondelles vos carrottes et emincre l ail piqué de 2 clous de girofle l oignon.

Mettre tout dans la cuve ajouter coulis concentree de tomate noix de muscade etc.. pour le sucre a vous doser pour enlever un peu l aciditer du coulis fermer cuisson rapide 35 min
Couper vos pommes de terre en morceaux et les mettre avec les tripes cuisson rapide 5 min

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

cookeo

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

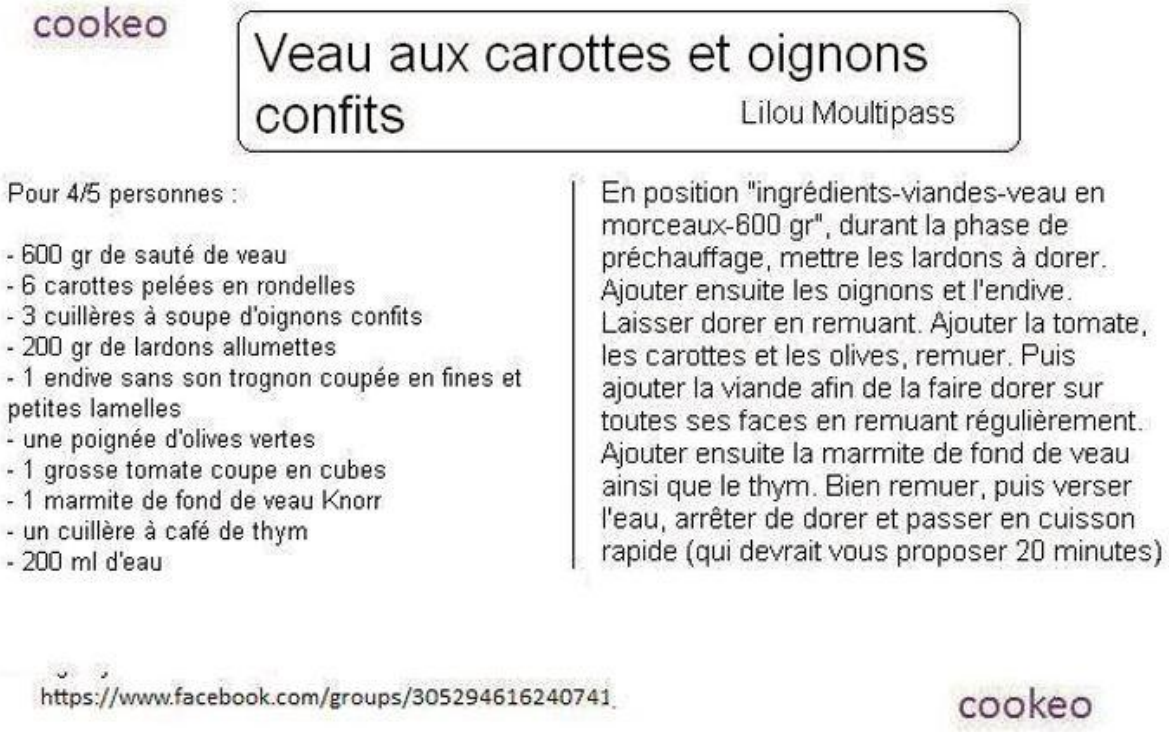
Faire revenir en mode dorer les oignons émincés et les carottes en rondelles épaisses dans du beurre, puis rajouter les tripes au bout de qq minutes pour les faire dorer.
Passer un cuisson rapide.
Saupoudrer de farine (1CS), mélanger.
Rajouter le vin blanc, la tomate concentrée, sel, poivre.
Mouiller 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 !!

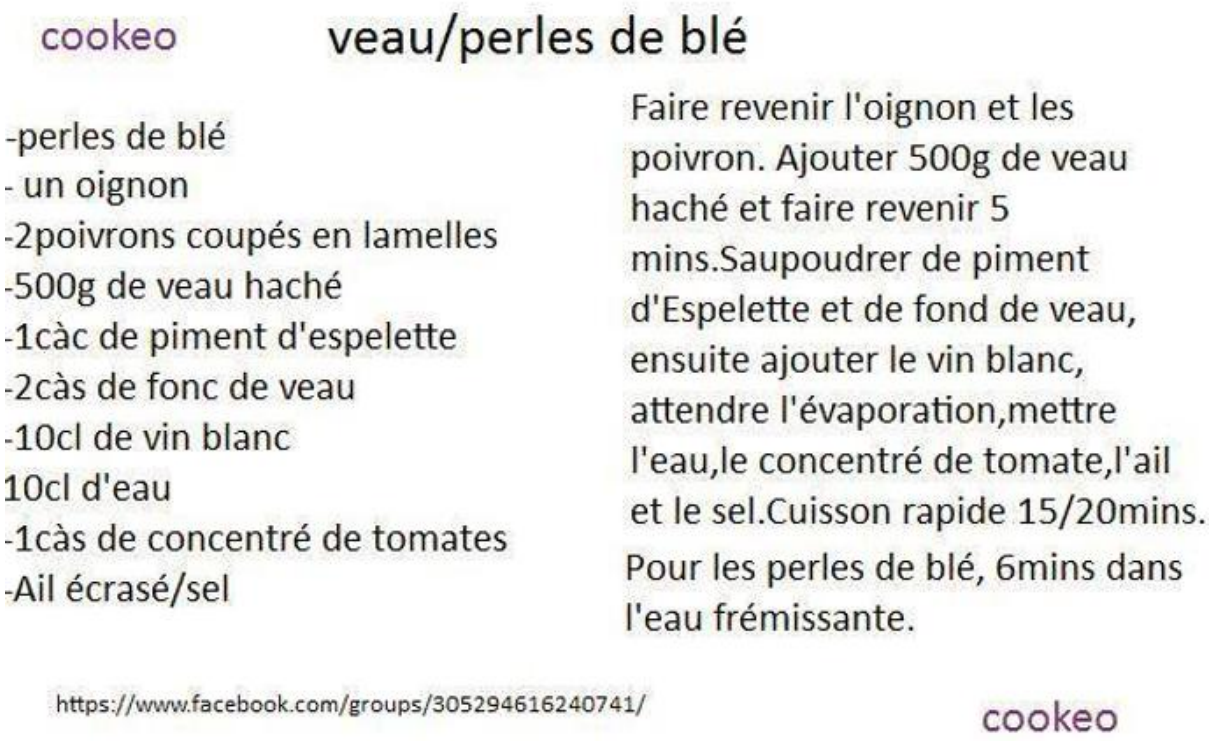
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

V

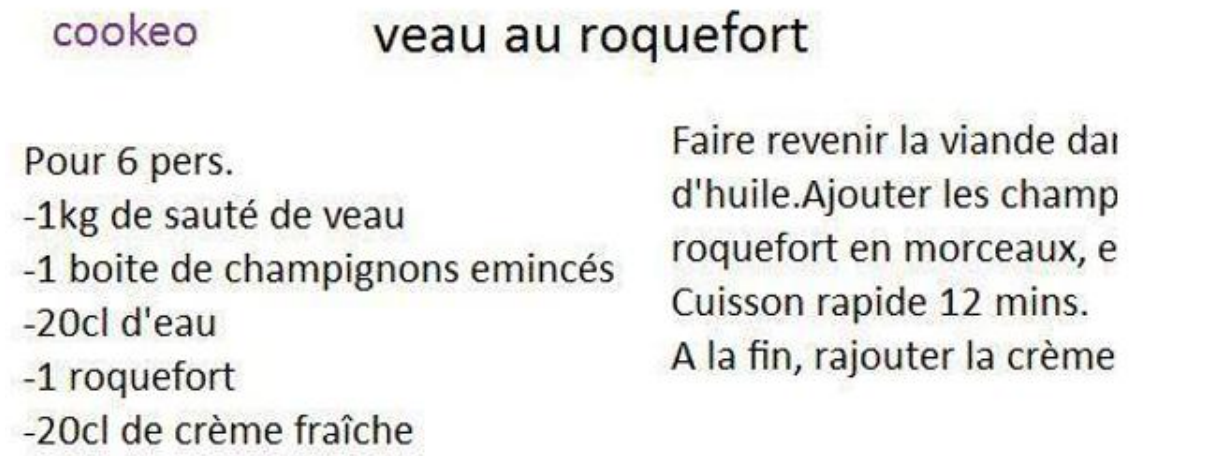
Veau aux carottes et oignons confits



Veau perles de blé



Veau Roquefort



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

Veau marengo

Moulinex cookeo

Veau Marengo

Isabelle Rives

Ingrédients :

4 personnes

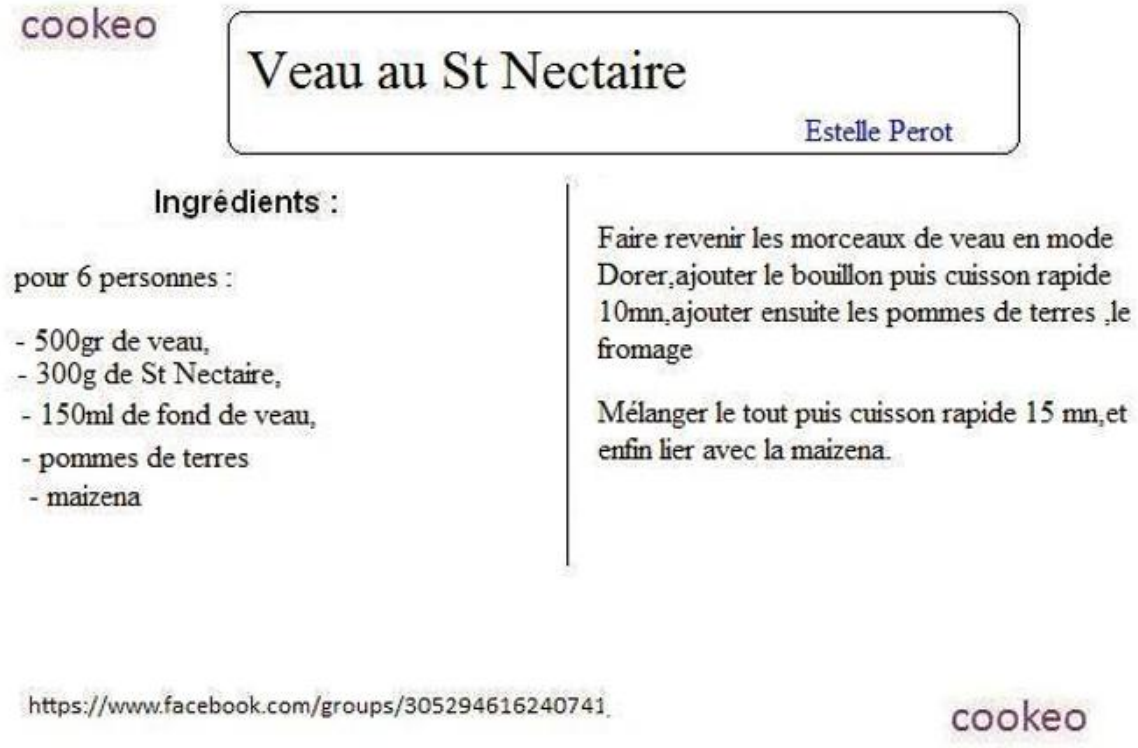
1kg de veau
800g légumes pour couscous
400g champignons émincés
250 ml eau
250ml vin blanc
70g de concentré de tomates
oignons
herbes de provence
paprika
sel poivre

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

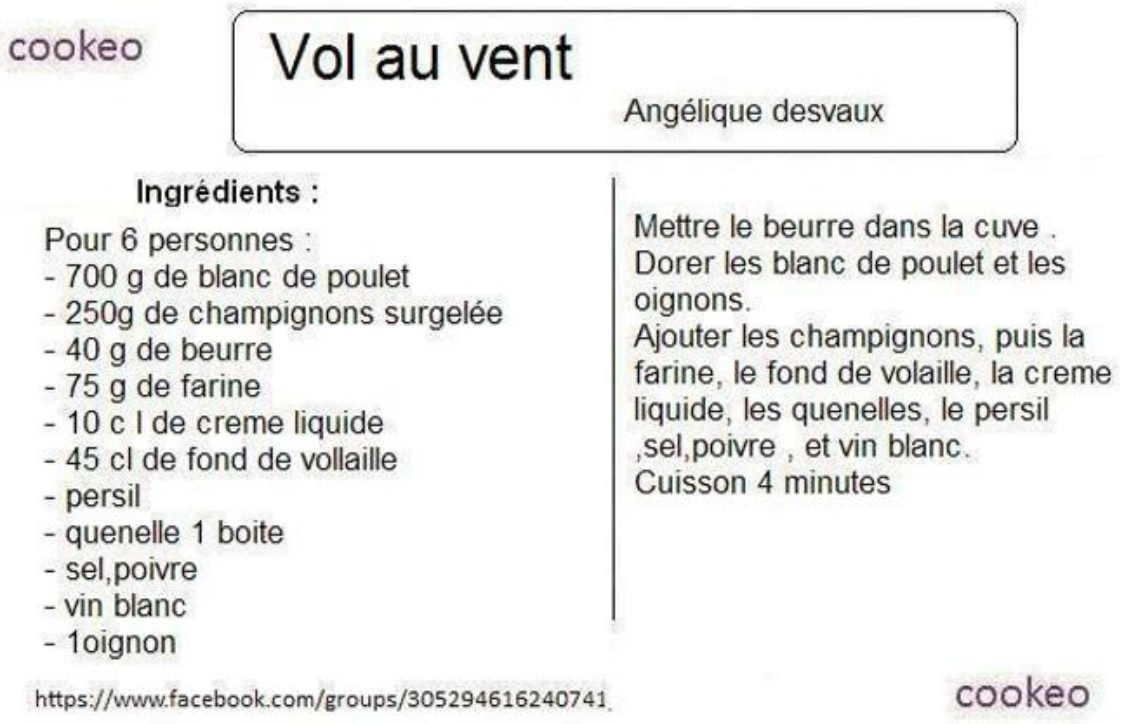
mode blanquette de veau 6 pers cuisson dure 20mn !

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

Veau au Saint Nectaire



Vol au vent



POISSONS

A

Aïoli provencal

Artichauts sauce au thon

Cookeo
Moulinex

Artichauts sauce au thon

Ingrédients pour 4 personnes

12 fonds d'artichaut congelés
1 boite de thon au naturel
2 œufs
3 cuillères à soupe de crème fraîche
1 cuillère à soupe de moutarde
1 citron
sel
poivre

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

Préparation

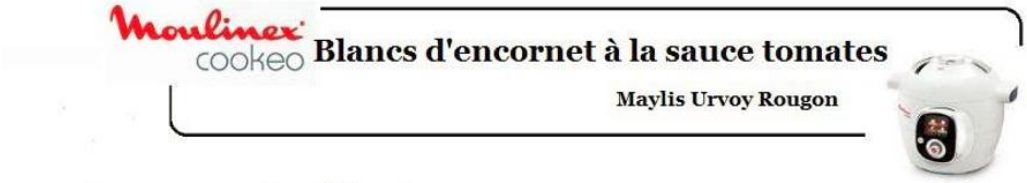
Faites cuire les œufs dans de l'eau pendant 10 mn.
Passez les œufs sous l'eau pour les refroidir et les écaler.
Ouvrez la boîte de thon et égouttez le thon. Emiettez le thon. Placez le thon dans le bol d'un mixeur, ajoutez les œufs et hachez l'ensemble. Ajoutez la cuillère de moutarde, les 3 cuillères de crème fraiche, le jus d'un citron que vous avez pressé, salez et poivrez si nécessaire.
Cuisson rapide
Programmez 10 mn
Egouttez les fonds d'artichauts. Remplissez les cavités des fonds d'artichauts avec la préparation de thon.

Placez au frigo.

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

B

Blancs d’encornets sauce tomate



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.

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.

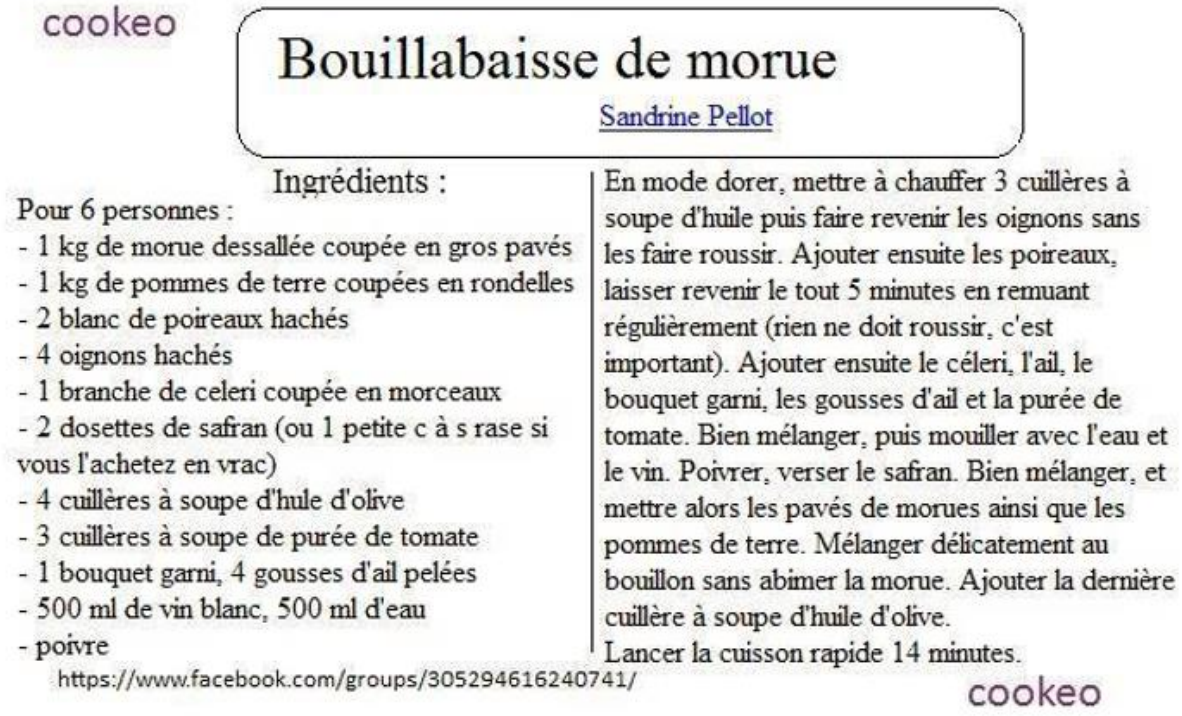
Mettre le cookeo en mode "dorer" pour 10 minutes
Faire fondre le beurre avec le cube et le paprika
Une fois le tout réduit et bien mélange, faire dorer les poissons coupés en gros cubes
Une fois les poissons dorés, ajoutés 25cl de crème liquide.
Éplucher les carottes et les champignons. Couper les carottes 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 à sa façon

Brandade de morue

Bouillabaisse de morue



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

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

Cari de crevettes et riz

Cari de langoustes façon réunionnais

Carri de Langouste façon réunionnais

proposée par Julie-Ulrich Poinin-Gobalou

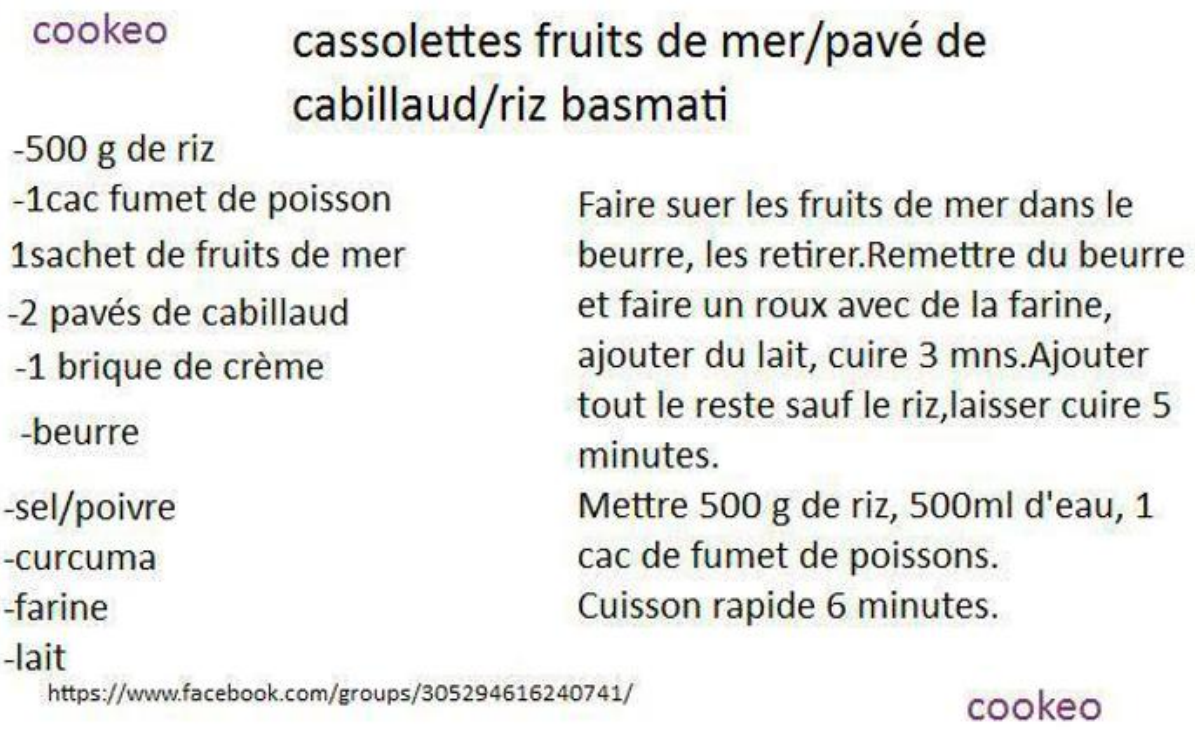
Ingrédients

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

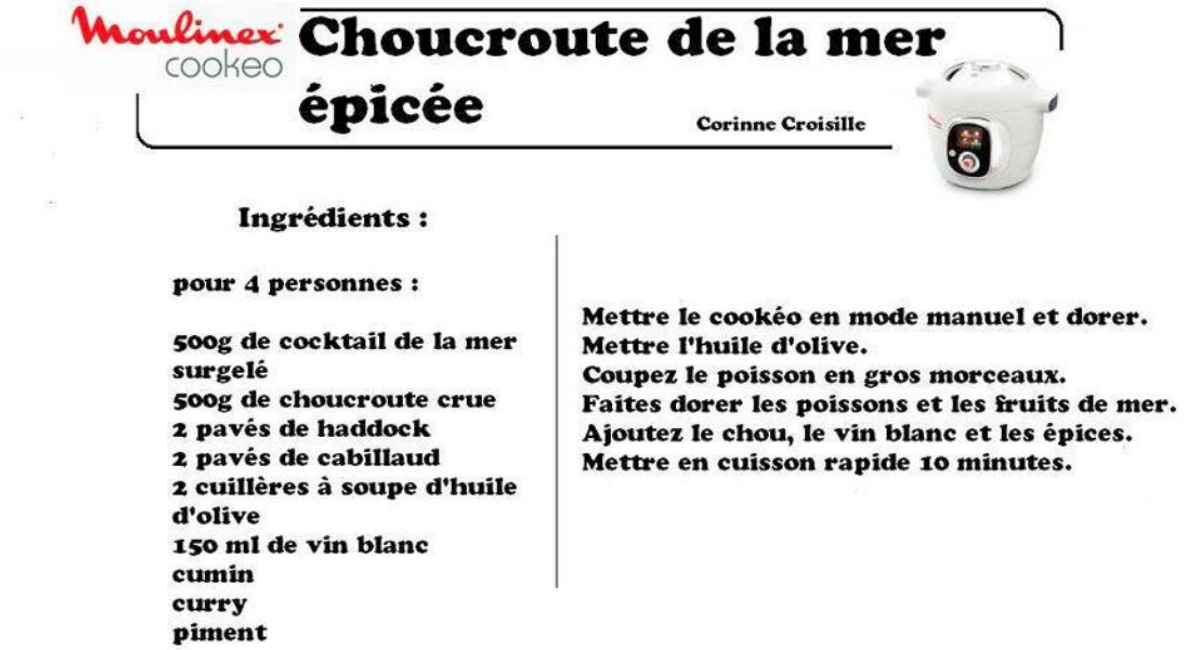
Faire revenir les oignons coupés en lamelle, lorsque celles-ci sont légèrement dorée ajouter l'ail et le gimgembre préalablement mixer ensemble laisser un peu cuire;
puis ajouter les tomates coupées en lamelle, avec le thym et la pincée de curcuma,
ajouter le sel et le poivre selon votre gout, mélanger, 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

Cassollettes fruits de mer



Choucroute de la mer



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.

Coeur de filets de merlu provençal

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

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

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

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.

Coquillages du midi

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)

Coquillettes aux médaillons de saumon➽➽➽

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

Courgettes et morue au miel

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 et blanc d’encornets

cookeo

Crevettes et blanc d'encornets sauce coco/épices indiennes Tiph Tiph

Ingrédients

- crevettes
- blanc d'encornets
-oignons
- abricots séchés
- tomates séchées (1 petit bocal)
- 1 boite lait de coco
- épices indiennes (ducro) à doser suivant vos gouts

Enlever uniquement la tête des crevettes. Faire revenir crevettes, blanc d'encornets et oignons au cookéo. Ajouter ensuite ts les ingrédients et mettre à cuire 4 mn

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

cookeo

Crevettes coriandre

Cookeo Moulinex

Crevettes coriandre

Ingrédients pour 4 personnes.

24 grosses crevettes décortiquées congelées ou fraîche
100 ml de lait de coco
5 cl de fumet de poisson
1 cuillère à café de purée de coriandre
1/2 jus de citron vert
Piment de Cayenne
Sel et poivre

Préparation

Décortiquez les crevettes si elles sont fraîches.
Ajoutez les crevettes dans la cuve puis le lait de coco, le fumet de poisson, la cuillère à café de purée de coriandre, le jus de citron vert. Versez le piment de Cayenne. Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 1 mn
Servez chaud

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

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

Coktail 3 fruits de mer et riz

Moulinex cookeo

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

Moulinex cookeo

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 !

Curry de limande➳➳➳

Cookeo

Curry de limande

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

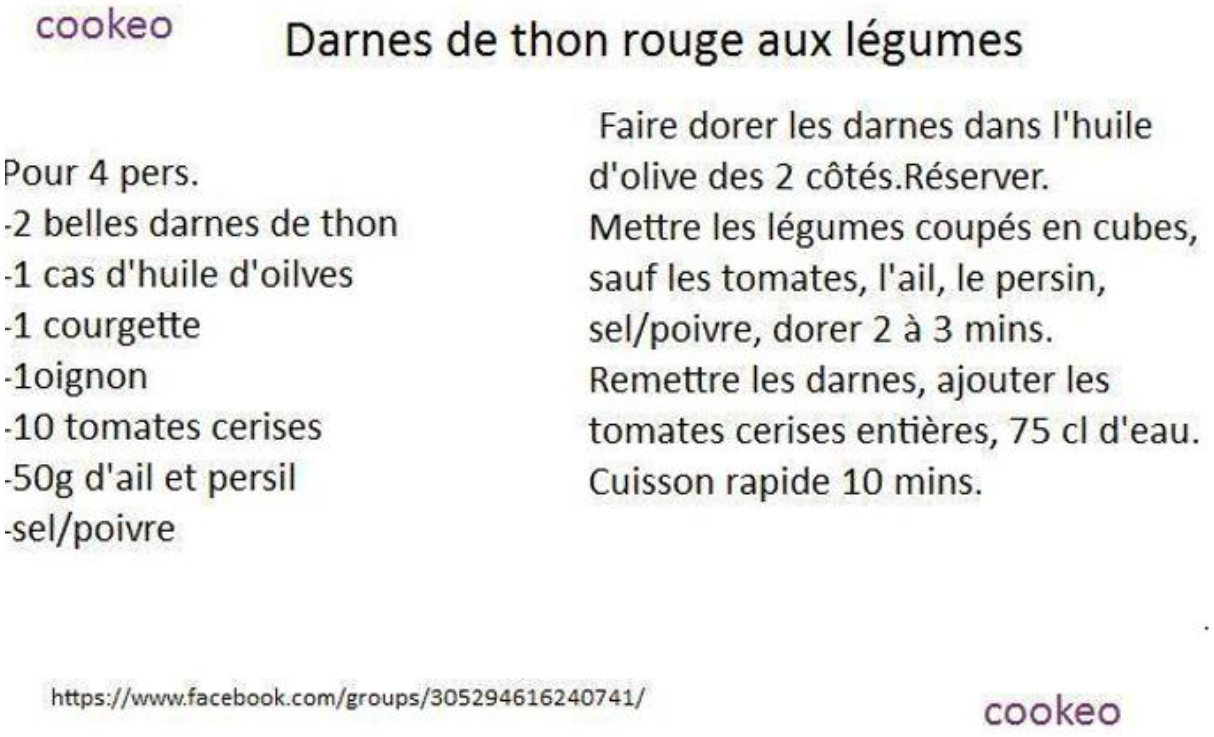
4 filets de limande
2 cuillères à café de fumet de poisson
1 verre de vin blanc
Sel
Poivre
1 petite boite de tomates pelées
1 pot de fromage blanc (125 g)
4 cuillères à café de curry
Huile d'olive

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.

D

Darnes de thon aux légumes



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 à l'italienne

cookeo

Dos de cabillaud à l'italienne

Catherine Christophe

Ingrédients :

Pour 4-5 personnes

- 1 échalotte
- 800g de dos de cabillaud (congelés)
- 4 tomates coupées en gors dés
- 1 aubergine en morceaux
- 1/2 pot de boursin cuisine tomates-herbes italiennes

Déposer le poisson et le boursin sur le lit de legumes.
10 minutes en cuisson rapide

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

cookeo

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

Dos de cabillaud provencale

Moulinex cookeo

Dos de cabillaud
et légumes à la provençale

Catherine Millet

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

Dos de cabillaud à la provencale

cookeo

Dos de cabillaud à l'italienne

Catherine Christophe

Ingrédients :

Pour 4-5 personnes

- 1 échalotte
- 800g de dos de cabillaud (congelés)
- 4 tomates coupées en gors dés
- 1 aubergine en morceaux
- 1/2 pot de boursin cuisine tomates-herbes italiennes

Déposer le poisson et le boursin sur le lit de legumes.
10 minutes en cuisson rapide

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

cookeo

Dos de cabillaud au champagne

Moulinex cookeo

Dos de cabillaud au champagne

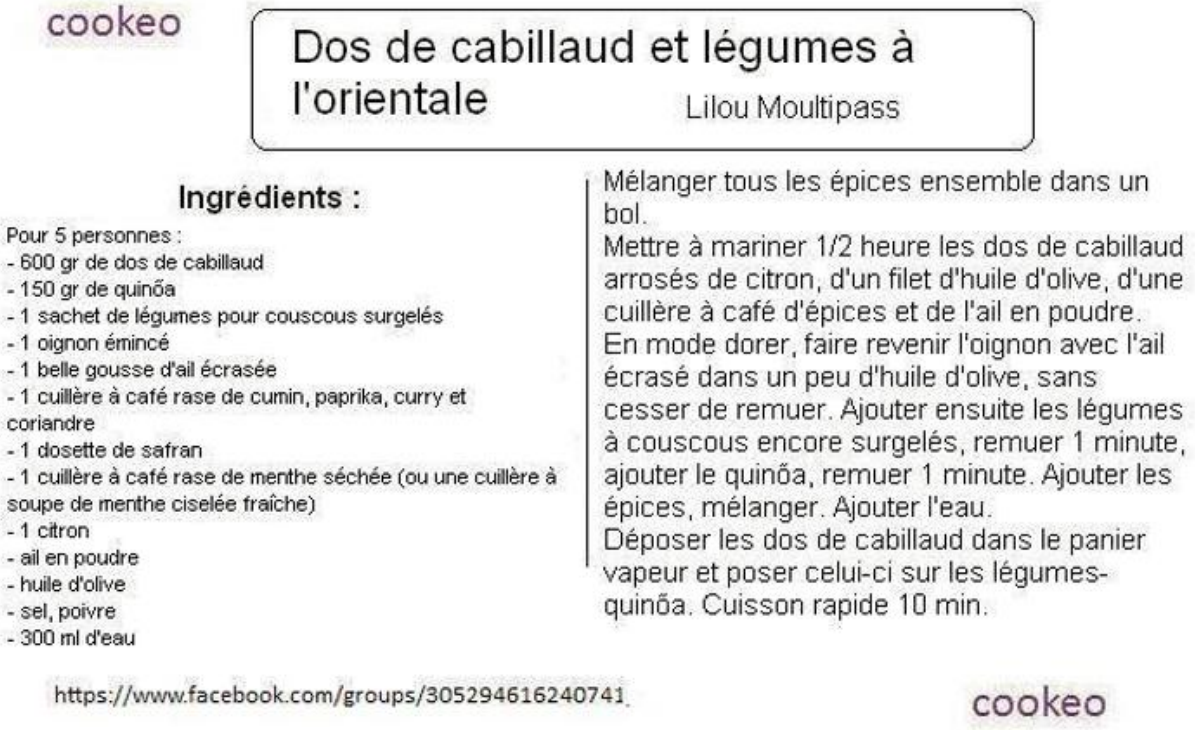
Fanny Cuvilliez

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.

Dos de cabillaud à l’orientale



Duo de poissons au trio de choux

cookeo

duo de poissons au trio de choux

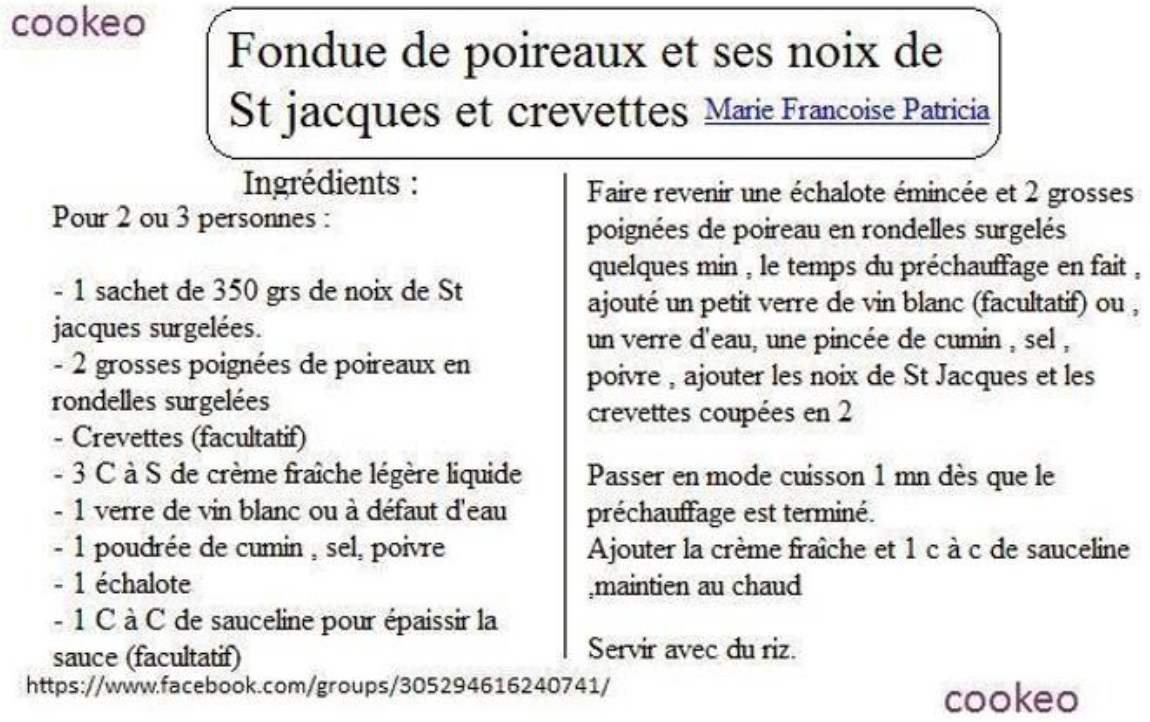
-2pavés de saumon congelés
-2cabillauds ou colins congelés
-1sachet de petites crevettes
-1 sachet de trio de choux congelés
-6 petits cubes sauce au beurre
-25 cl de crème fraîche
-20cl de vin blanc et 20 cl d'eau
-2 gousses d'ail et persil, sel/poivre

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

Fondue de Poireaux et noix de St Jacques



E

Encornets à la tomate et aux poivrons➽➽➽

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.

Encornets et pommes de terre

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

Epinards crème fraîche poisson

F

Filet de cabillaud à la moutarde

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!

Filets de lieu noir moutarde

Filets de poissons sauce orange

Filets de saumon poireaux➳➳➳

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.

Filets de plie aux légumes

Filets de poisson au curry

Filets de poisson au curry

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de poisson
2 carottes
1 oignon
1 cuillère à soupe de curry
200 ml de lait de coco
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de moutarde
1 petite boite de tomates pelées
Quelques brins de persil

Préparation

Mode dorer

Versez la cuillère d'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les oignons. Ajoutez ensuite les filets de poisson , les carottes coupées en rondelles.
Ouvrez la boite de tomates pelées et ajoutez le contenu dans la cuve .
Versez le lait de coco , saupoudrez de curry.
Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde et le persil ciselé.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 7 mn
Servez chaud

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

Filets de sole aux fruits de mer

Moulinex cookeo

Filets de sole aux fruits de mer

Nathalie Gauthier

Ingrédients :

pour 6 personnes

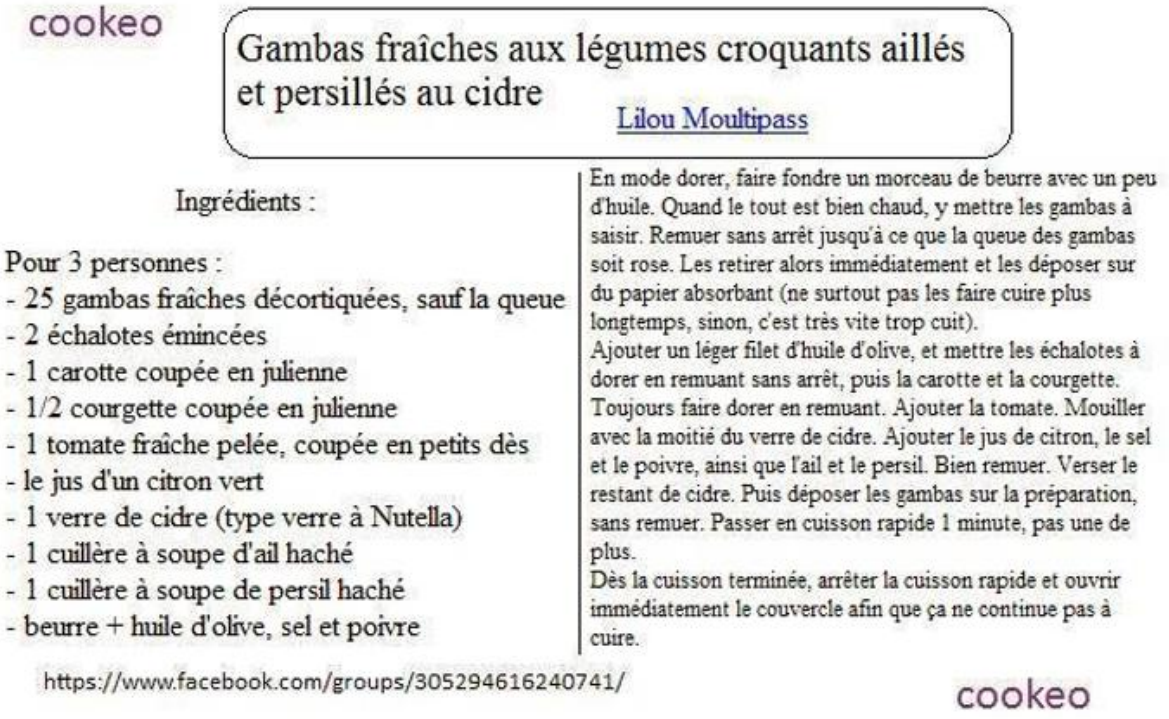
-6 filets de sole congelées
-2 poignées de cocktail de fruits de mer congelée
-1 sachet de sauce homardine de knorr (dilué dans 250 ml d'eau chaude)
- 200 ml de crème fraiche liquide
- sel, du poivre,
-une demi cuillère de sauce maggi et du secret d' arômes "plein sud" de knorr

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 !

G

Gambas fraîches aux légumes


cookeo

Gambas fraîches aux légumes croquants aillés et persillés au cidre

Lilou Moultipass

Ingrédients :

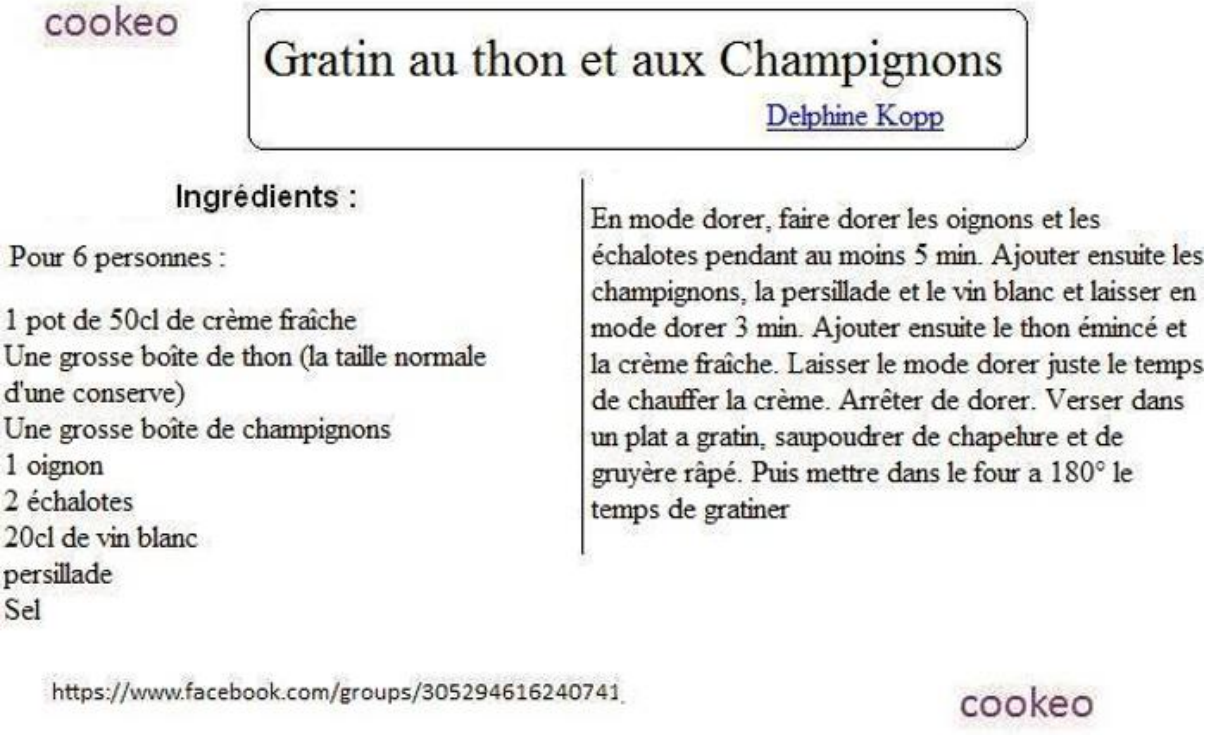
Pour 3 personnes :
- 25 gambas fraîches décortiquées, sauf la queue
- 2 échalotes émincées
- 1 carotte coupée en julienne
- 1/2 courgette coupée en julienne
- 1 tomate fraîche pelée, coupée en petits dès
- le jus d'un citron vert
- 1 verre de cidre (type verre à Nutella)
- 1 cuillère à soupe d'ail haché
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- beurre + huile d'olive, sel et poivre

En mode dorer, faire fondre un morceau de beurre avec un peu d'huile. Quand le tout est bien chaud, y mettre les gambas à saisir. Remuer sans arrêt jusqu'à ce que la queue des gambas soit rose. Les retirer alors immédiatement et les déposer sur du papier absorbant (ne surtout pas les faire cuire plus longtemps, sinon, c'est très vite trop cuit).
Ajouter un léger filet d'huile d'olive, et mettre les échalotes à dorer en remuant sans arrêt, puis la carotte et la courgette. Toujours faire dorer en remuant. Ajouter la tomate. Mouiller avec la moitié du verre de cidre. Ajouter le jus de citron, le sel et le poivre, ainsi que l'ail et le persil. Bien remuer. Verser le restant de cidre. Puis déposer les gambas sur la préparation, sans remuer. Passer en cuisson rapide 1 minute, pas une de plus.
Dès la cuisson terminée, arrêter la cuisson rapide et ouvrir immédiatement le couvercle afin que ça ne continue pas à cuire.

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

cookeo

Gratin de thon aux champignons


cookeo

Gratin au thon et aux Champignons

Delphine Kopp

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

1 pot de 50cl de crème fraîche
Une grosse boîte de thon (la taille normale d'une conserve)
Une grosse boîte de champignons
1 oignon
2 échalotes
20cl de vin blanc
persillade
Sel

En mode dorer, faire dorer les oignons et les échalotes pendant au moins 5 min. Ajouter ensuite les champignons, la persillade et le vin blanc et laisser en mode dorer 3 min. Ajouter ensuite le thon émincé et la crème fraîche. Laisser le mode dorer juste le temps de chauffer la crème. Arrêter de dorer. Verser dans un plat a gratin, saupoudrer de chapelure et de gruyère râpé. Puis mettre dans le four a 180° le temps de gratiner

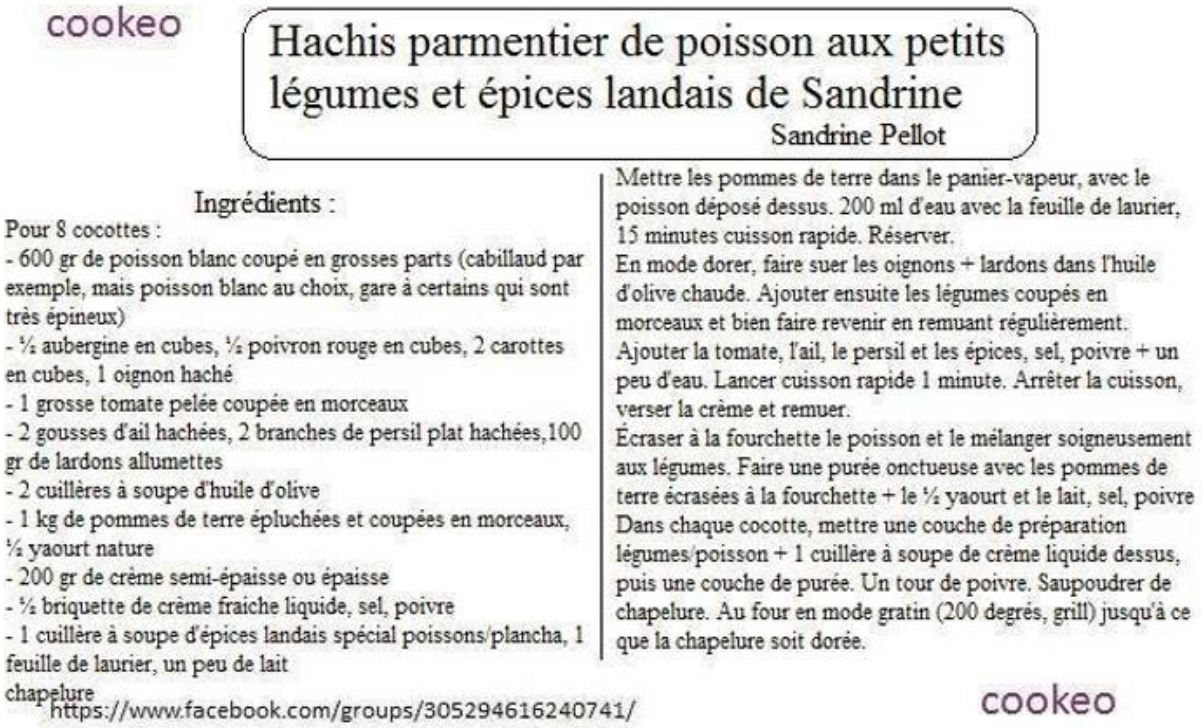
https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Gambas à l’armoricaine

H

Hachis parmentier de poissons



cookeo

Hachis parmentier de poisson aux petits légumes et épices landais de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 8 cocottes :

- 600 gr de poisson blanc coupé en grosses parts (cabillaud par exemple, mais poisson blanc au choix, gare à certains qui sont très épineux)
- ½ aubergine en cubes, ½ poivron rouge en cubes, 2 carottes en cubes, 1 oignon haché
- 1 grosse tomate pelée coupée en morceaux
- 2 gousses d'ail hachées, 2 branches de persil plat hachées,100 gr de lardons allumettes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 kg de pommes de terre épluchées et coupées en morceaux, ½ yaourt nature
- 200 gr de crème semi-épaisse ou épaisse
- ½ briquette de crème fraiche liquide, sel, poivre
- 1 cuillère à soupe d'épices landais spécial poissons/plancha, 1 feuille de laurier, un peu de lait

chapelure

Mettre les pommes de terre dans le panier-vapeur, avec le poisson déposé dessus. 200 ml d'eau avec la feuille de laurier, 15 minutes cuisson rapide. Réserver.

En mode dorer, faire suer les oignons + lardons dans l'huile d'olive chaude. Ajouter ensuite les légumes coupés en morceaux et bien faire revenir en remuant régulièrement. Ajouter la tomate, l'ail, le persil et les épices, sel, poivre + un peu d'eau. Lancer cuisson rapide 1 minute. Arrêter la cuisson, verser la crème et remuer.

Écraser à la fourchette le poisson et le mélanger soigneusement aux légumes. Faire une purée onctueuse avec les pommes de terre écrasées à la fourchette + le ½ yaourt et le lait, sel, poivre

Dans chaque cocotte, mettre une couche de préparation légumes/poisson + 1 cuillère à soupe de crème liquide dessus, puis une couche de purée. Un tour de poivre. Saupoudrer de chapelure. Au four en mode gratin (200 degrés, grill) jusqu'à ce que la chapelure soit dorée.

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

cookeo

J

L

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

Lotte aux lardons

Cookeo Moulinex

Lotte aux lardons

Ingrédients pour 4 personnes

400 grammes de lotte dessossée
100 grammes de lardons
4 cuillères à café de fond de volaille MAGGI
200 grammes d'oignons tige en rondelle
150 millilitres d'eau
300 grammes de carottes en rondelles

Préparation

Faites dorer les lardons et les oignons
Ajoutez les morceaux de lotte ,les carottes
Versez 200 millilitres d'eau ainsi que les 4 cuillères à café de fond de volaille MAGGI

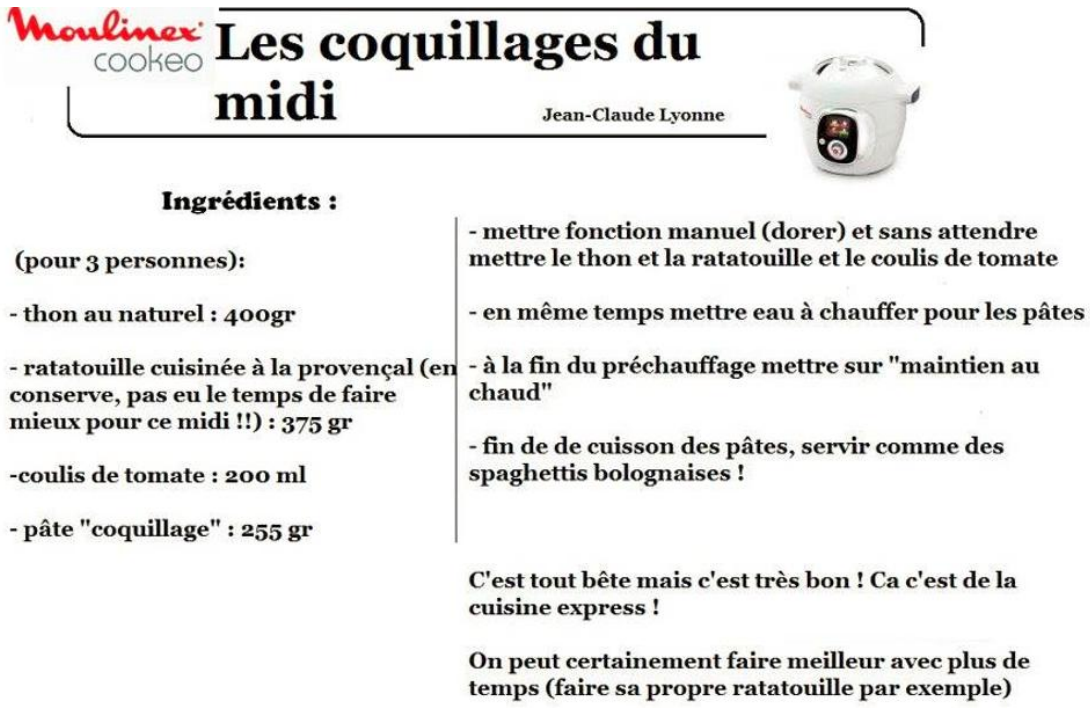
Cuisson sous pression 10 minutes

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

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

Lotte à l'américaine

Les coquillages du midi



Linguines au poivron et filet de cabillaud

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.

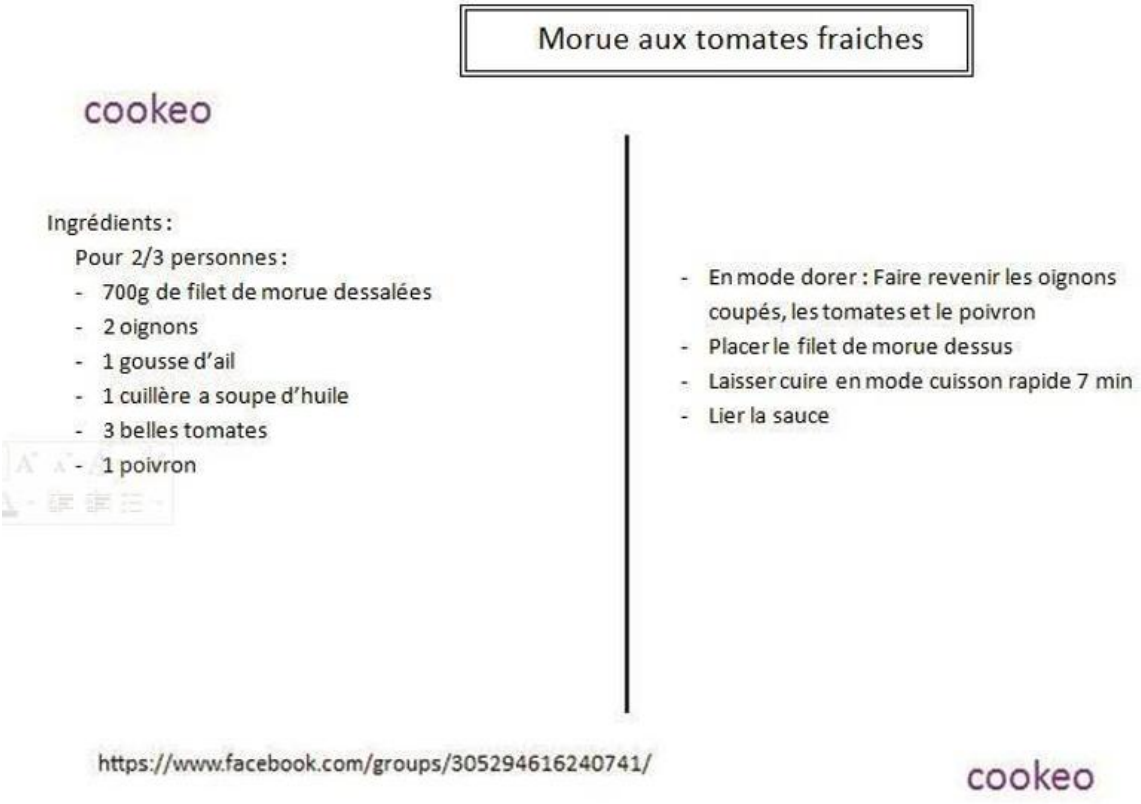
Ajouter le blé et les poissons.

Cuisson rapide 4 minutes

Marmite moules riz

Marmite de la mer

Morue tomates fraîches



Morue au beurre

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 .

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 .

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

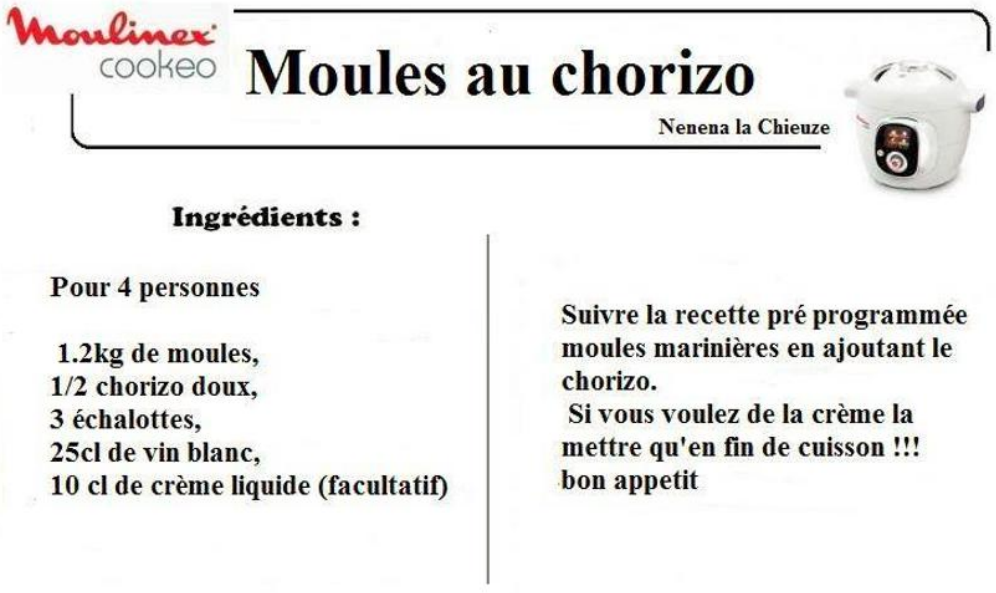
Nettoyer les moules.Emincer les échalottes et le poireau.Les faire revenir avec le curry.
Ajouter les vin et les moules, assaisonner, continuer en mode dorer 10mns, en remuant de temps en temps.
Ajouter le boursin,remuer, et continuer la cuisson 2 minutes.

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

cookeo

Moules au roquefort

Moules au chorizo



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.

N

Noix de Saint Jacques et riz

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

O

P

Paella au poulet et fruits de mer

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

Parmentier de poisson

Moulinex cookeo

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

Moulinex cookeo

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

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

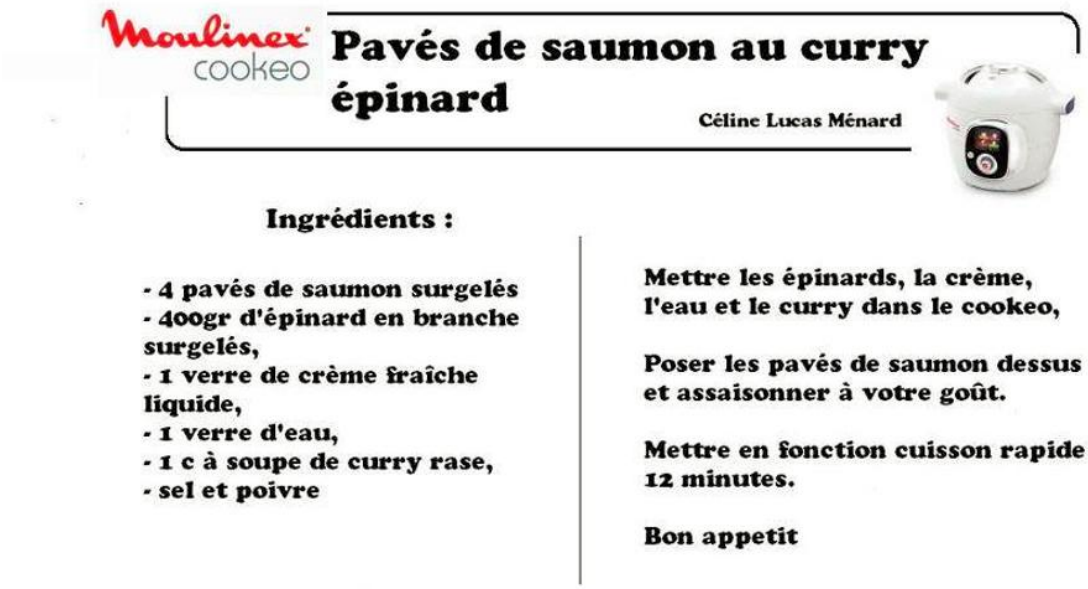
Faire cuire sous la recette tortelinni au jambon
mettre tous dans le cookéo sauf le saumon fumé
bien mélanger
(2 minutes de cuisson)

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

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

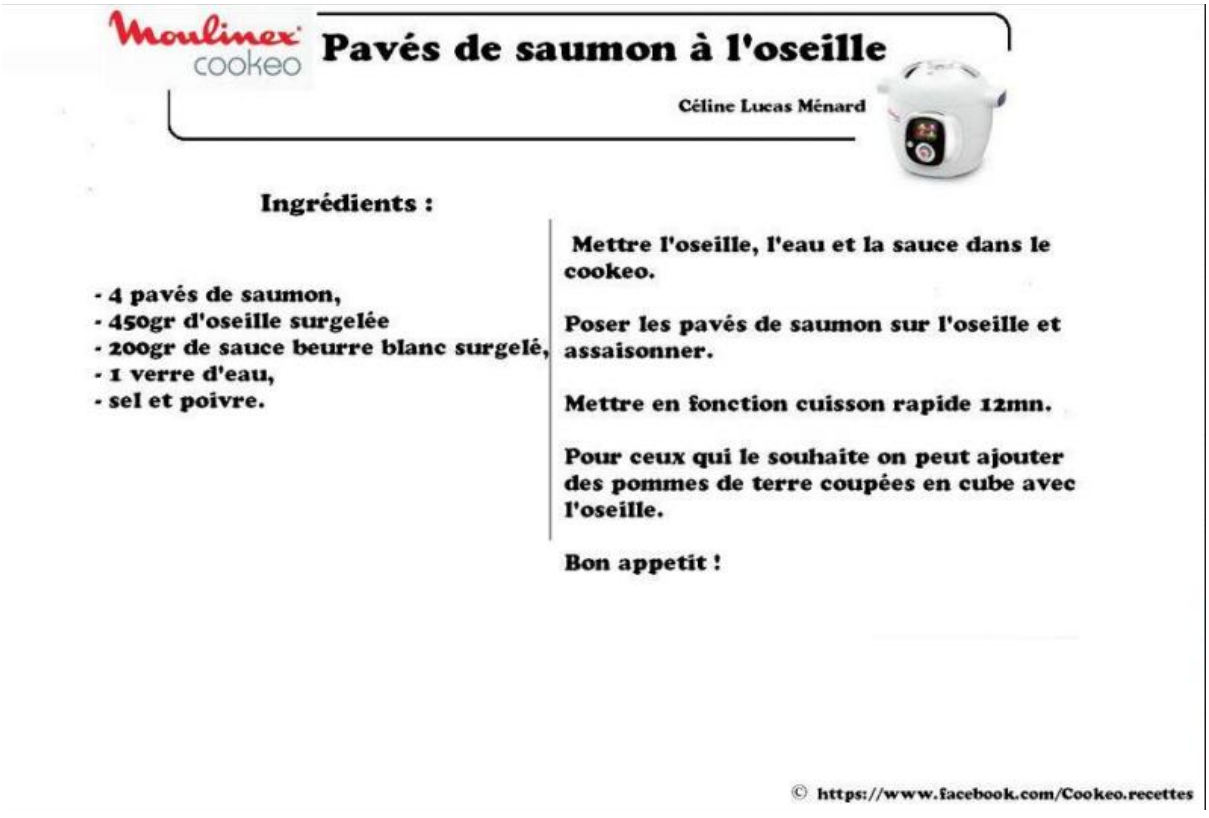
Mettre les épinards, la crème, l'eau et le curry dans le cookeo,

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

Pâtes au saumon

Moulinex cookeo

Pates au saumon

Sonia Manuel

Ingrédients :

Pour 3-4 personnes

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

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

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

Poêlee nouilles chinoises

Poêlée poireaux et crevettes

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

Poêlée de brocolis et Saint Jacques

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 !

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

Pommes de terre morue

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

Q

Queue de lotte au whisky

Quenelles sauce tomate

Moulinex cookeo

Quenelles sauce tomate

Chris Loxi

Ingrédients :

(2/3 personnes) :

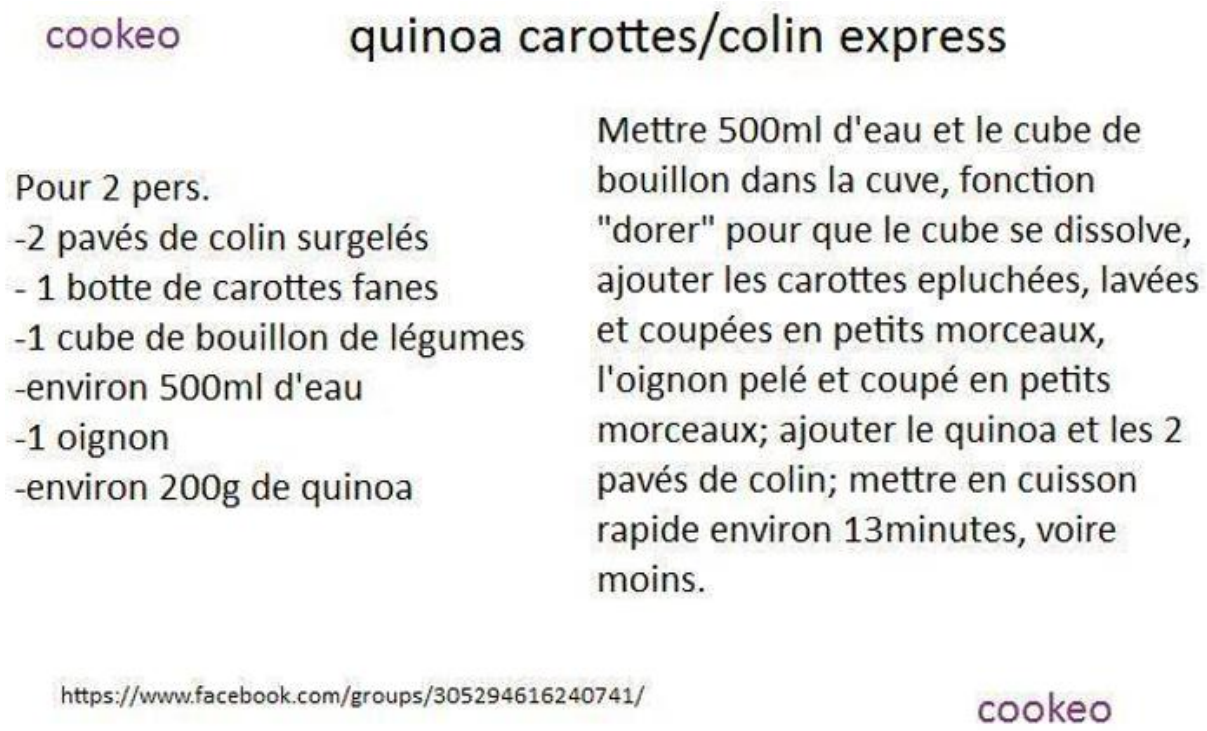
12 quenelles,
2 echalotes,
olives vertes,
champignon de paris (200gr),
coulis de tomates (400gr),
thym,
sel poivre
1 sucre

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

Quinoa sauce thai

Quinoa carottes colin



R

Risotto filets de sole

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/

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

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 .

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

Risotto dés de lotte

Cookeo Moulinex

Risotto de dés de lotte

Calories 180 4 PP

Ingrédients pour 4 personnes

2 tomates
240 g de riz
250 g de dés de lotte
1 cube de bouillon de bœuf
1 petit verre de vin blanc
Concentré de tomates
100 g d'oignons congelés
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
200 g de poivrons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
Curry
200 ml d'eau
Sel
Poivre

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les oignons et les dés de lotte avec de l'huile d'olive.
Ajoutez les tomates, les champignons, les poivrons
Versez le verre de vin blanc, le riz. Salez et poivrez. Saupoudrez de curry.
Emiettez un cube de bouillon de bœuf dans de l'eau puis recouvrez les ingrédients.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)
Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez avant de servir chaud.

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

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 .

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)

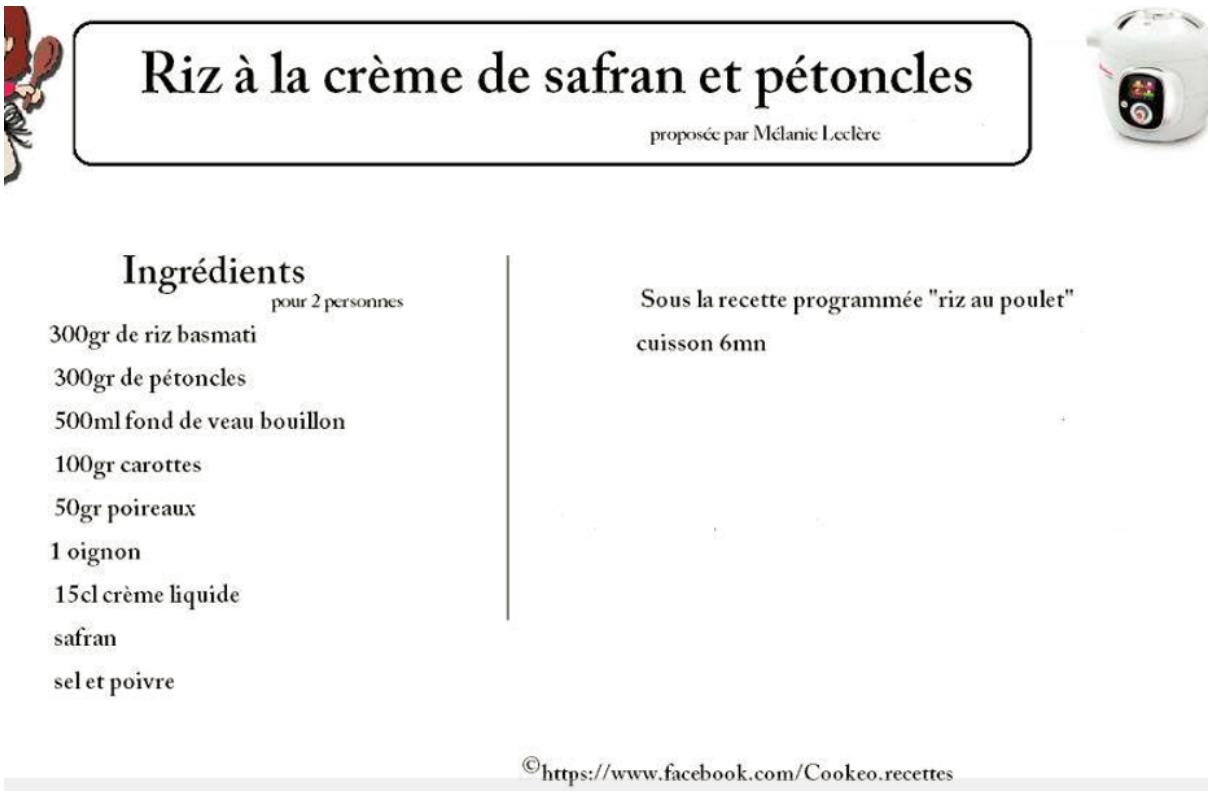
Dans le cookeo mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive puis mettre en fonction Dorage.
Faire revenir l'oignon coupé en tout petits morceaux, dès qu'ils commencent a dorer mettre le riz et dorer encore 3 mn.
Arrêter le dorage, verser le bouillon, mélanger, et mettre en Cuisson Rapide 15mn.
Pendant 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

Riz cantonais

Riz à la créme safran et pétoncles



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 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

Roulades de saumon fumé aux asperges

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

S

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 .

Saint Jacques et fondu de poireaux

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

Saumon et moules à la crème fraîche

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 .

Saumon sauce champagne

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

Seiche riz tomates

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

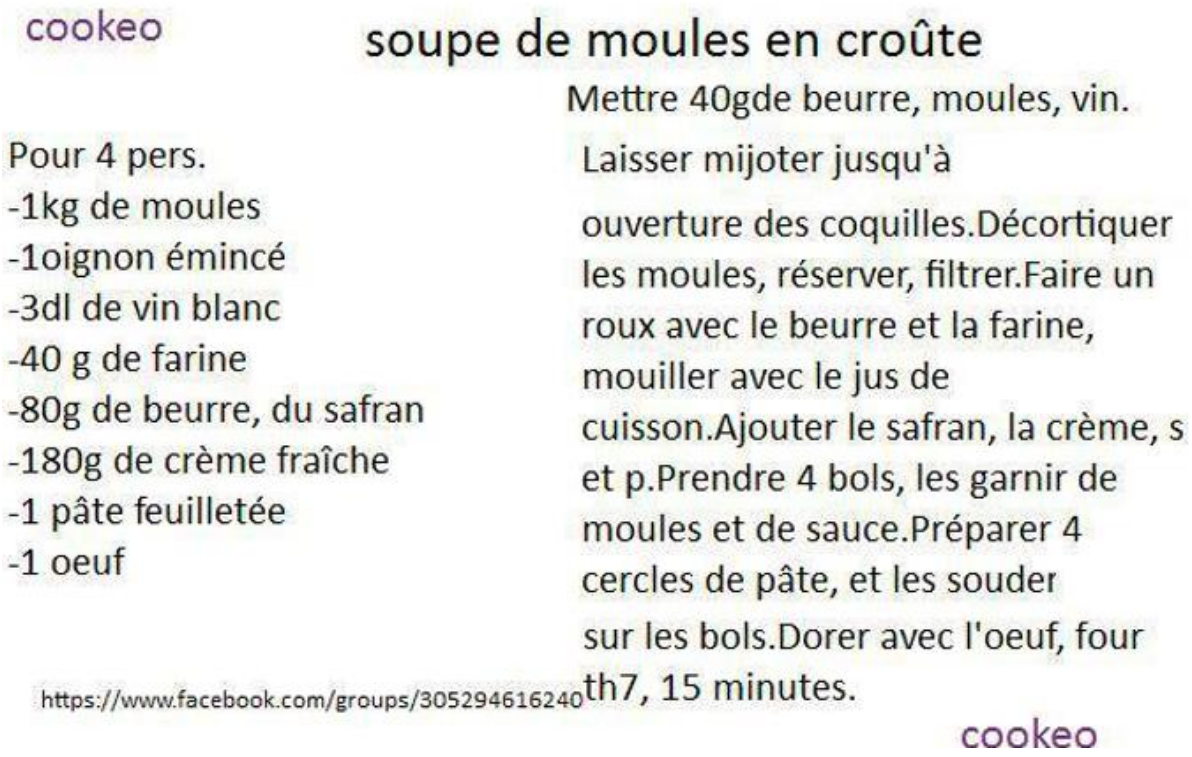
Dorer l'oignon puis la seiche pendant 4 min environ.
Rajouter les tomates, le vin, l'eau, le thym, le sel et le riz.
Mettre en cuisson rapide 15 min
Si il reste trop d'eau mettre à dorer

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

cookeo

Seiches à la sétoise

Soupe de moules en croûte



Steaks de thon ail et tomates

Moulinex cookeo

Steak de thon ail et tomate

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

Pour 2 personnes

ail

oignons

4 tomates

sel poivre

Basilic

Vin blanc

steak de thon

Fonction manuel (dorer) : faire dorer avec huile d'olive un oignon, ail (pas mal quand même) ensuite ajouter les tomates coupées grossièrement, faire dorer quelques minutes l'ensemble, sel poivre et ajouter un verre de vin blanc. Cuisson rapide 5 minutes. Enlever cette sauce, passer au mixeur. Dans le cookeo fonction manuel (dorer) mettre un peu d'huile d'olive et faire dorer les steaks de thon quelques minutes de chaque côté. Mettre dessus la sauce ail et tomate. Servir avec du riz!!!

T

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 !

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 émonces 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

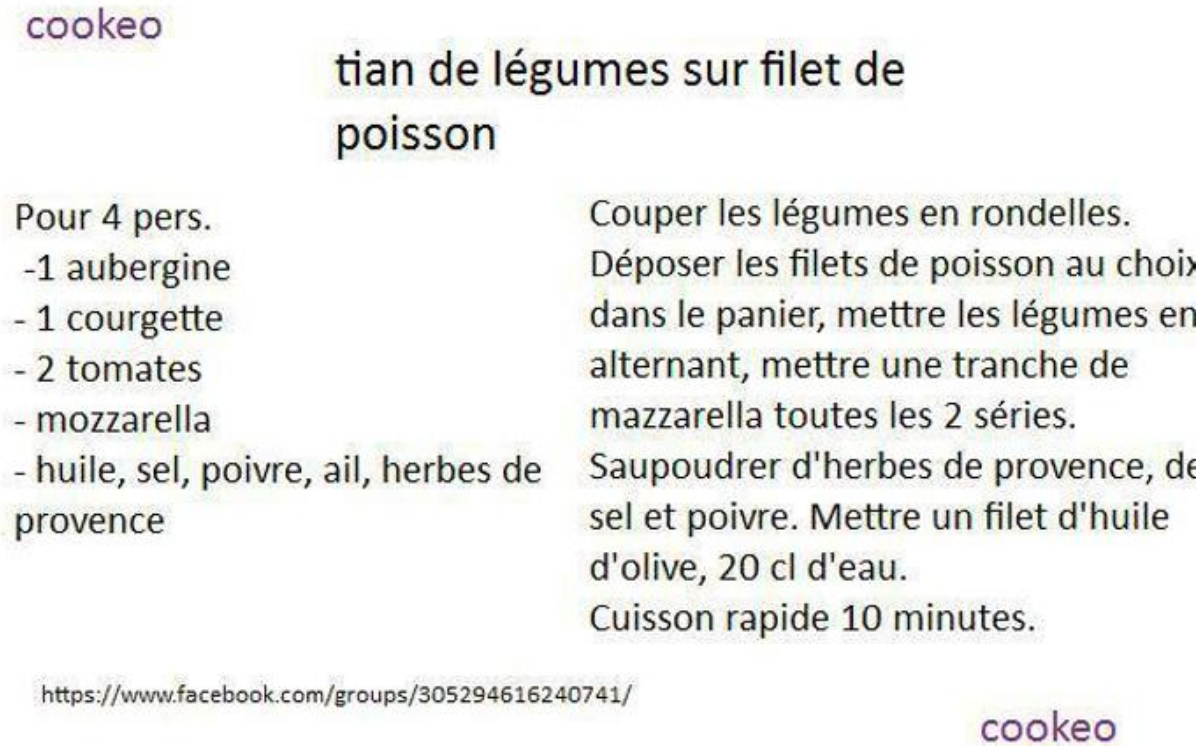
cookeo

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.

Tian de légumes sur lit de poissons



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.

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

Trio de chou au poisson

V

LEGUMES

A

Aubergines tomates

Aubergines à la tomate

Ingrédients pour 4 personnes

4 aubergines
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
Quelques branches de persil
1 verre de vin blanc
200 ml d'eau
Huile d'olive
2 gousses d'ail
Sel
Poivre

Préparation

Lavez vos aubergines et coupez les en morceaux . Lavez et ciselez le persil .Coupez l'ail en morceaux .
Passez en mode dorer ,versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les morceaux d'ail et les morceaux d'aubergines .Ajoutez le persil.
Versez le verre de vin blanc et l'eau .
Salez et poivrez.
Ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates et mélangez les ingrédients.
Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression et programmez 10 mn . Servez chaud.

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

C

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 .

Carottes bolognaise

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.

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

Carottes carbonara version 2

cookeo

Carottes à la carbonara revisitées à ma façon. Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 2 ou 3 personnes :

- 700 grs de carottes coupées en rondelles
- 200 grs de lardons nature ou fumé
- 10 cl d'eau
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 2 jaunes d'oeuf
- Un 1/2 cube de votre choix (légume ou cubes or)
- Sel, poivre

Faire dorer les lardons , ajouter les carottes.
Transvaser le mélange ds le panier vapeur .
Mettre l'eau avec le 1/2 cube émietté, mélanger pour soulever les sucs du Dorage précédent.
Poser le panier sur ce liquide , cuisson rapide 6 mn .
Mélanger ensuite les carottes à cette réduction .
Ajouter la crème et les jaunes d'oeuf .
Maintien au chaud en attendant de ce mettre à table.

VARIANTE . sans lardons ni oeuf pour accompagner une viande

cookeo

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

Carottes carbonara

cookeo

Carottes à la carbonara

Sophie Dourthe

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 450g de carottes coupées en rondelles,
- 100g de lardons,
- 25cl de crème liquide,
- 2 jaunes d'oeufs,
- sel et poivre.

Faire dorer les lardons, puis ajouter les carottes. Transvaser le mélange carottes/lardons dans le cookeo, mettre la crème dans la cuve. Assaisonner. Faire cuire 6 min. Mélanger les carottes à la crème puis mettre les jaunes d'oeufs par dessus.

cookeo

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

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 .

Carottes à la crème

Carottes au cumin

Caviar d’aubergines

Cookeo Moulinex

Caviar d'aubergines

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 6 mn **Propoints** 1 **Calories 45**

Ingrédients pour 4 personnes.

700 g de cubes d'aubergine pelée
1 citron
1 gousse d'ail pelée, dégermée
6 cl d'huile d'olive
2 càc de cumin en poudre
1 càc de sucre
Sel et poivre
2 càs de feuilles de persil plat

Préparation

Placez les cubes d'aubergine dans le panier vapeur puis dans la cuve, avec 200 ml d'eau.

Cuisson rapide

6 mn

Mixez l'aubergine avec l'ail,l'huile d'olive,le cumin,le sucre,le persil. et le jus du citron
Salez et poivrez.
Placez au frigo au moins 4 h .

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

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

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.

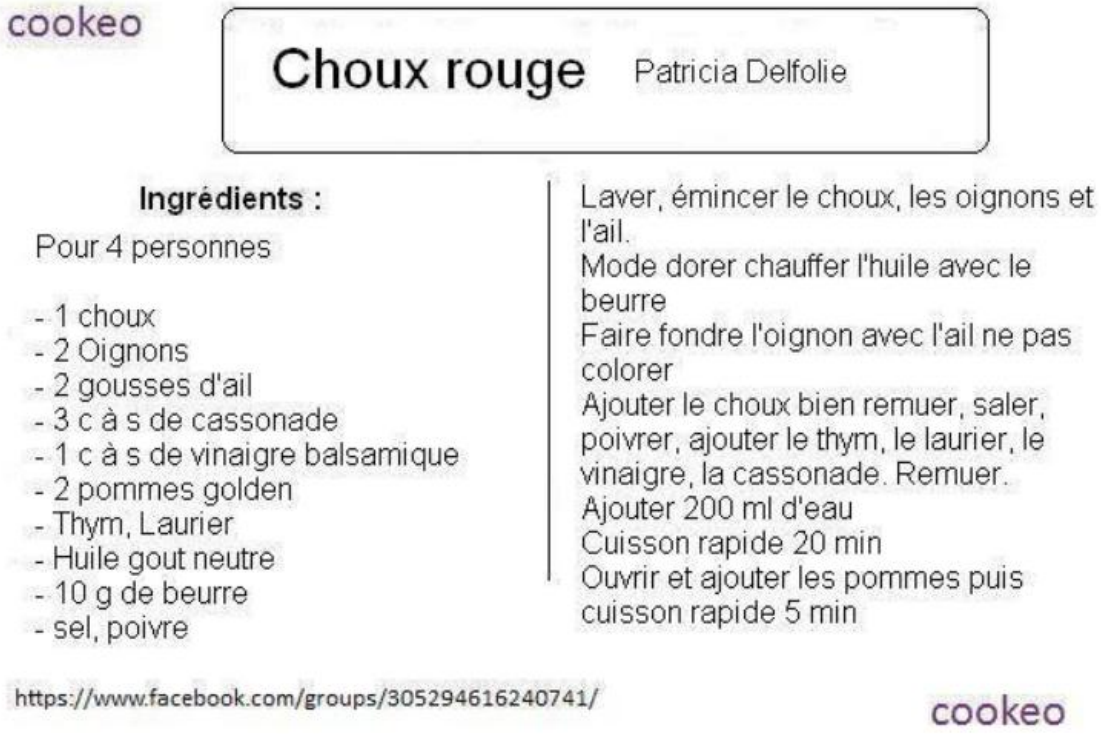
Faites dorer 6 minutes en mélangeant. Incorporez les champignons, le jus de citron, la crème.

Salez et poivrez.

Passez en mode cuisson rapide 7 minutes.

En fin de cuisson ajoutez le persil.

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

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)

Courgettes bolognaise

Cookeo Moulinex

Courgettes bolognaise

JP ROUSSEAU

Ingrédients pour 2 personnes :
120g de bœuf haché
300 g de courgettes congelées en rondelles
2 tomates coupées en quartier
100 g d'oignons congelés
2 gousses d'ail
1 cube de bouillon de bœuf
1 verre de vin blanc
1 petite boite de concentré de tomates
Persil
Sel
Poivre
Huile D'olive

Préparation
En mode « Dorer »
Versez l'huile d'olive dans la cuve, faire revenir les oignons, la viande, et l'ail .
Ajoutez ensuite les courgettes et le persil . Emiettez le cube de bouillon de bœuf .
Versez le vin blanc et 300 ml d'eau .
Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression
Démarrez la cuisson 5 minutes

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

Compotée d’endives

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.

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

Moulinex cookeo

Courgettes au chèvre

Caroline Salamone

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

Moulinex cookeo

Courgettes et tomates au boursin cuisine

Valerie Lacroix

Ingrédients :

Pour 2 personnes

2 courgettes,
des tomates bien mûres,
100 ml de fond de volaille,
de l'huile d'olive,
un demi pot de boursin cuisine basilic,
sel et poivre..

Après avoir découpé en morceaux les légumes pendant la précuisson, dorer à l'huile d'olive (une cuillère à café pour moi car ww) les courgettes, ajouter les tomates, laisser le tout prendre les saveurs de l'huile d'olive durant quelques minutes. Ensuite mettre en cuisson rapide pour six minutes, les tomates vont fondre et former une sauce crème tomatée avec le boursin et les courgettes seront fondantes... J'ai servi cela avec des pâtes grecques... Bon appétit

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

D

Duo de fleurettes aux dés de jambon

Cookeo
Moulinex

Duo fleurettes aux dés de jambon

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de duo de fleurettes congelé
200 g de dés de jambon
100 g d'oignons congelés
2 gousses d'ail
1 cube de bouillon de bœuf
Sel
Poivre
Huile d'olive
300 ml d'eau

Mode dorer

Faites revenir les oignons et l'ail découpé en morceaux dans de l'huile d'olive.
Ajoutez les fleurettes, les dés de jambon et le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez. Versez l'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn . Servez chaud.

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

F

Flan courgette carotte

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

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

Fusillis au roquefort

Cookeo

Fusillis au roquefort

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de Fusillis

200 g de roquefort

200 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1verre de lait

Sel

Poivre

Préparation

Position dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis versez le verre de lait et ajoutez le Roquefort. Faites le fondre.

Quand vous obtenez un mélange lisse. Réservez la sauce.

Déposez les Fusillis puis versez de l'eau pour couvrir (minimum 200 ml).

Faites cuire les Fusillis en passant par le programme **cuisson rapide** ou **cuisson sous pression 5 mn** (le temps indiqué sur le paquet divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez à vos pâtes la sauce que vous avez réservée en repassant par la fonction dorer Mélangez et dégustez chaud.

G

Gratin dauphinois maison

GNOCCHIS

Gnocchis tartare poulet

Gnocchis lardon roquefort

Moulinex cookeo

Gnocchis
aux lardons et roquefort

Elodie Manuel

Ingrédients :

Pour 4 personnes:
400g de gnocchis,
Une boite de lardons,
20cl de crème fraiche,
150 ml d'eau,
100g de roquefort (saint agur pour nous),
sel et poivre.

En mode dorer
Faire revenir les lardons. Puis mettre tous les ingredients dans le cookéo et suivre la recette gnocchis au safran!!
cuisson 5 mn!!
un vrai régal

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

Gnocchis à la carbonara

cookeo

Gnocchis à la carbonara

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 500 g de gnocchis
- 150 g de crème
- 200 ml d'eau
- 1 paquet de lardons
- sel, poivre
- 1 cuillère de viandox

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve

Mettre en cuisson rapide 5 min

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

cookeo

Gnocchis au camembert

cookeo

Gnocchis au camembert

Eloïse Garcia

Ingrédients :

Pour 2-3 personnes :
- 380g de gnocchis
- 1 oignon
- 3 grosses c à s de crème fraiche épaisse
- 200 ml d'eau
- 1 c a soupe de moutarde
- 1 camembert
- 2 tranches de jambon blanc

Faire dorer l'oignon 5 min.
Mettre le reste des ingrédients (couper le camembert en petit morceaux)dans la cuve sauf le jambon blanc.
cuisson rapide 5 min.
pendant la cuisson mixer ou couper fin le jambon et le mettre en fin de cuisson.

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

Gnocchis chèvre bacon

Moulinex cookeo

Gnocchis au chèvre et bacon

Aurélie Garcia

Ingrédients :

(2 pers):
- 400gr de gnocchis
- 1 buche de chèvre (coupée en dès)
- 4 tranches de bacon
- 1 briquette de 20 cl de crème liquide semi-épaisse
- 150 ml d'eau
- parmesan
- sel & poivre

Mettre le cookéo en mode dorage,

Faire revenir les tranche de bacon, les réserver et arrêter la cuisson.

Mettre dans le cookeo tous les ingrédients, mélanger et lancer la recette préprogrammée"gnocchis au safran" (5mn).

Rajouter le bacon coupé en lamelles au moment de servir et un peu de parmesan.

Un délice!

Gnocchis au saumon

Moulinex cookeo

Gnocchis de pomme de terre au saumon (échalote ciboulette)

Caroline Matthéo Timéo Caro

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)

Gnocchis au curry

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

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

L

Lasagnes d’aubergines

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

Lentilles à la marocaine

P

Pâtes crème basilic au 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.

Petits pois à la parisienne

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

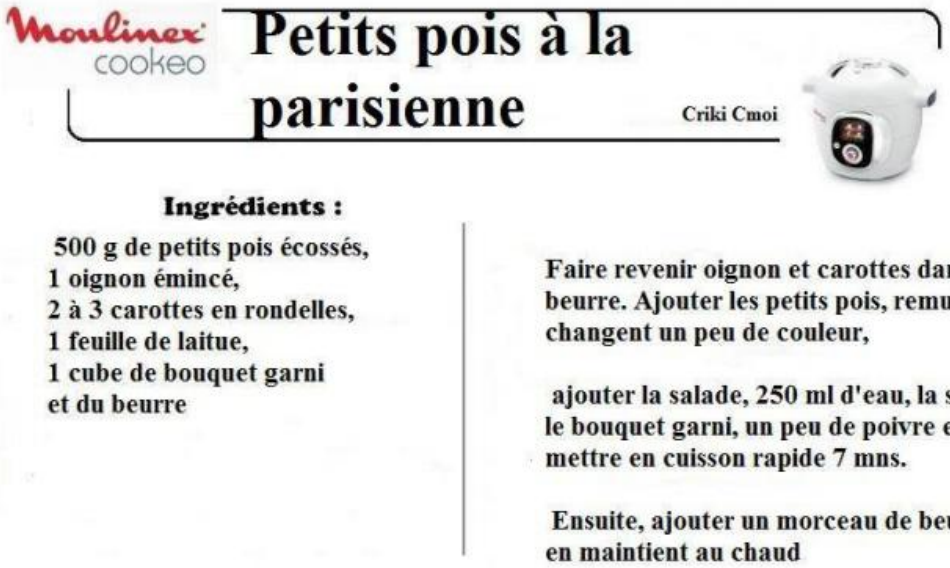
Audrey Aleera Loiseau

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

Petits pois à la parisienne


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

Poêlée du jardin

cookeo

Poêlée du jardin

Pour 6 pers.
-lardons
-oignons
-12 pdt coupées
- haricots verts surgelés
-champignons émincés
-10 cl de bouillon de volaille
- ail en poudre, sel/poivre

Faire revenir les lardons et l'oignon, puis ajouter les PDT, mélanger et laisser dorer quelques mins.Passer en cuisson rapide, ajouter les haricots verts, les champignons, l'ail, le sel, le poivre et le bouillon de volaille. Tout mélanger, cuisson 10 mins.

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

cookeo

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

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

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 .

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

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

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 !

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

Purée de pommes de terre saint agur

Cookeo Moulinex

Purée de pommes de terre au Saint Agur

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pommes de terre coupées en morceaux
Sel
Poivre
250 ml de lait
1 cube de bouillon de bœuf
15 g de Saint Agur
2 cuillères à soupe de crème fraîche

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

Préparation

Ajoutez les pommes de terre et le lait dans la cuve .
Salez et poivrez.
Ajoutez le cube de bouillon de bœuf .

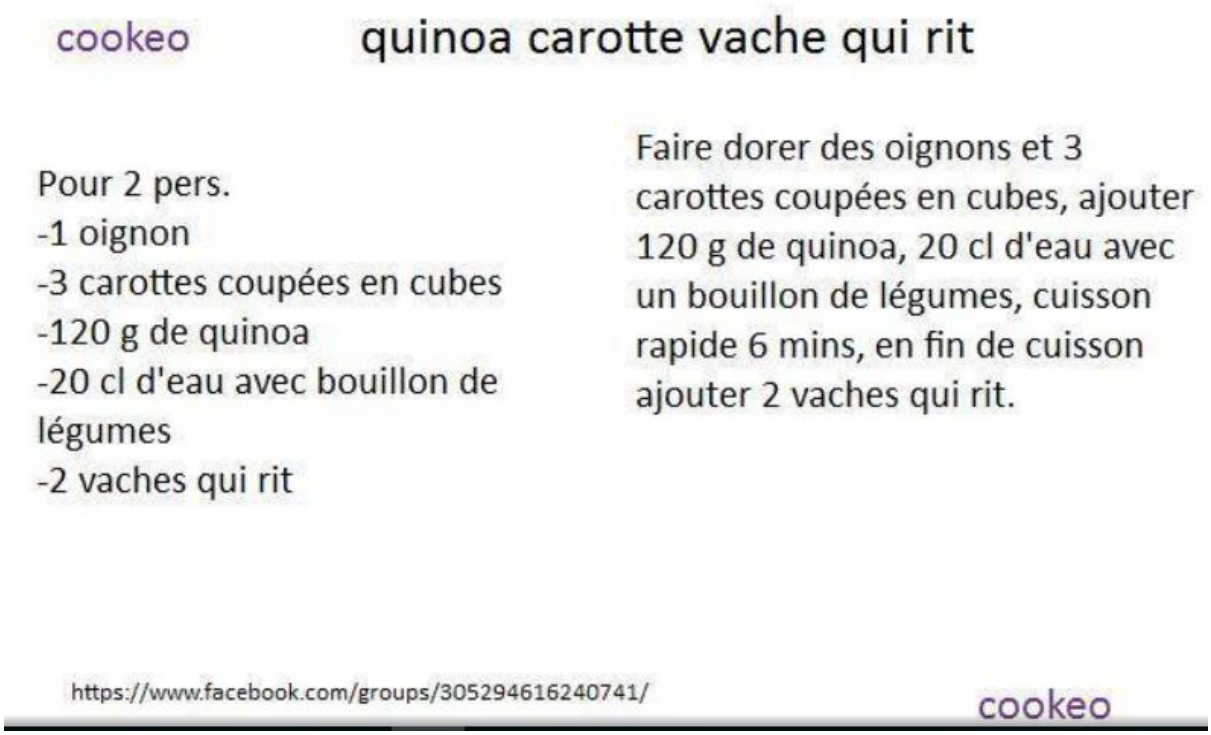
Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn
Mixez l'ensemble de la préparation
Ajoutez le Saint Agur et la crème fraîche
Servez chaud

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

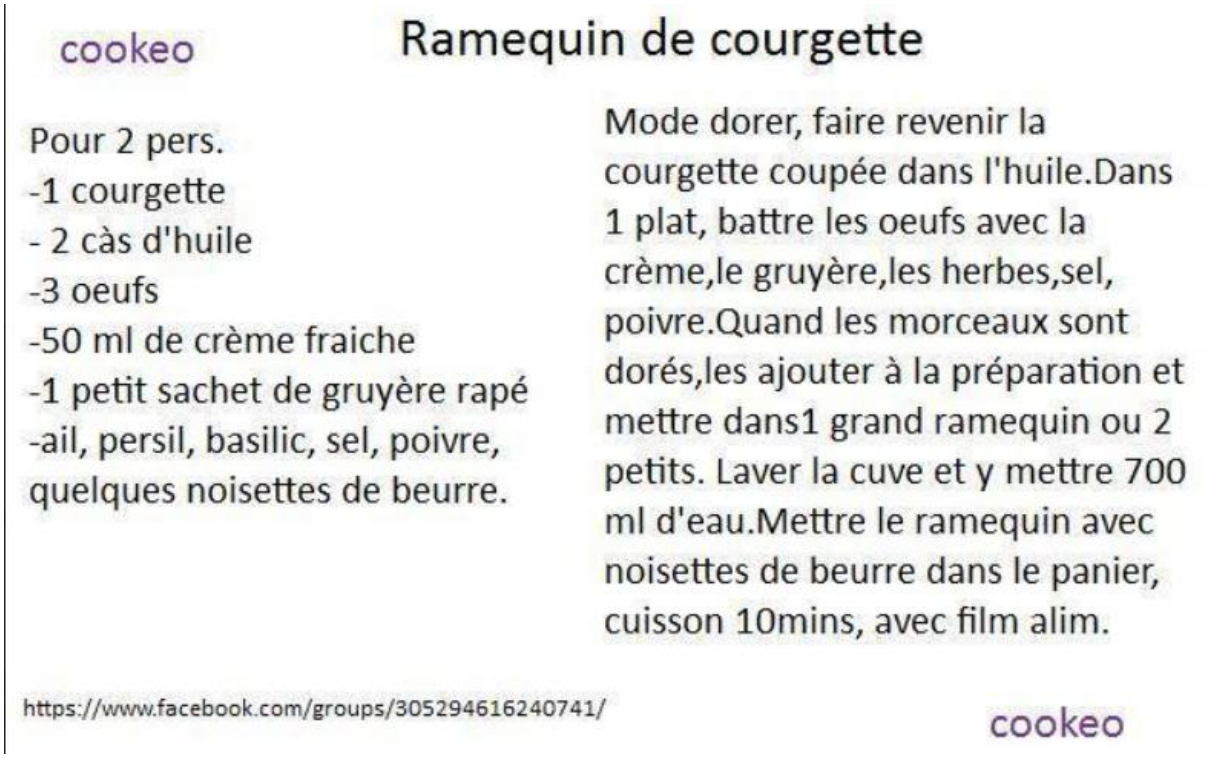
Q

Quinoa vache qui rit



R

Ramequin de courgettes



cookeo

Ramequin de courgette

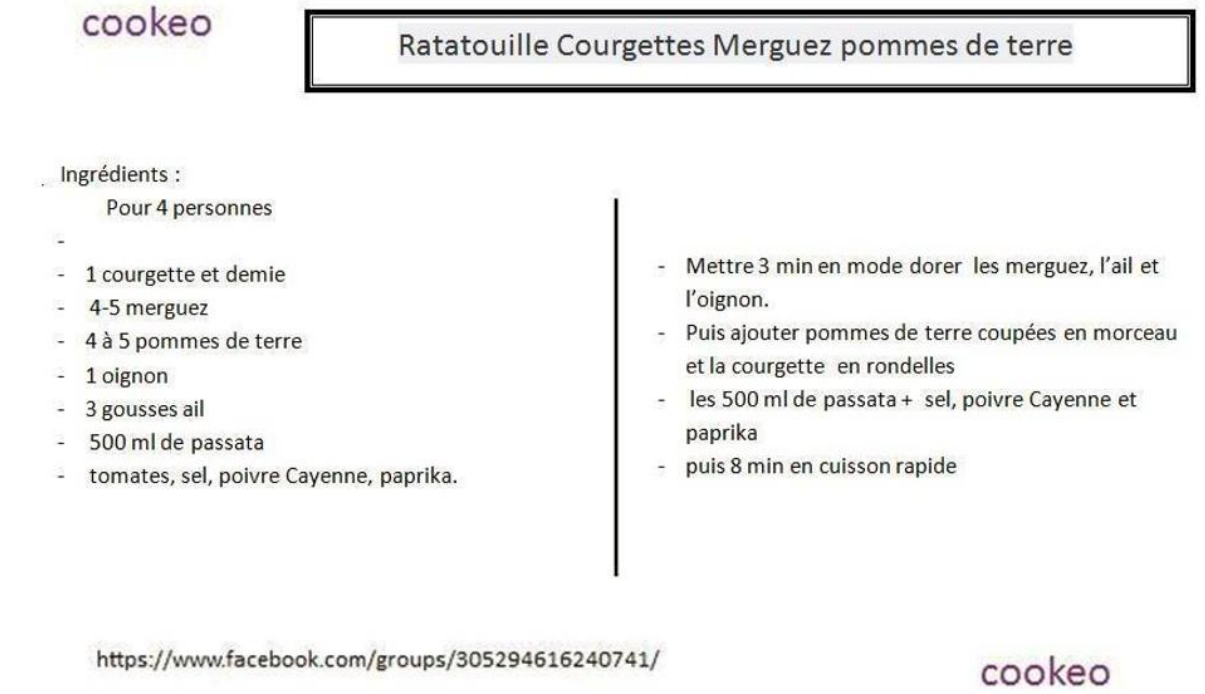
Pour 2 pers.
-1 courgette
- 2 càs d'huile
-3 oeufs
-50 ml de crème fraiche
-1 petit sachet de gruyère rapé
-ail, persil, basilic, sel, poivre, quelques noisettes de beurre.

Mode dorer, faire revenir la courgette coupée dans l'huile.Dans 1 plat, battre les oeufs avec la crème,le gruyère,les herbes,sel, poivre.Quand les morceaux sont dorés,les ajouter à la préparation et mettre dans1 grand ramequin ou 2 petits. Laver la cuve et y mettre 700 ml d'eau.Mettre le ramequin avec noisettes de beurre dans le panier, cuisson 10mins, avec film alim.

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

cookeo

Ratatouille merguez



cookeo

Ratatouille Courgettes Merguez pommes de terre

Ingrédients :
Pour 4 personnes

-
- 1 courgette et demie
- 4-5 merguez
- 4 à 5 pommes de terre
- 1 oignon
- 3 gousses ail
- 500 ml de passata
- tomates, sel, poivre Cayenne, paprika.

- Mettre 3 min en mode dorer les merguez, l'ail et l'oignon.
- Puis ajouter pommes de terre coupées en morceau et la courgette en rondelles
- les 500 ml de passata + sel, poivre Cayenne et paprika
- puis 8 min en cuisson rapide

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

cookeo

Ratatouille et 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

Ratatouille gourmande

cookeo

Ratatouille gourmande

Peggy Bonanno-Crespel

Ingrédients pour 4 personnes :

- boulettes de boeuf
- 4 saucisses
- 1 sachet de légumes surgelés pour ratatouille
- 4 pommes de terres coupées
- 1 brique de coulis de tomate
- sel poivre

Mettre dans la cuve des boulettes de boeuf et 4 saucisses en mode dorer puis ajouter 1 sachet de légumes surgelés pour ratatouille, 4 pommes de terres coupées, 1 brique de coulis de tomate, sel poivre, cuisson rapide 10 min

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

cookeo

Ratatouille express

Moulinex cookeo

Ratatouille express

Chinese Nonimace

Ingrédients :

pour 4 personnes
-1 sachet de légumes surgelés pour ratatouille
-1 boîte de pulpe de tomates
-1 bouillon cube volaille
-persillade
-ail semoule
-huile d'olive

***mettre un peu d'huile dans la cuve et faire revenir les légumes en mode "dorer" pendant quelques minutes**
***ajouter la pulpe de tomates, le cube, un peu d'ail et de persillade (selon les goûts)**
***remuer et lancer en mode "cuisson rapide" pour 10 min**
Déguster avec des oeufs sur le plat, c'est délicieux

Ratatouille nicoise

cookeo

Ratatouille niçoise et viande hachée

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 3 tomates pelées et épépinées coupées en morceaux
- 3 courgettes pelées coupées en cubes
- 1 grosse aubergine pelée et épépinée coupée en cubes
- 2 gros oignons émincés finement
- 1 poivron vert épépiné et coupé en cubes
- 3 gousses d'ail écrasées
- 300 gr de viande hachée
- 1 barquette de lardons nature
- 1 bouquet garni
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

En mode dorer, faire chauffer l'huile d'olive et mettre les oignons et les lardons à dorer en remuant régulièrement.

Ajouter ensuite la viande hachée, bien mélanger et laisser revenir en remuant. Mettre les tomates et laisser cuire 2 minutes en remuant (toujours en mode dorer). Verser ensuite l'ail, et ajouter les courgettes, l'aubergine et le poivron. Saler, poivrer, mettre le bouquet garni, mélanger le tout.

Passer en cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

Ratatouille provençale

Ratatouille maison

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

Risotto aux blettes

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

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

Risotto champignons et vin blanc

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 !

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 !

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 .

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

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

Riz cantonais

Cookeo
Moulinex

Riz cantonais

Ingrédients pour 6 personnes

360 g de riz (60 g par personne)
3 œufs (1 pour 2 personnes, 2 pour 4 personnes)
Petits pois congelés 3 cuillères à soupe
150 g d'oignons congelés
3 cuillères à soupe de crevettes congelées cuites
3 cuillères à soupe de lardons
1 cuillère à soupe de sauce soja
3 cuillères à soupe d'huile (sésame de référence)
500 ml d'eau

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

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et cassez les œufs. Battez les oeufs en brouillade puis réservez-les.
Faites dorer les lardons puis les oignons.
Ajoutez le mais, les crevettes, le riz.
Versez l'eau et la sauce soja. Salez selon votre convenance. (Pas trop).

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez la moitié du temps indiqué sur le paquet du riz.
Mélangez en fin de cuisson les œufs en brouillade .

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

S

Sauce Roquefort au cookeo➽➽➽

Cookeo

Sauce Roquefort au cookeo

Jean-Philippe Rousseau

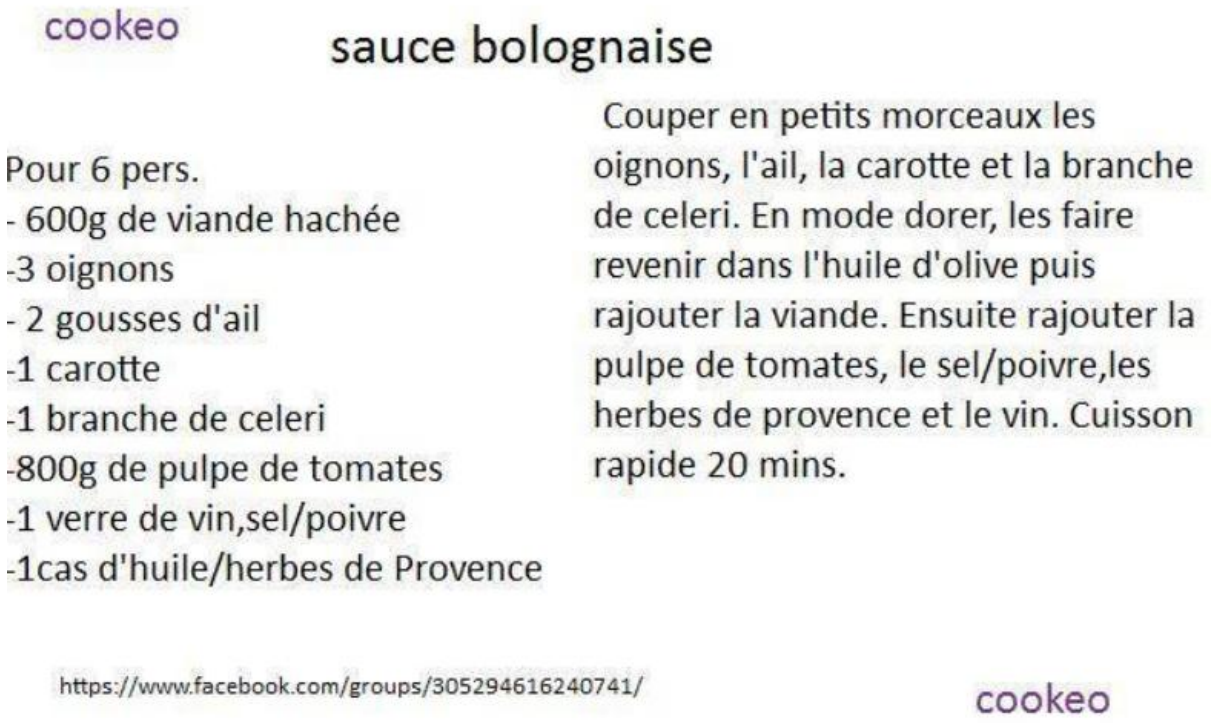
Moulinex

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.



Sauce tomate

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

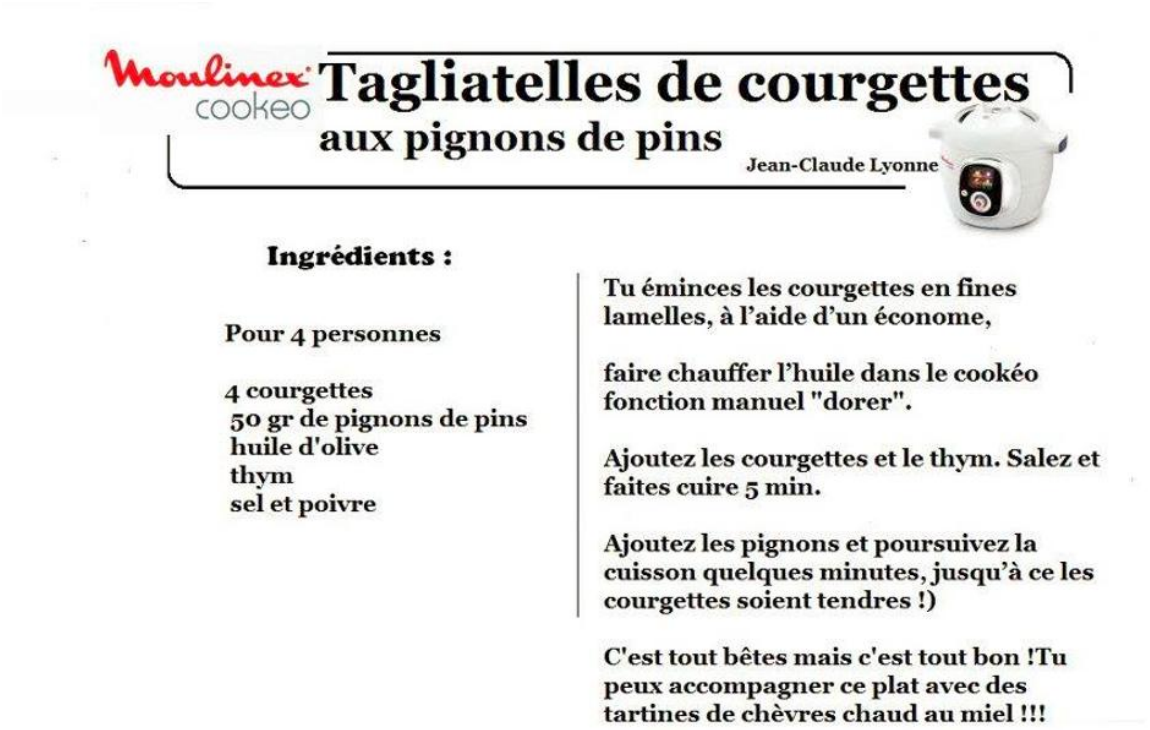
Programmez 12 mn

Quand la cuisson est terminée mixez l'ensemble des ingrédients et ajoutez la crème fraîche.

Servez chaud

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,

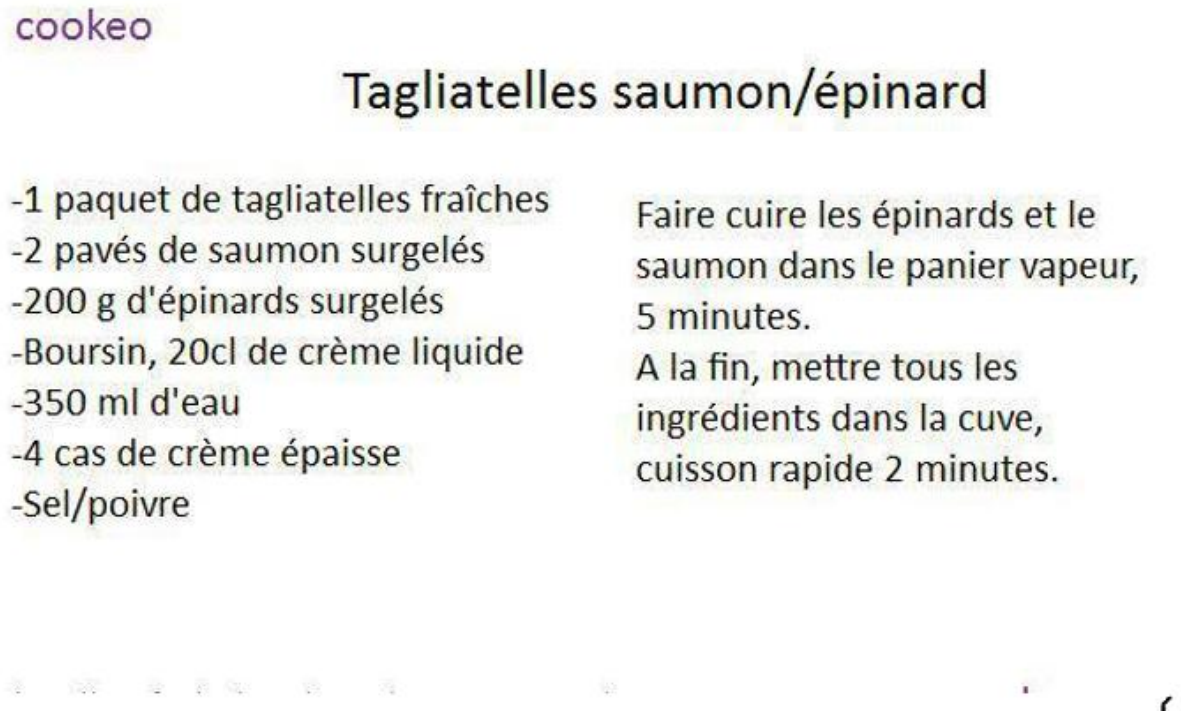
faire chauffer l'huile dans le cookéo fonction manuel "dorer".

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.

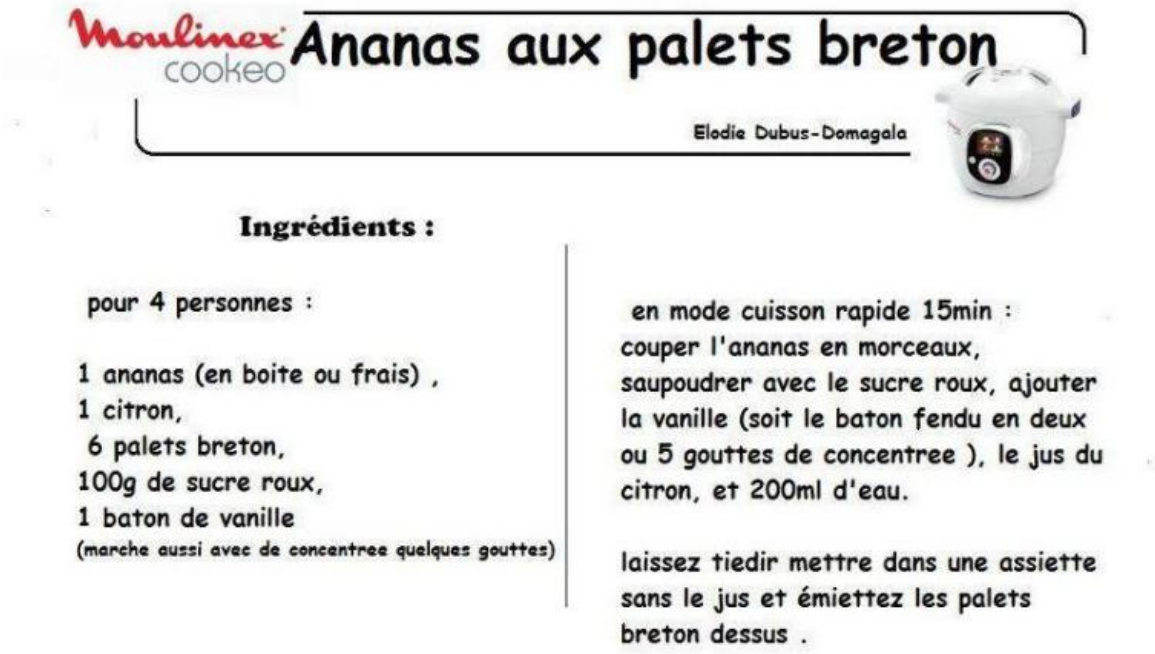
Terrine de courgettes

Tortellinis fromage

DESSERTS

A

Ananas aux palets breton



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 .

B

Brioche perdue au pudding

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/

C

Cerise au sirop

Charlotte ménagère

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

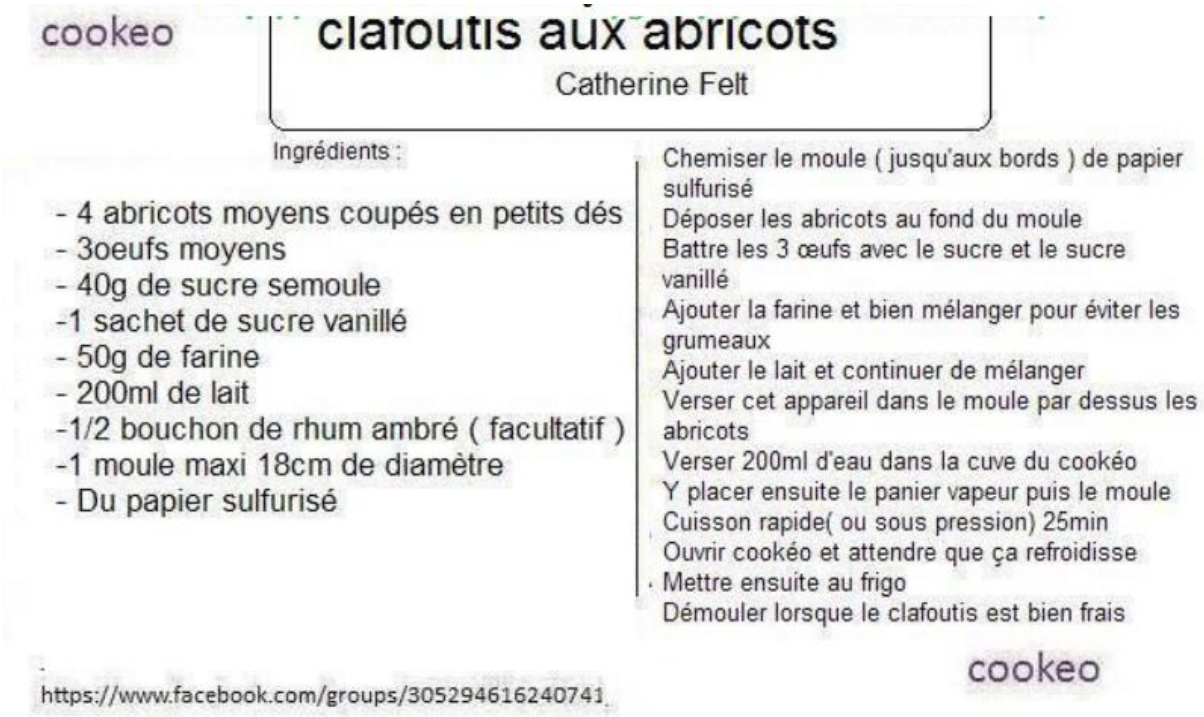
Posez le moule dans le panier vapeur et mettez le dans le cookeo
Faire cuire 17 minute
une fois fini sortir le panier er demouler votre charlotte c'est pret !

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

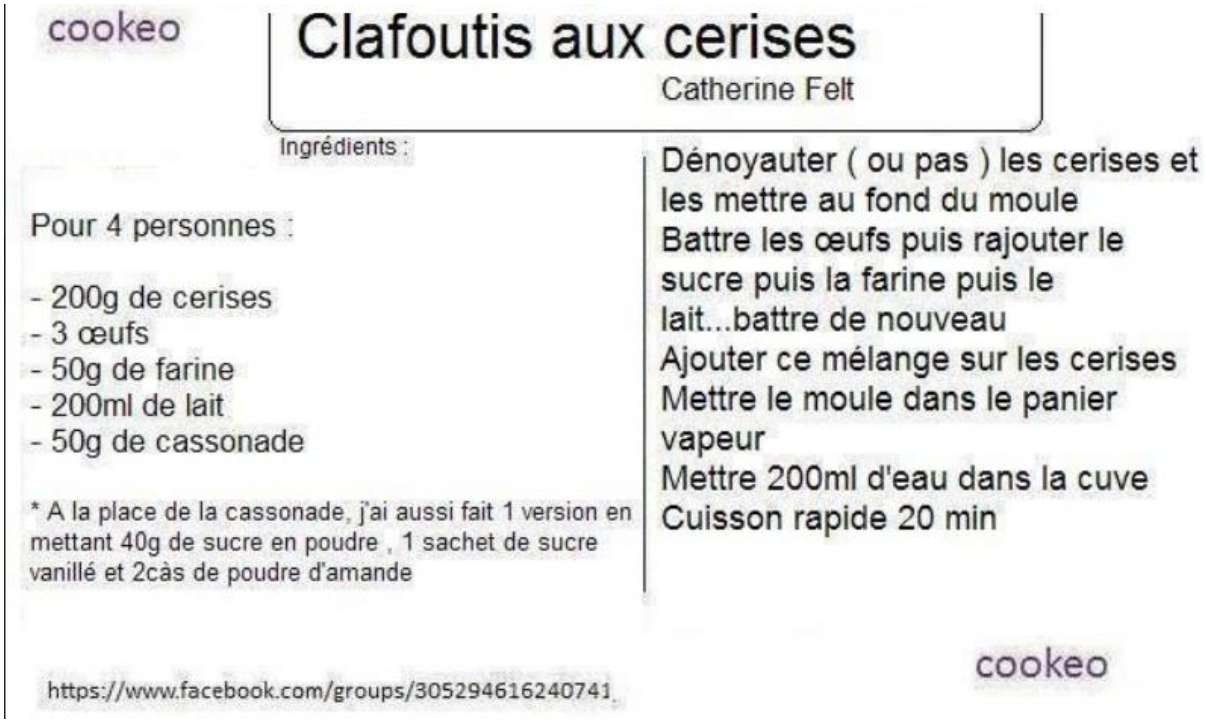
Cheesecake citron speculoos

Chocolat maison à l'ancienne

Clafoutis aux abricots



Clafoutis aux cerises



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

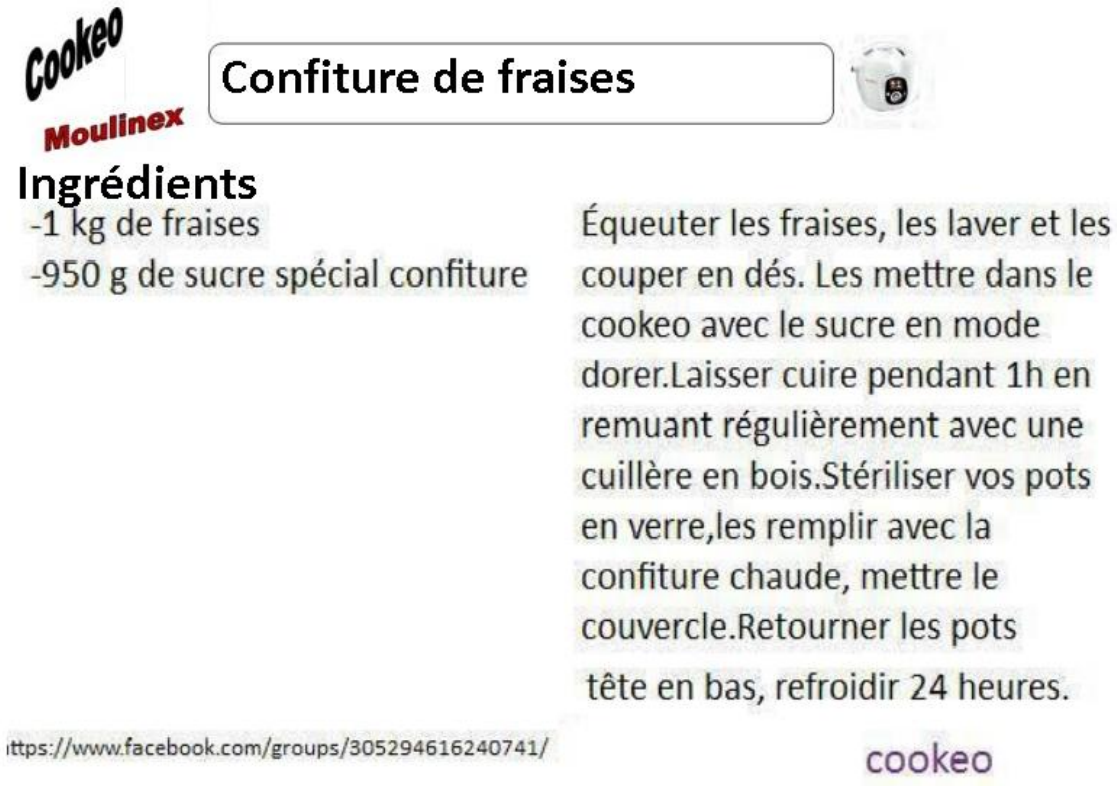
Mélanger tous les ingrédients SAUF le nutella.(il faut que la préparation soit homogène) pour celle qui ont un thermomix comme moi mettre 1 min vitesse 5.
Mettre cette préparation dans des moules en silicone jusqu'à la moitié , ajouter une demi cuillère à café de nutella au milieu et couvrir complètement 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

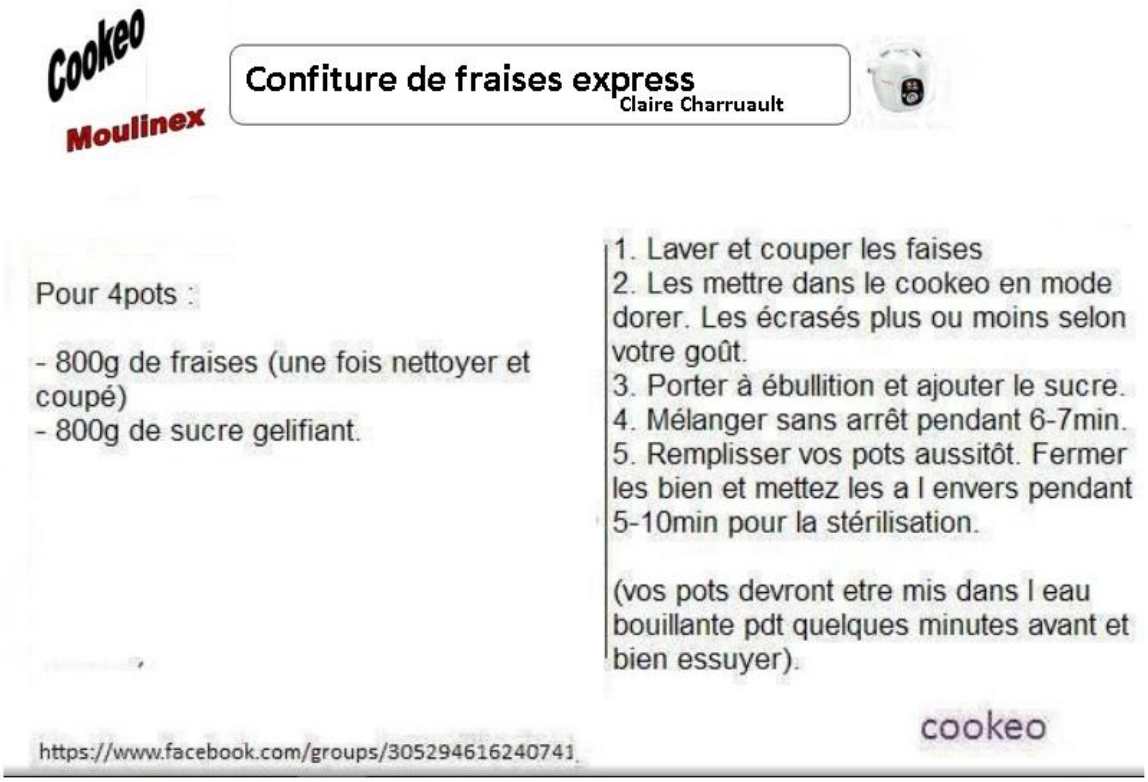
cookeo

CONFITURES

Confiture de fraises

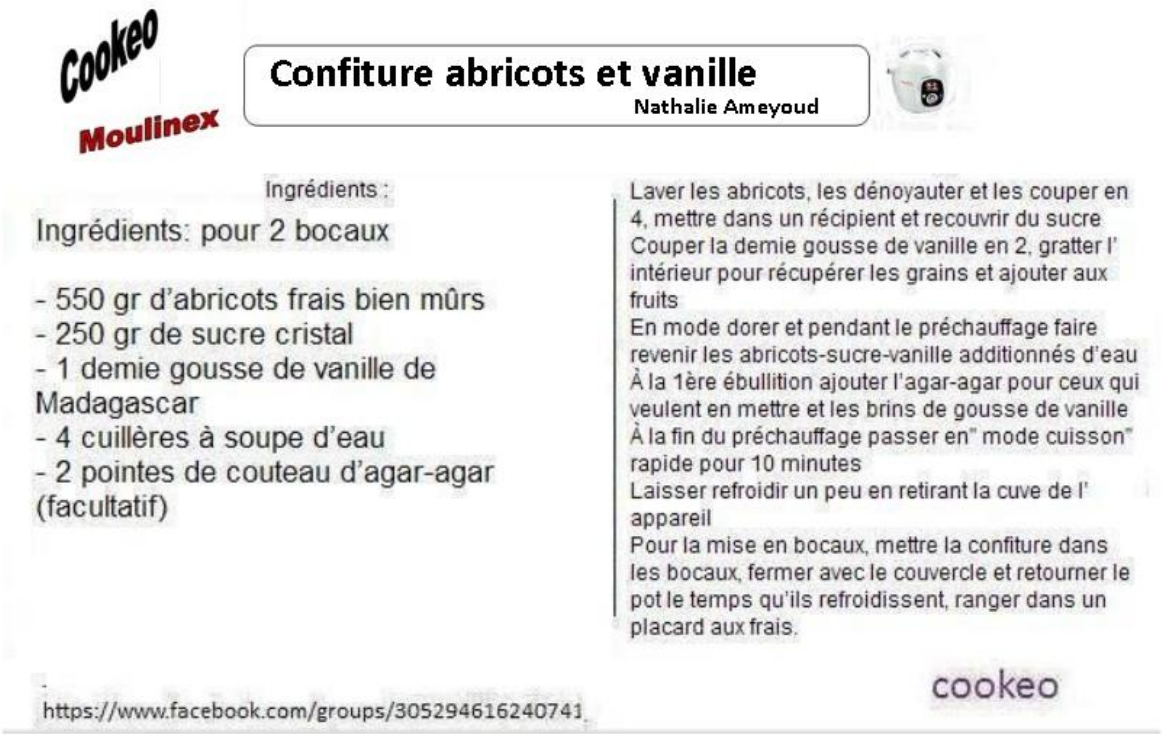


Confiture de fraises express



Confiture de fraise à la menthe

Confiture abricots vanille



Confiture ananas vanille

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

Confiture de figues

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

Confiture de pommes

Cookeo

Moulinex

Confiture de pommes

Ingrédients pour 4 ou 5 pots

1 kg de pommes coupées

700 g de sucre pour confiture

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

Préparation
Mode dorer

Mettez le pommes coupées dans la cuve. Ajoutez le sucre et mélangez.

Quand le mélange arrive à ébullition laissez en position dorer pendant 5 mn.

Arrêtez votre cookeo et mixer la préparation.

Versez la préparation dans des pots de confiture, fermez avec les couvercles et retournez les pots

COMPOTES

Compotes

Compote pommes ananas➽➽➽

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 .

Compote de pommes à la canelle

Compote de pommes à la cannelle

proposée par Idées Recettes Cookeo

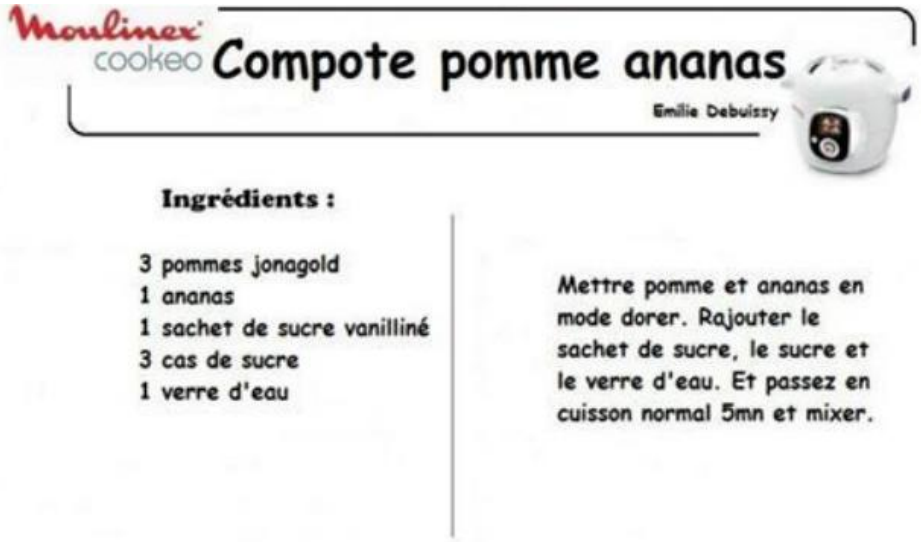
Ingrédients

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

Compote pommes ananas



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

Compote pommes banane

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

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 .

Compote pommes groseilles

cookeo

Compote pomme/groseilles

-2 pommes (jonagold ou golden)
-200g de groseilles
-5cl d'eau
-3 cas de sucre
-1 sachet de sucre vanilliné

Éplucher les pommes et les couper en morceaux. Ajouter le reste des ingrédients. Faire revenir un peu en mode dorer et mettre 5mins de cuisson rapide,une fois terminé, mixer.

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

cookeo

Compote pommes nectarine

cookeo

Compote pomme/nectarine

-3 pommes jonagold
-2 nectarines
-un peu d'eau

Éplucher et couper les pommes. Pour les nectarines, juste les couper et retirer le noyau.
Mettre en mode dorer, ajouter les pommes et nectarines et un peu d'eau. Une fois bien saisi mettre en cuisson rapide 5mins et mixer dans un autre récipient.

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

cookeo

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

Compote pommes rubarbe

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

Compote pommes poires

Moulinex cookeo

Compote de pomme et poire

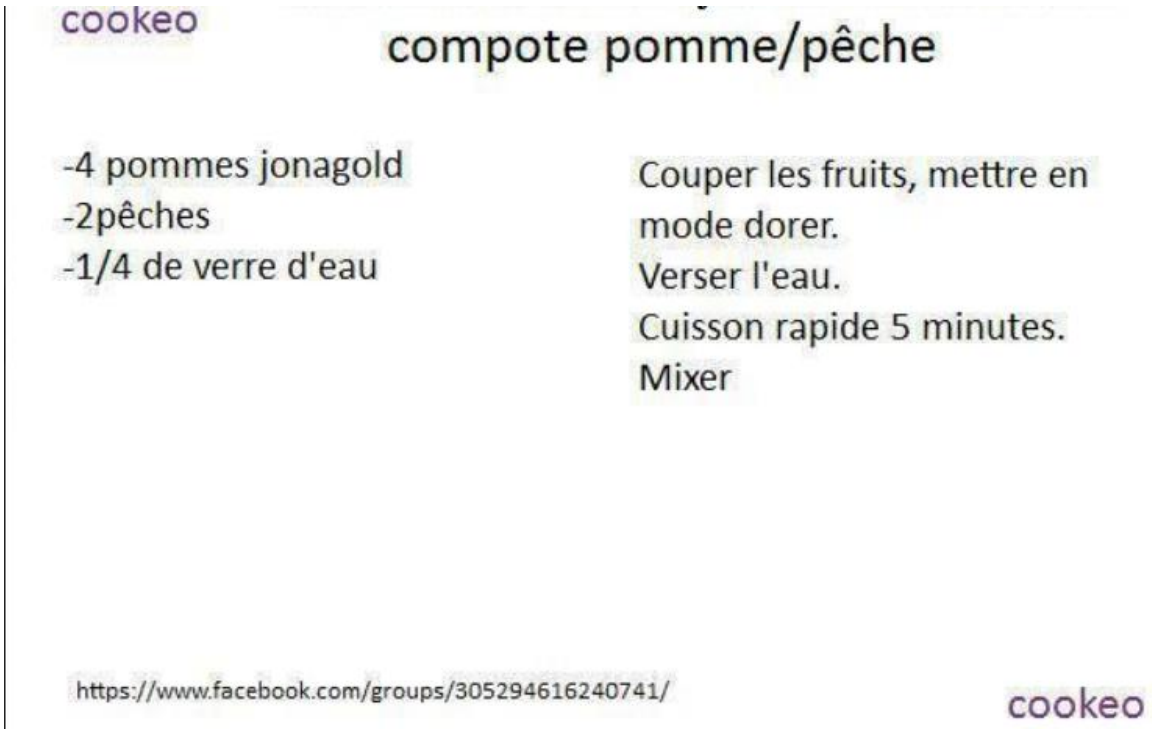
Emilie Debuissy

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



Compote pommes mangues

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.

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!

Coulis aux fruits rouges

cookeo

Coulis aux fruits rouge

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Pour 8 personnes :
- 300 g de fruits rouges (congelés c'est plus rapide !)
- 100 g de sucre roux
- 1 grand verre d'eau (si vous voulez que votre coulis soit moins épais)

Mettre les fruits encore congelés dans la cuve du cookeo et mettre en cuisson douce
Remuer de temps en temps.
Une fois les fruits bien ramollis rajouter le sucre et remettre 5min en cuisson douce

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

cookeo

CREMES

Crème chocolat ➽➽➽

Cookeo

Crème chocolat

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

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.

Crème légère au chocolat➽➽➽

Cookeo

Crème légère au chocolat

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

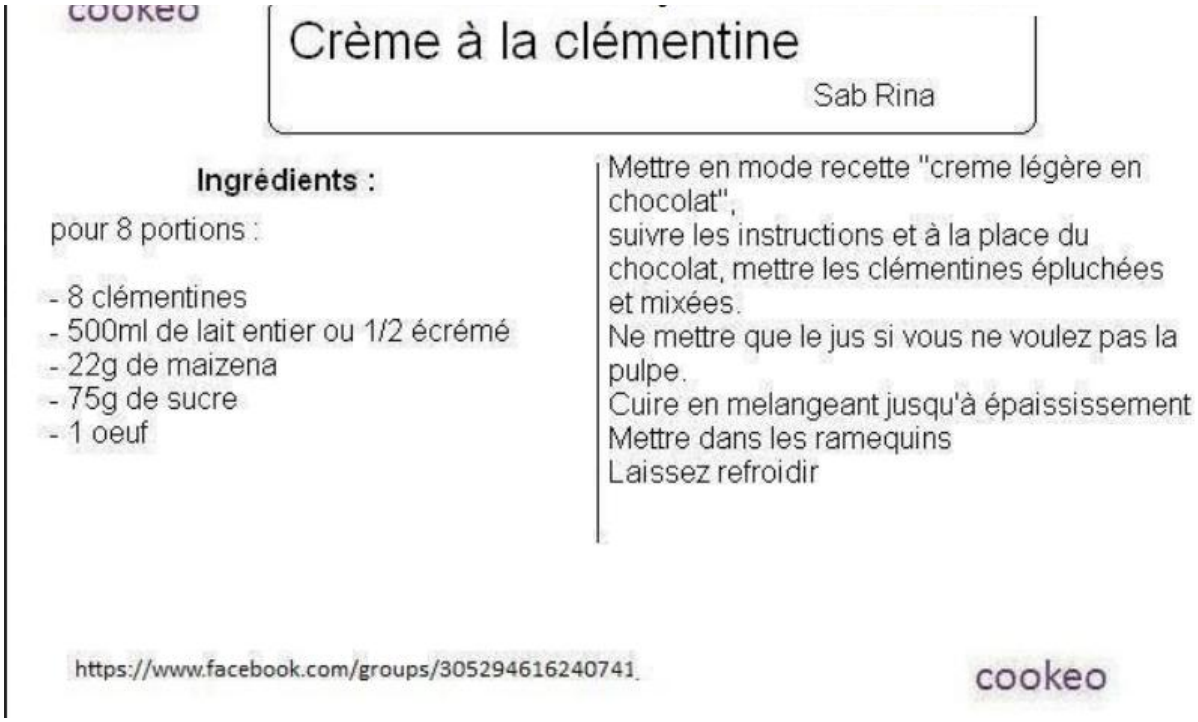
Ingrédients pour 4 personnes

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

Crème à la clémentine



Crème à la fleur d'oranger

Moulinex cookeo

Crème à la fleur d'oranger

Jean-Claude Lyonne

Ingrédients :

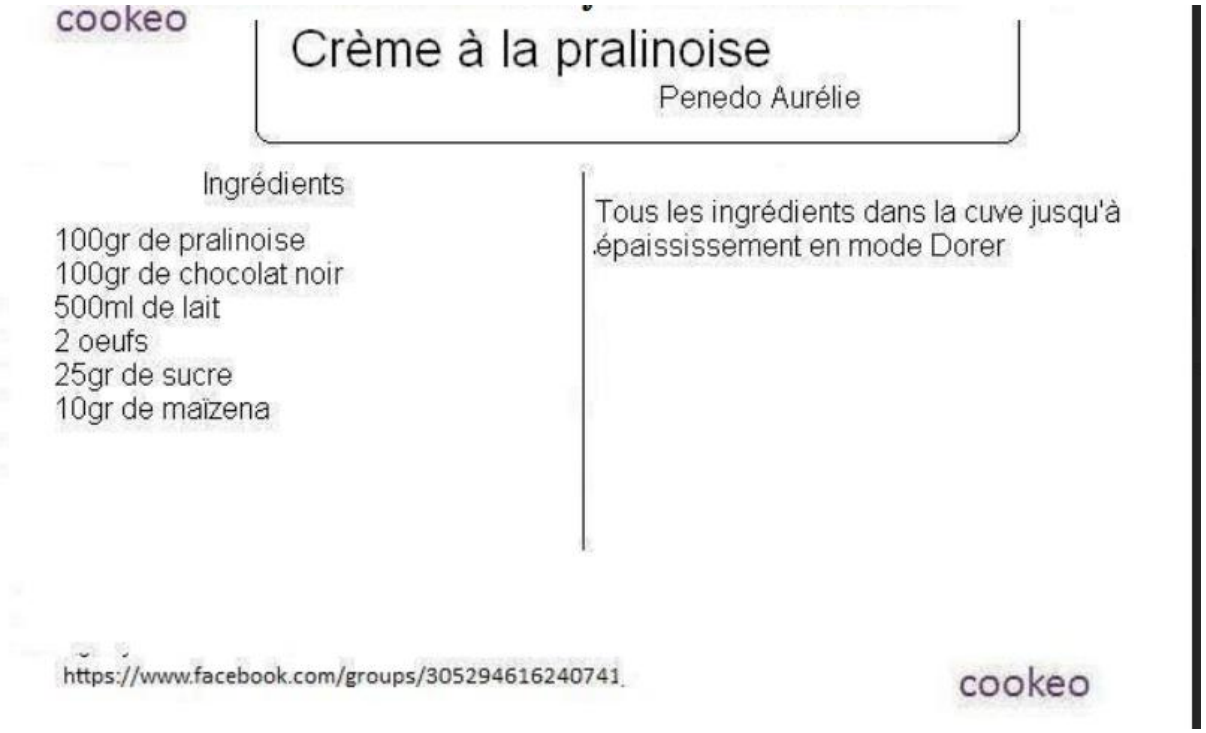
(pour 10 petites vérrines).

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.

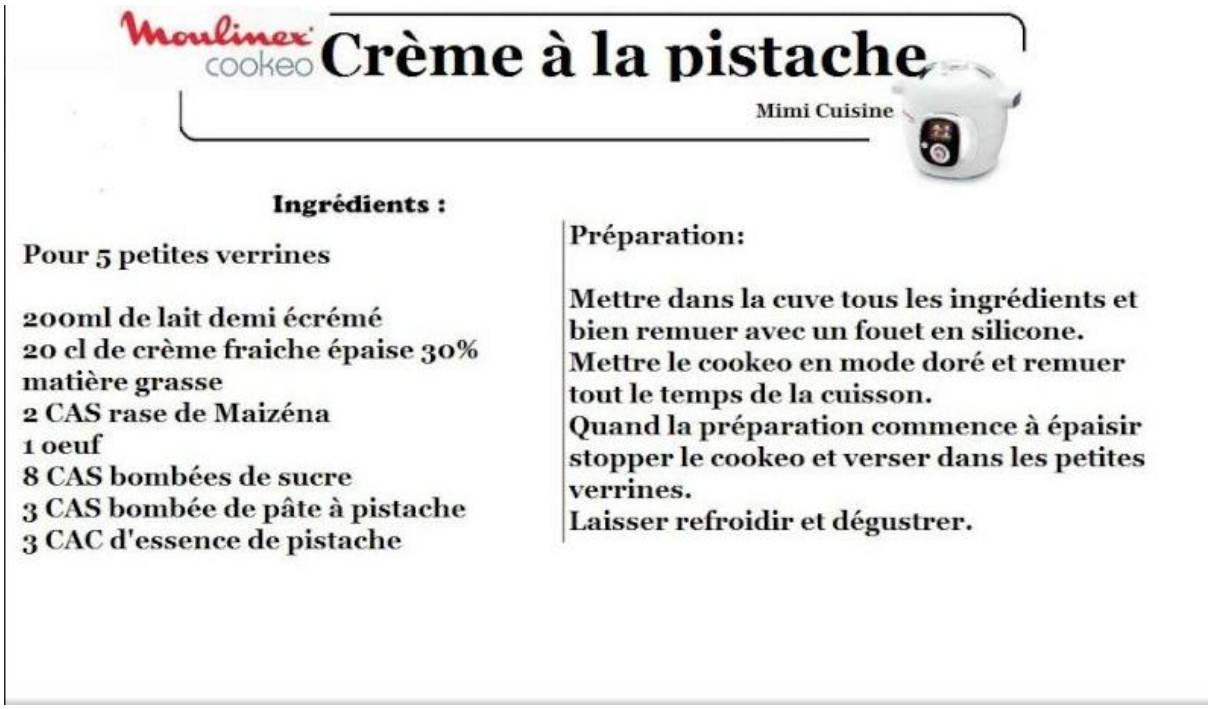
Au moment de servir je mets dans chaque petite vérrine un peu de nuttela au fond et voilà c'est super bon

Crème à la pralinoise



Crème à la rose

Crème à la pistache



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

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

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

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

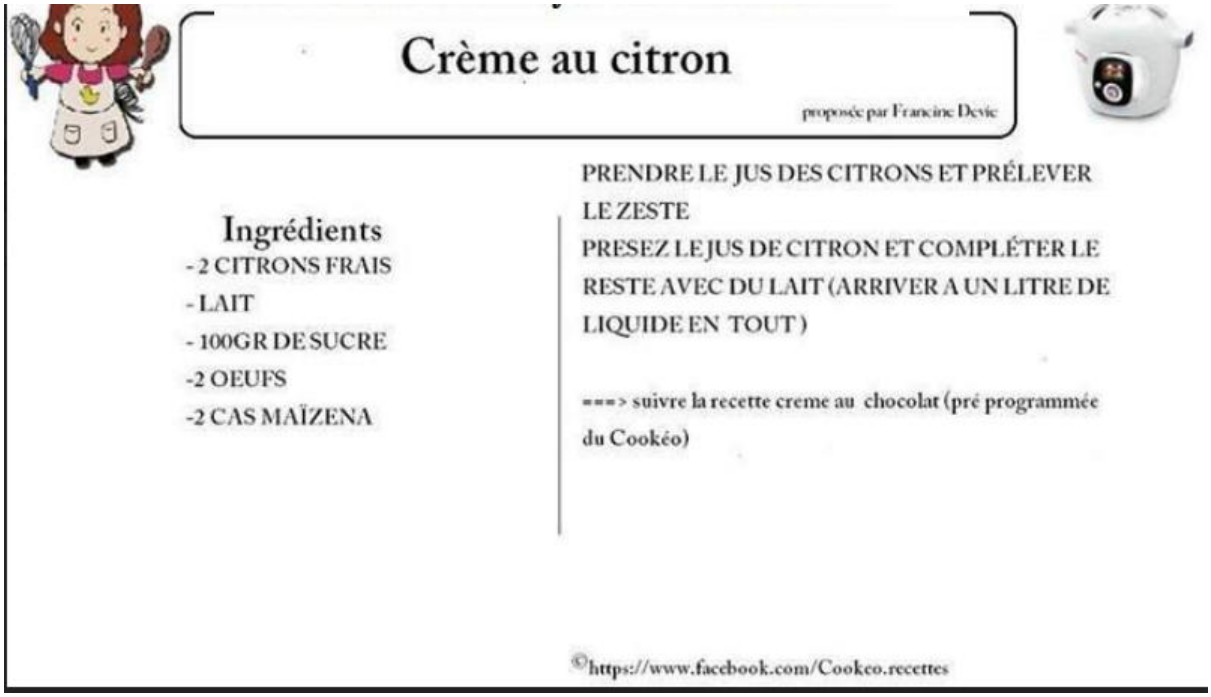
mettre sur recette au chocolat 2 personnes .touiller tout le temps , quand c est bien épaissi verser en pot

et mettre au frais .bon app !!!

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

Crème au caramel

Crème au citron



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.

Crème aux oeufs

cookeo

Crème aux œufs

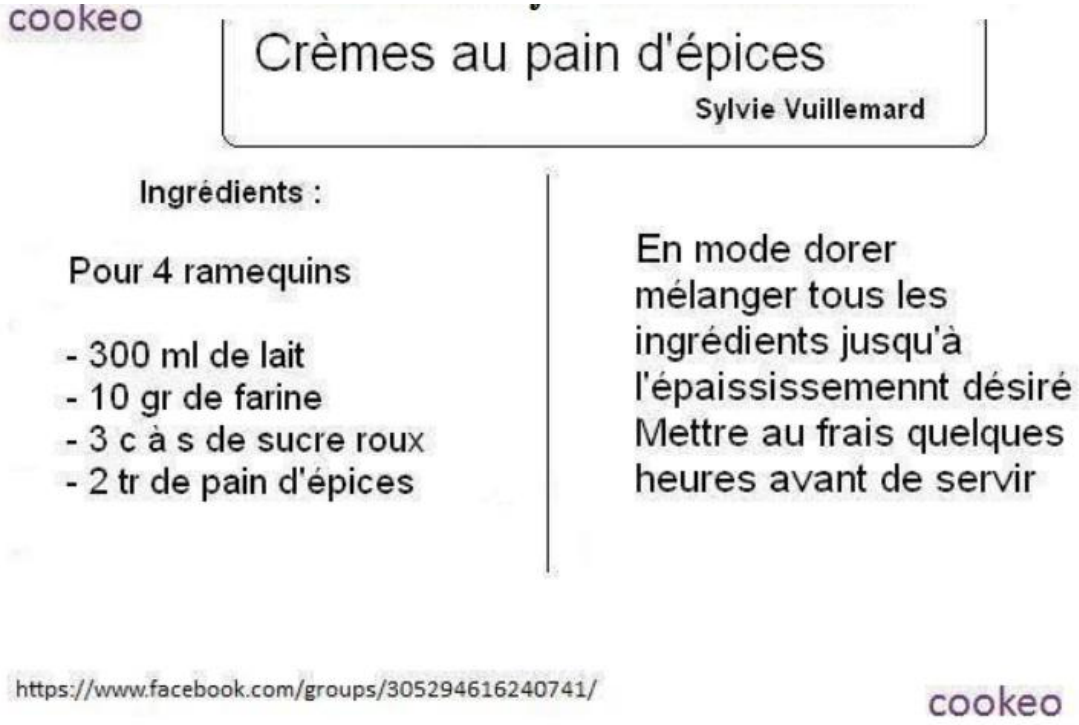
- 160ml de lait
-130ml de crème fraîche liquide
-2oeufs,
-40g de sucre
-1cac de fleur d'oranger

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

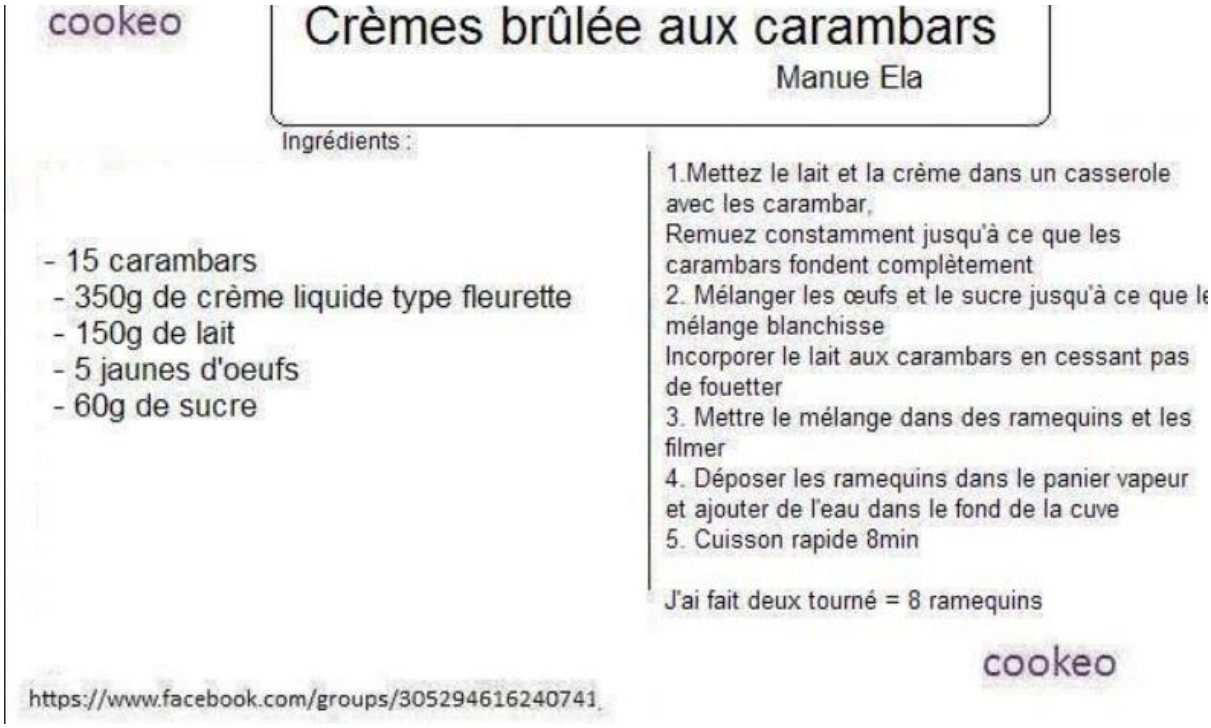
Crème au pain d’épices



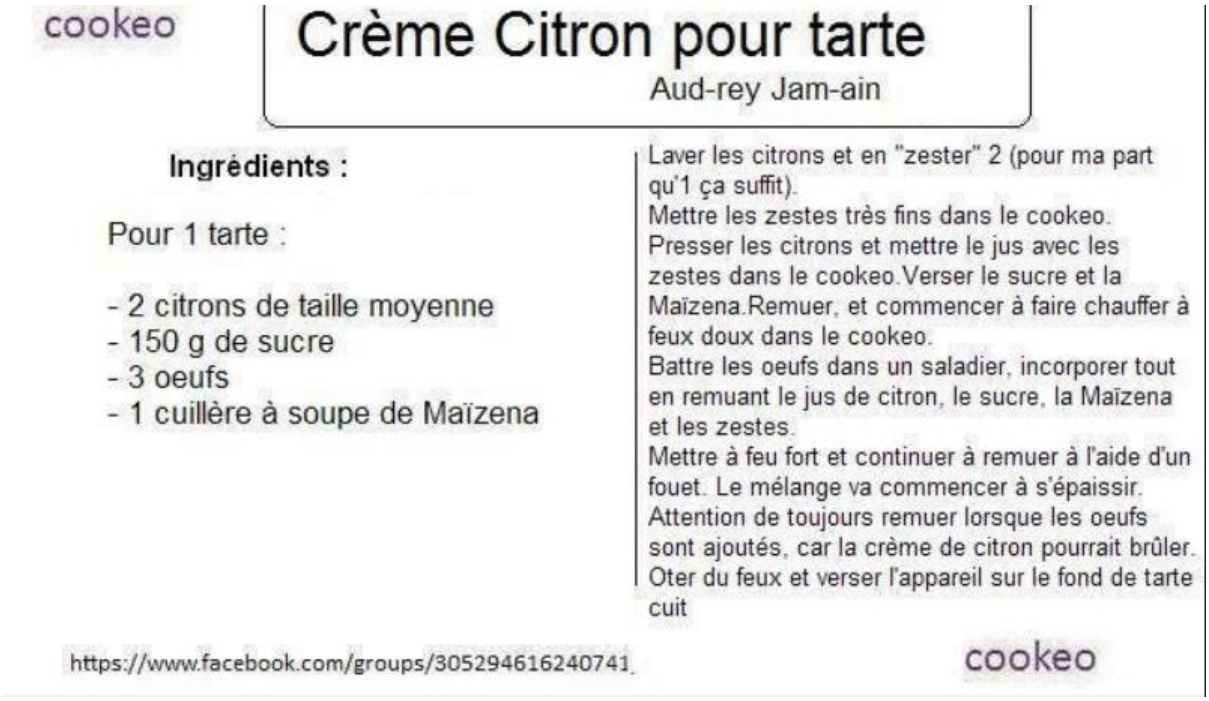
Crème au spéculoos

Crème au spéculos

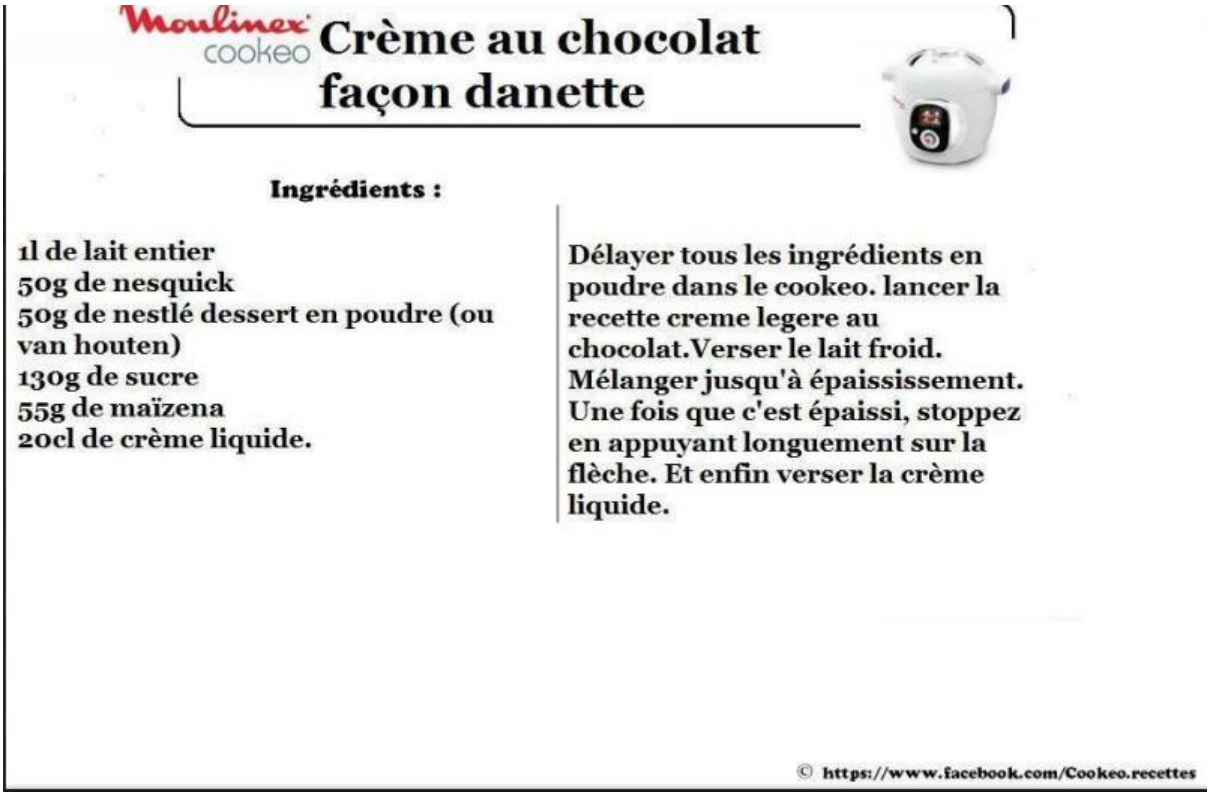
Crème brûlée au carambar



Crème citron pour tarte



Crème chocolat danette



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

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

Crème au chocolat lait soja

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

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

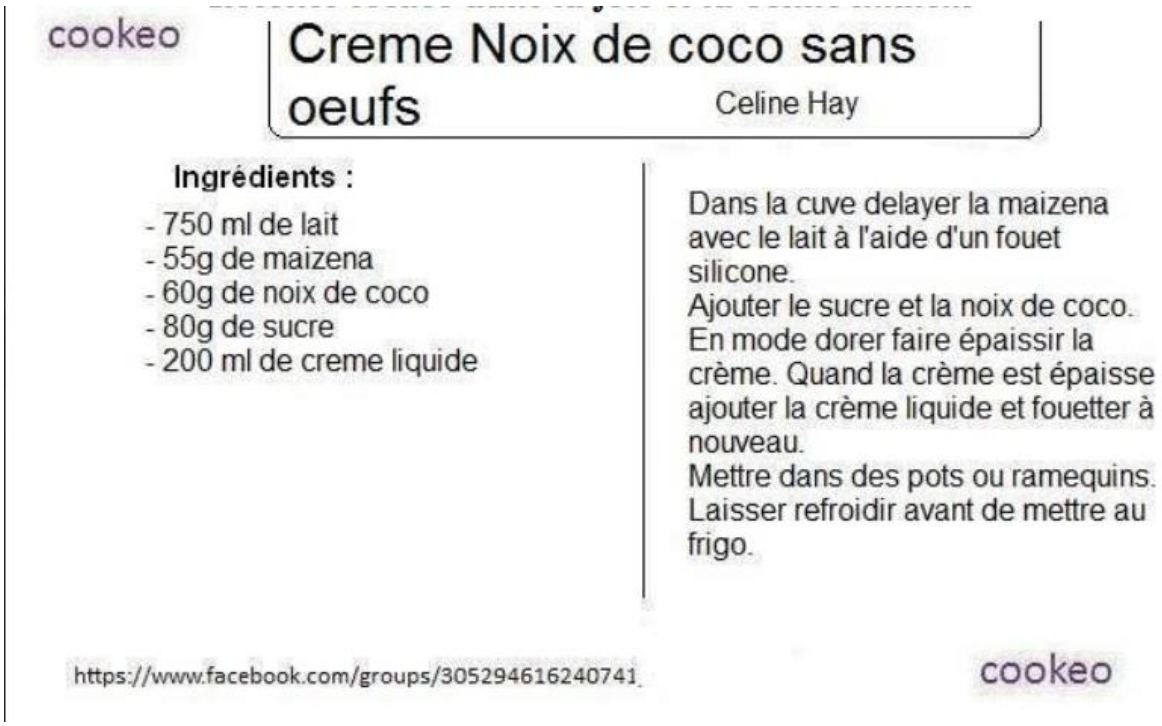
Mode dorer

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/

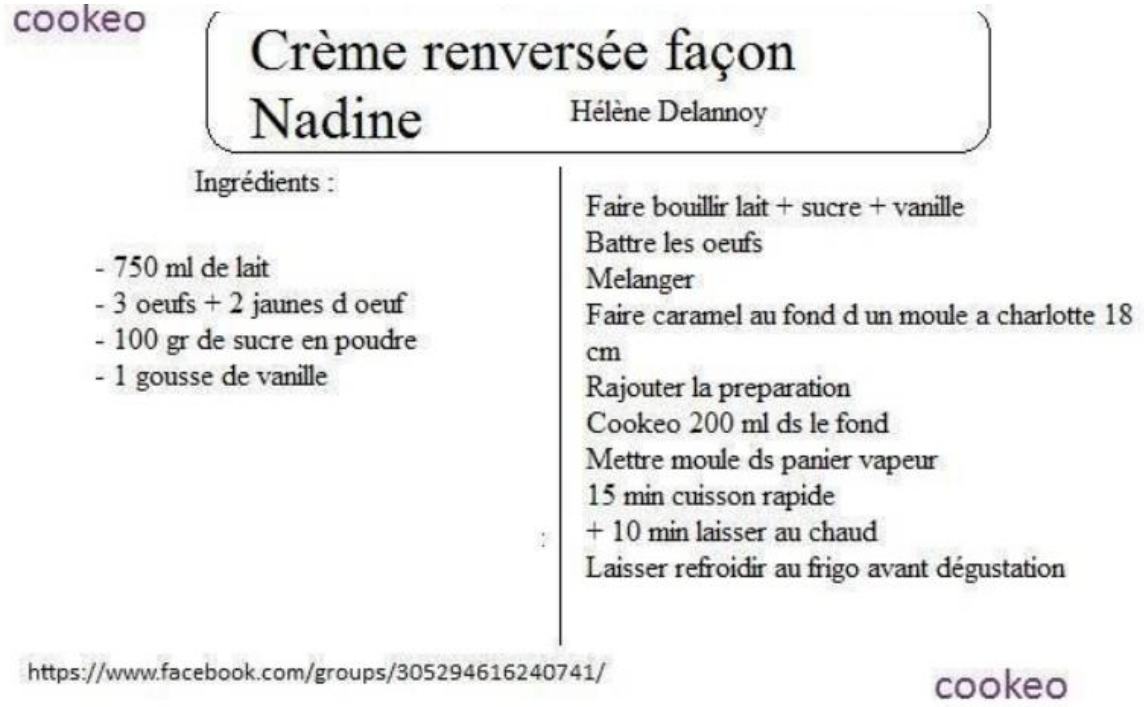
http://sport-et-regime.com/

Crème noix de coco

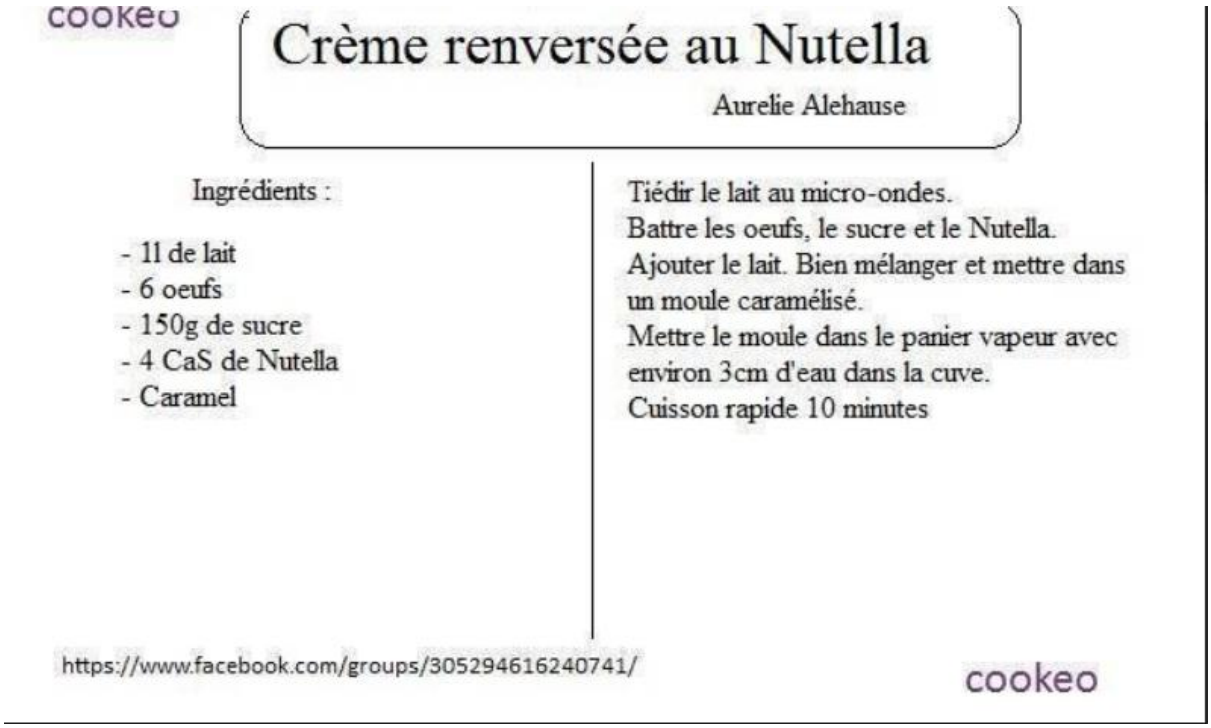


Crème renversée

Crème renversée version Nadine



Crème renversée au Nutella



Crème Tahitienne

cookeo

Crème TAHITIENNE

Jessica Bochard

Ingrédients :

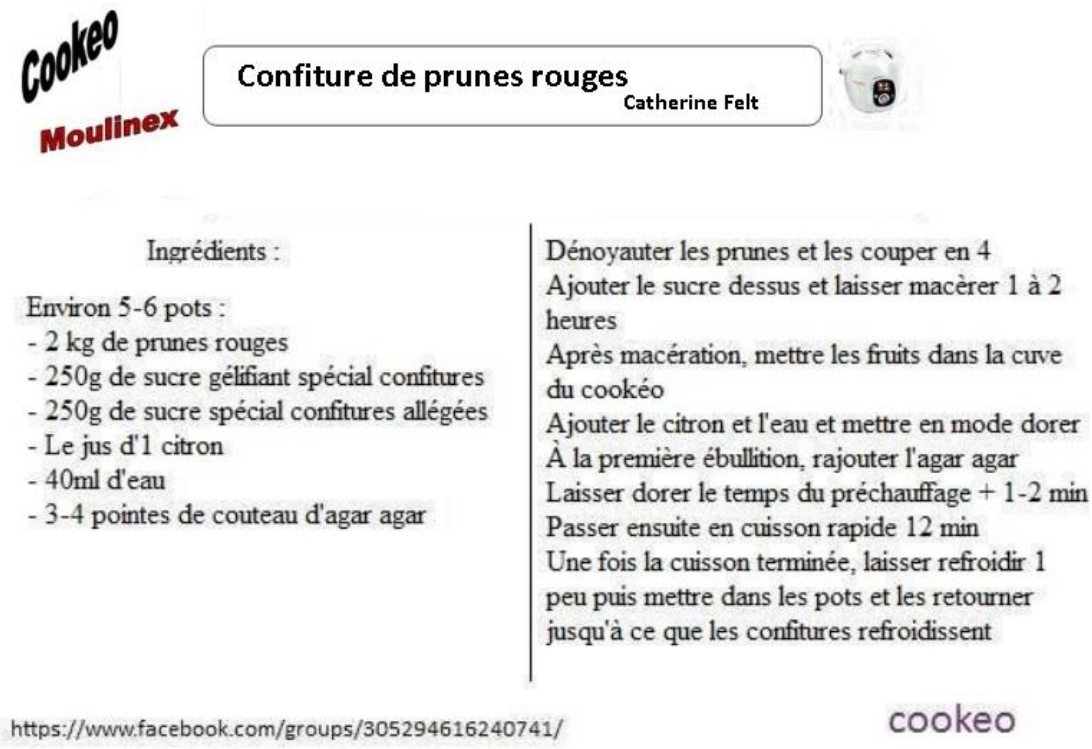
- 1 boite de lait concentré sucré (410g)
- Même valeur de lait 1/2 écrémé
- 4 oeufs
- 150g de noix de coco râpé
- 1 boite de rondelles d'ananas
- Caramel

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

Confiture de prunes rouges



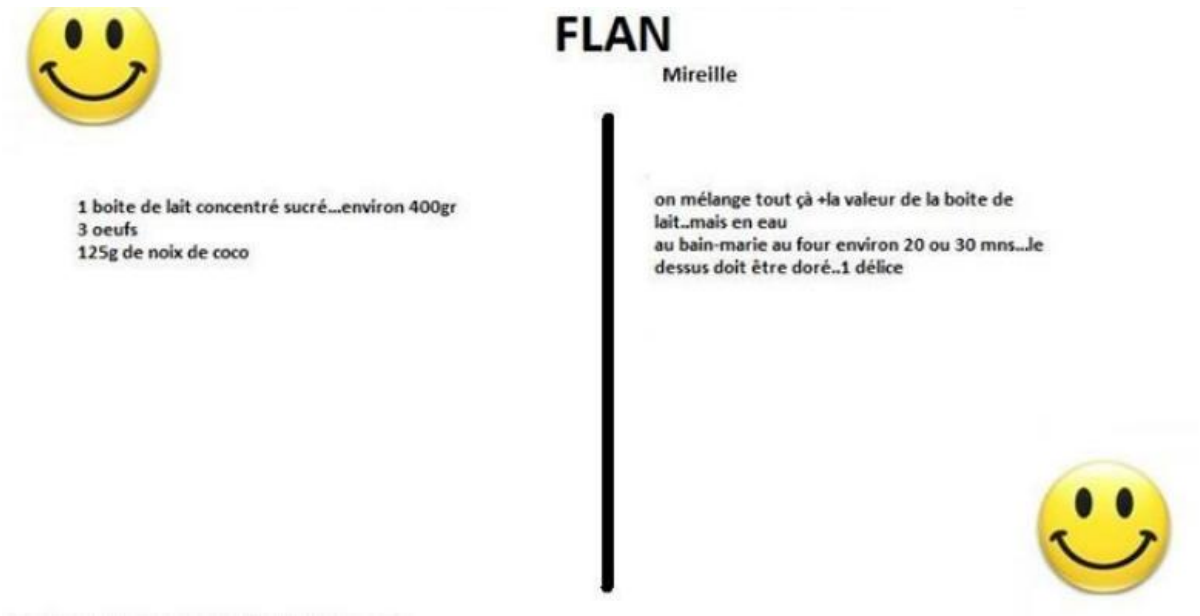
D

Danettes au cappuchino

E

F

Flan


FLAN
Mireille
1 boite de lait concentré sucré...environ 400gr
3 oeufs
125g de noix de coco
on mélange tout çà +la valeur de la boite de lait..mais en eau
au bain-marie au four environ 20 ou 30 mns...le dessus doit être doré..1 délice

Flan pâtissier sans pâtes

Cookeo Moulinex

Flan pâtissier sans pâte

Ingrédients

3 œufs
100 g de sucre en poudre
90 g de farine
1 litre de lait
1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°.Beurrer un moule ou un plat

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve. Ajoutez la farine, mélangez.
Ajoutez le sucre en poudre puis le sachet de sucre vanillé.
Quand le mélange commence à crépiter ajoutez les œufs battus.
Quand le mélange arrive à ébullition arrêter votre cookeo et versez l'ensemble de la préparation dans un moule ou dans un plat.
Enfournez 1h à 180°.
Laissez refroidir à l'air libre et placer le moule au frigo

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

Flan aux abricots

Cookeo Moulinex

Flan aux abricots

Ingrédients

1 Pâte brisée
90 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
100 g de sucre
3 œufs
1 litre de lait
1 petite boite d'abricots au sirop

Préparation

Préchauffez votre four à 180°
Découpez les abricots en morceaux et déposez les sur la pâte .
Battez les œufs dans un saladier.
Mode dorer
Versez le lait dans la cuve et ajoutez la farine en mélangeant à l'aide d'un fouet.
Ajoutez le sucre et le sucre vanillé.
Portez le mélange à ébullition puis ajoutez les œufs battus .
Versez la préparation dans le moule sur la pâte.
Enfournez et faites cuire 1 h à 180°.
Laissez refroidir et dégustez .

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

Flan au chocolat

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)

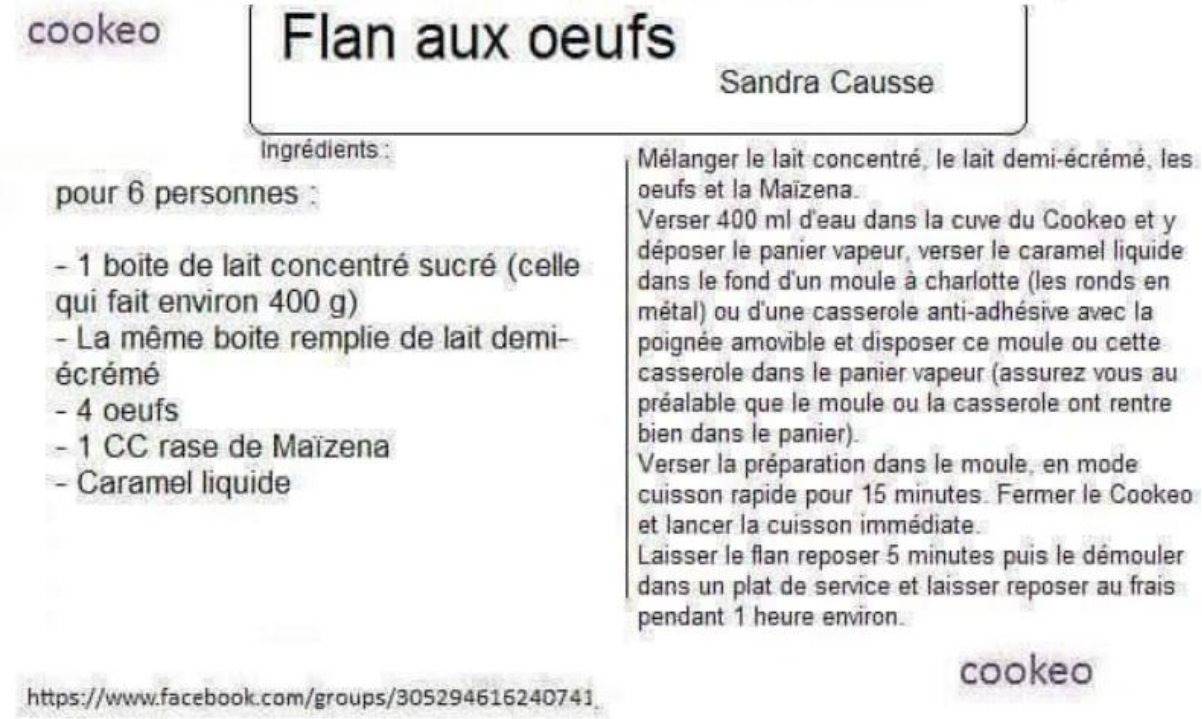
- 5 œufs
- 750ml de lait
- 80g de noisettes
- 80 gr de sucre
- 1sachets d'extrait de vanille ou une gousse de vanille
- 200 ml d'eau

- 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

Flan aux oeufs



cookeo

Flan aux oeufs

Sandra Causse

Ingrédients :

pour 6 personnes :

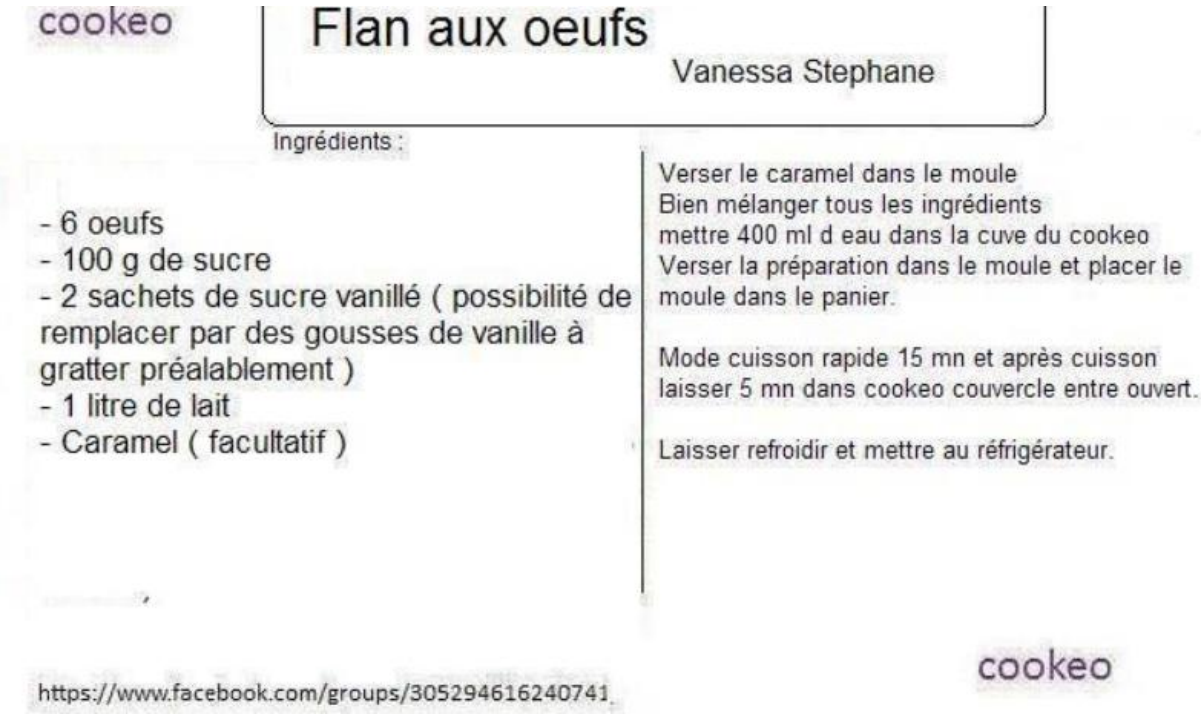
- 1 boite de lait concentré sucré (celle qui fait environ 400 g)
- La même boite remplie de lait demi-écrémé
- 4 oeufs
- 1 CC rase de Maïzena
- Caramel liquide

Mélanger le lait concentré, le lait demi-écrémé, les oeufs et la Maïzena.
Verser 400 ml d'eau dans la cuve du Cookeo et y déposer le panier vapeur, verser le caramel liquide dans le fond d'un moule à charlotte (les ronds en métal) ou d'une casserole anti-adhésive avec la poignée amovible et disposer ce moule ou cette casserole dans le panier vapeur (assurez vous au préalable que le moule ou la casserole ont rentre bien dans le panier).
Verser la préparation dans le moule, en mode cuisson rapide pour 15 minutes. Fermer le Cookeo et lancer la cuisson immédiate.
Laisser le flan reposer 5 minutes puis le démouler dans un plat de service et laisser reposer au frais pendant 1 heure environ.

cookeo

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

Flan aux oeufs 2



cookeo

Flan aux oeufs

Vanessa Stephane

Ingrédients :

- 6 oeufs
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé (possibilité de remplacer par des gousses de vanille à gratter préalablement)
- 1 litre de lait
- Caramel (facultatif)

Verser le caramel dans le moule
Bien mélanger tous les ingrédients
mettre 400 ml d eau dans la cuve du cookeo
Verser la préparation dans le moule et placer le moule dans le panier.

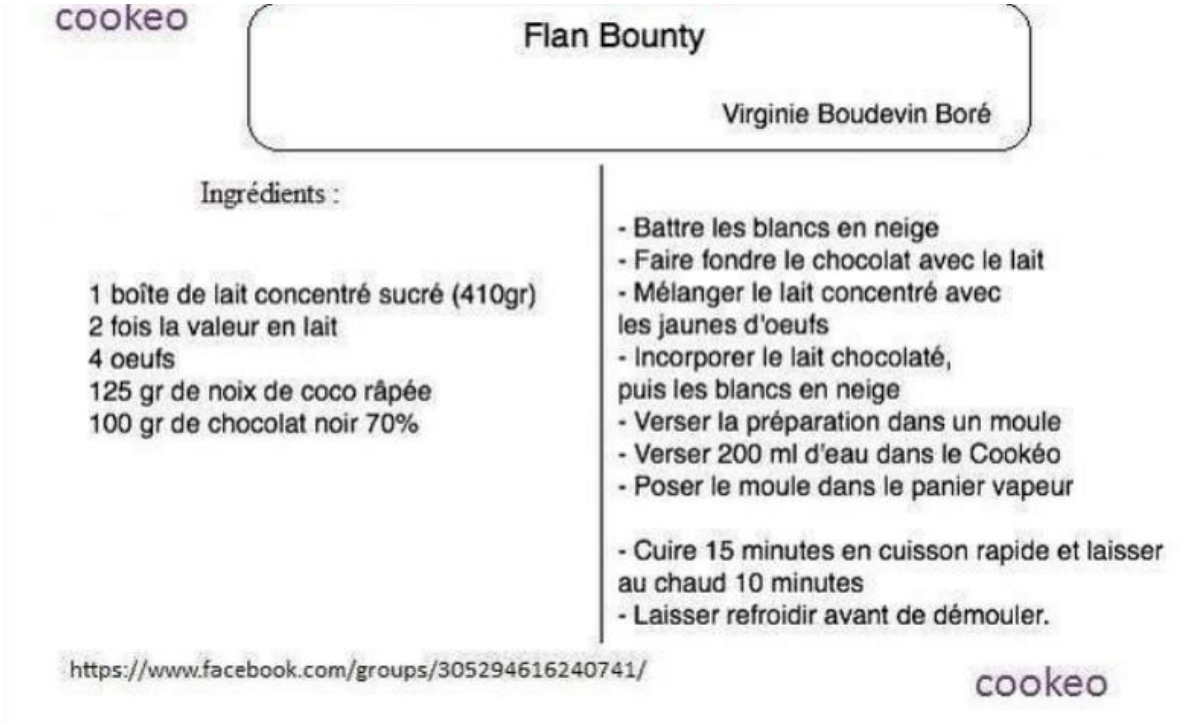
Mode cuisson rapide 15 mn et après cuisson laisser 5 mn dans cookeo couvercle entre ouvert.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

cookeo

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

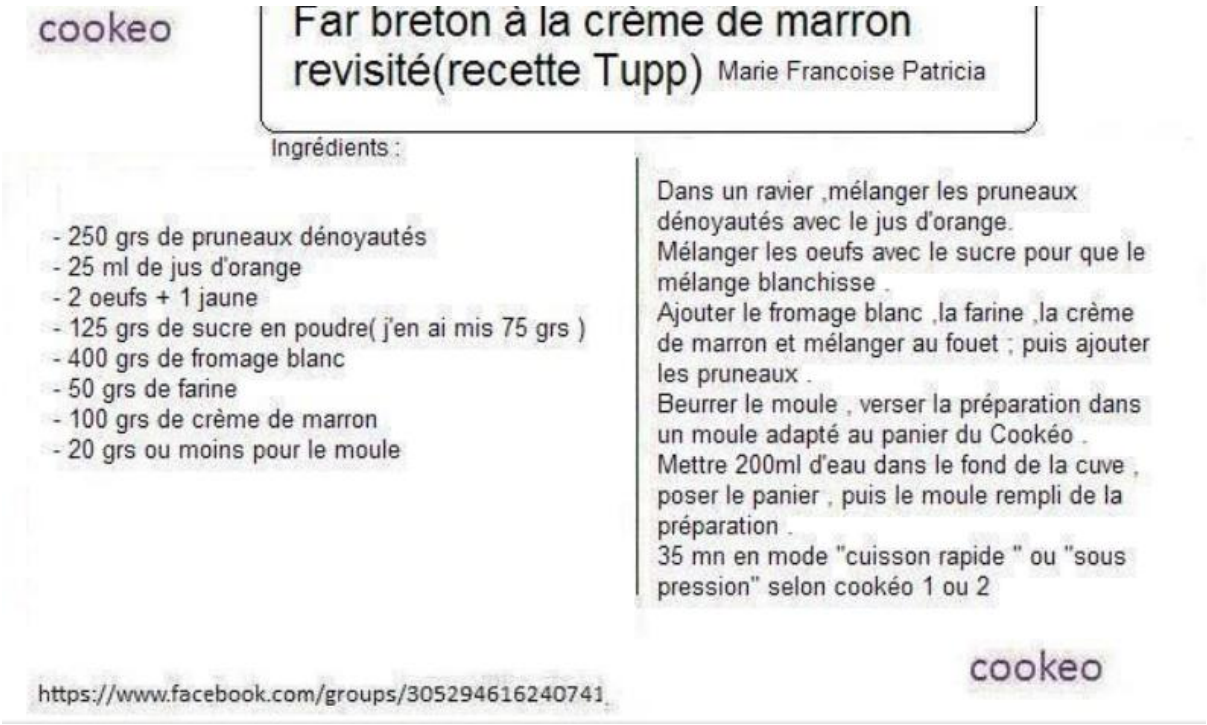
Flan Bounty



Flan traditionnel portugais

Flan d’Autonme

Far breton à la crème de marron



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

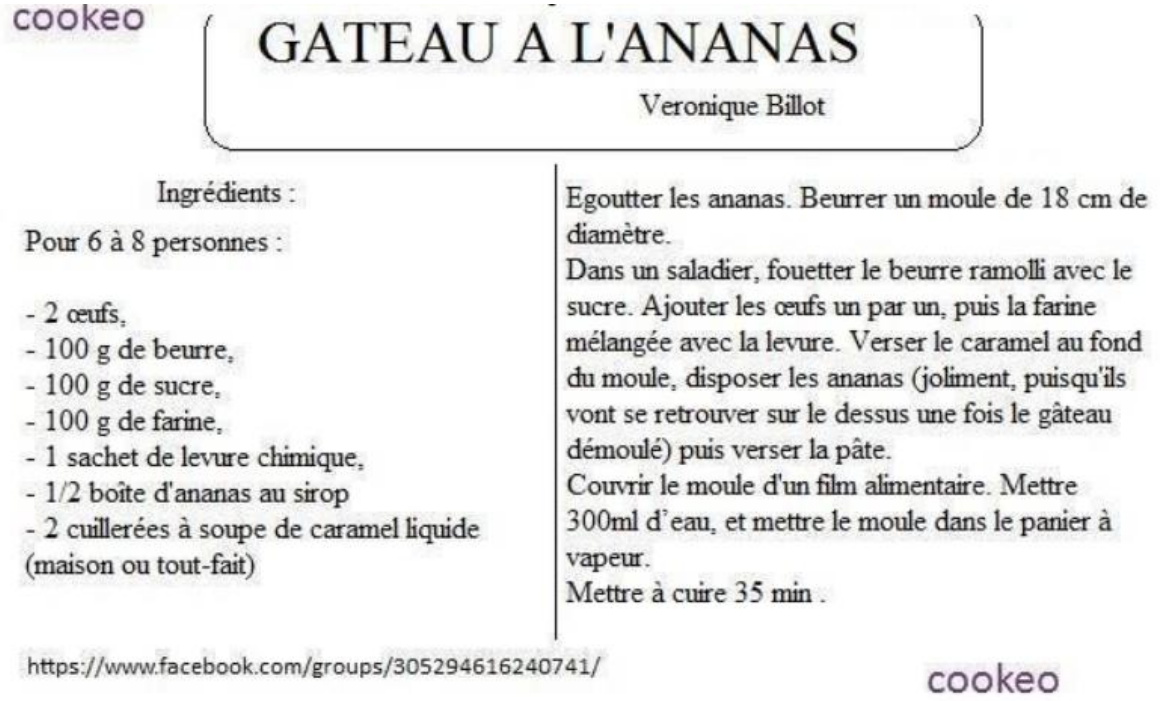
https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

GATEAUX

G

Gâteau à l’ananas



Gâteau à l'harissa

Gâteau au chocolat

cookeo

Gateau au chocolat

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

* 2 oeufs
* 150gr de sucre
* 200gr de farine
* 1 sachet de levure
* 100ml de lait
* 125gr de beurre
* 6 cuillères de chocolat patissier en poudre

- Mélanger la farine , le sucre , la levure , les oeufs et le chocolat
- Pendant ce temps faire fondre 40 secondes le beurre au micro-onde
- Rajouter le beurre fondu à la préparation
- Mettre 15min en cuisson rapide
- Ouvrir le cookeo et rabaisser le couvercle et laisser 10min refroidir
- Une fois bien refroidit sortir les gateaux des moules

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

cookeo

Gâteau au yaourt

Cookeo Moulinex

Gâteau au yaourt

Ingrédients

1 pot de yaourt
3 pots de farine
2 œufs
2 cuillères à café d'arome vanille
1 pot de crème fraîche
1 pot de sucre
1 sachet de levure chimique
300 ml d'eau
Film alimentaire
Moule 18 cms

Préparation

Dans un saladier ajoutez le yaourt, la crème fraîche, le sucre, la farine, les œufs, le sachet de levure et les 2 cuillères à café d'arôme vanille. Beurrez le moule Versez la préparation dans le moule. Filmez le moule. Verse 300 ml d'eau dans la cuve et déposez le moule dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez au minimum 30 mn

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

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

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

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 .

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

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

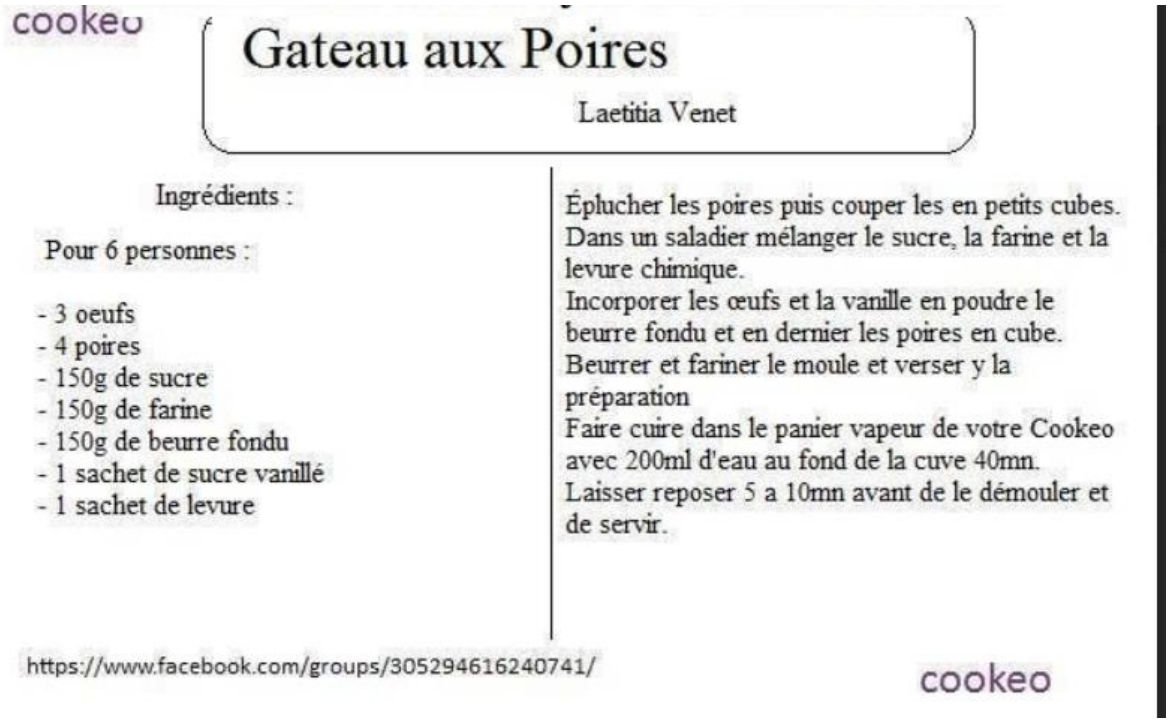
https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau yaourt chocolat

Gâteau yaourt Milie

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

Gâteau aux pommes épicées

Moulinex cookeo

Gâteau aux pommes épicées

Ingrédients :

Pour 4personnes

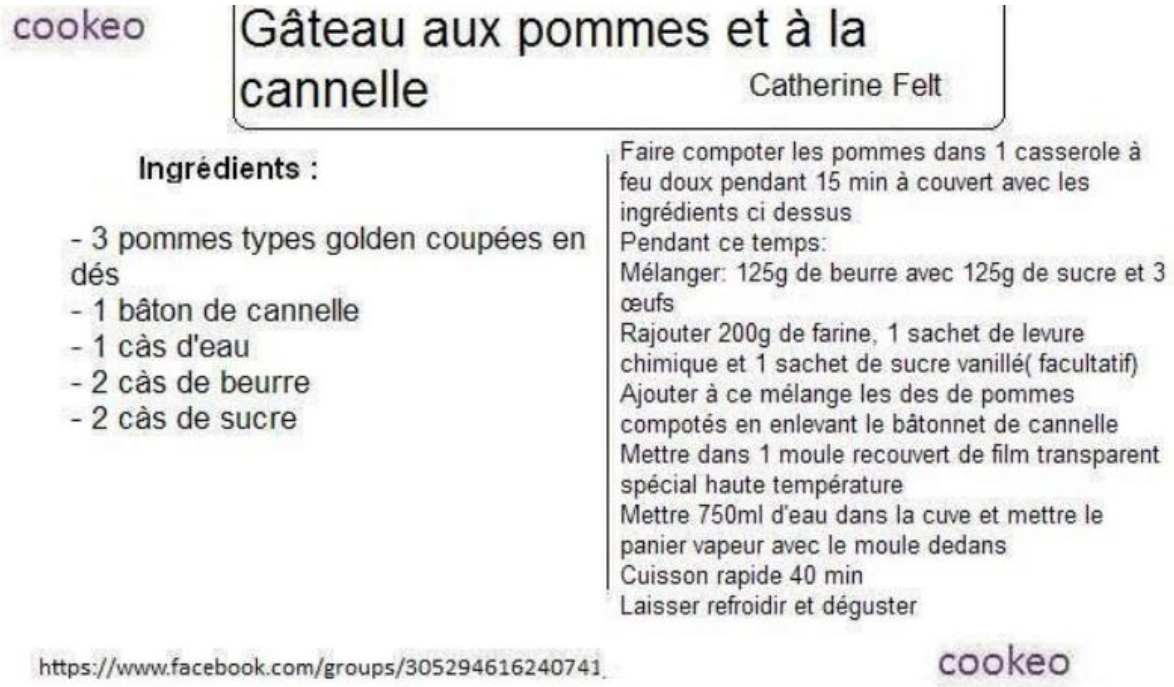
3pommes golden,
135g de beurre,
140g de sucre,
2oeufs,
175 g de farine,
1sachet de levure,
1cuillère à café d'épices à gâteaux.

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.

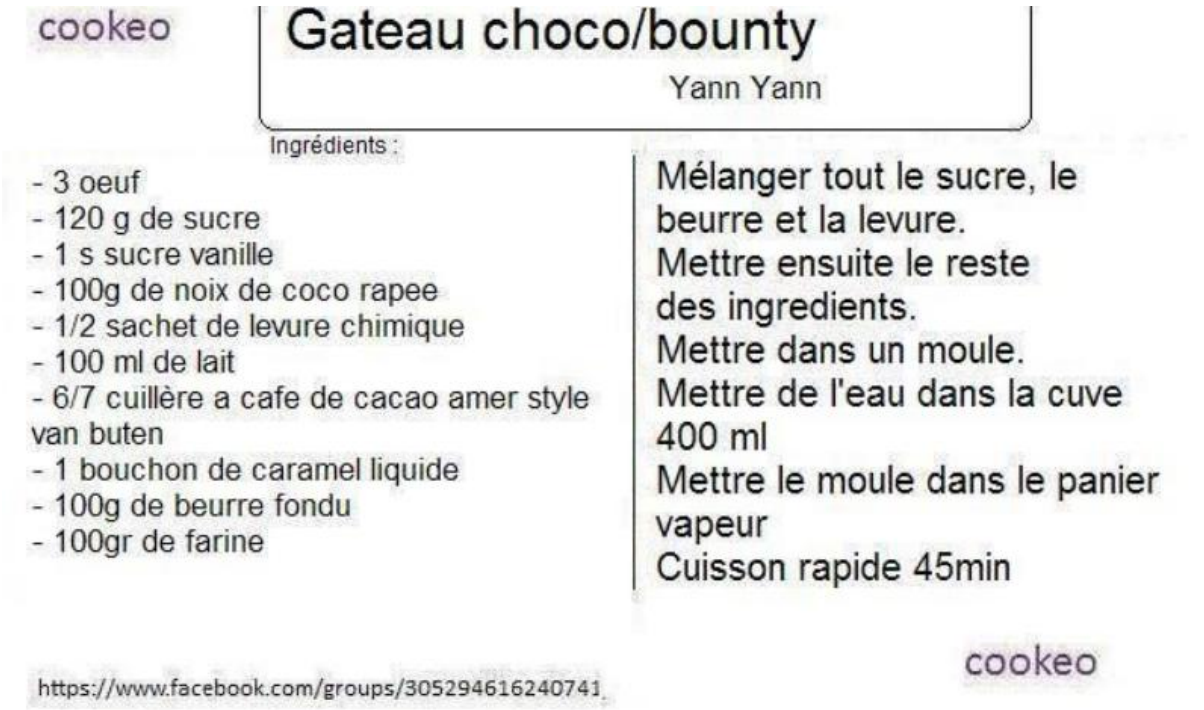
© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

C'est succulent

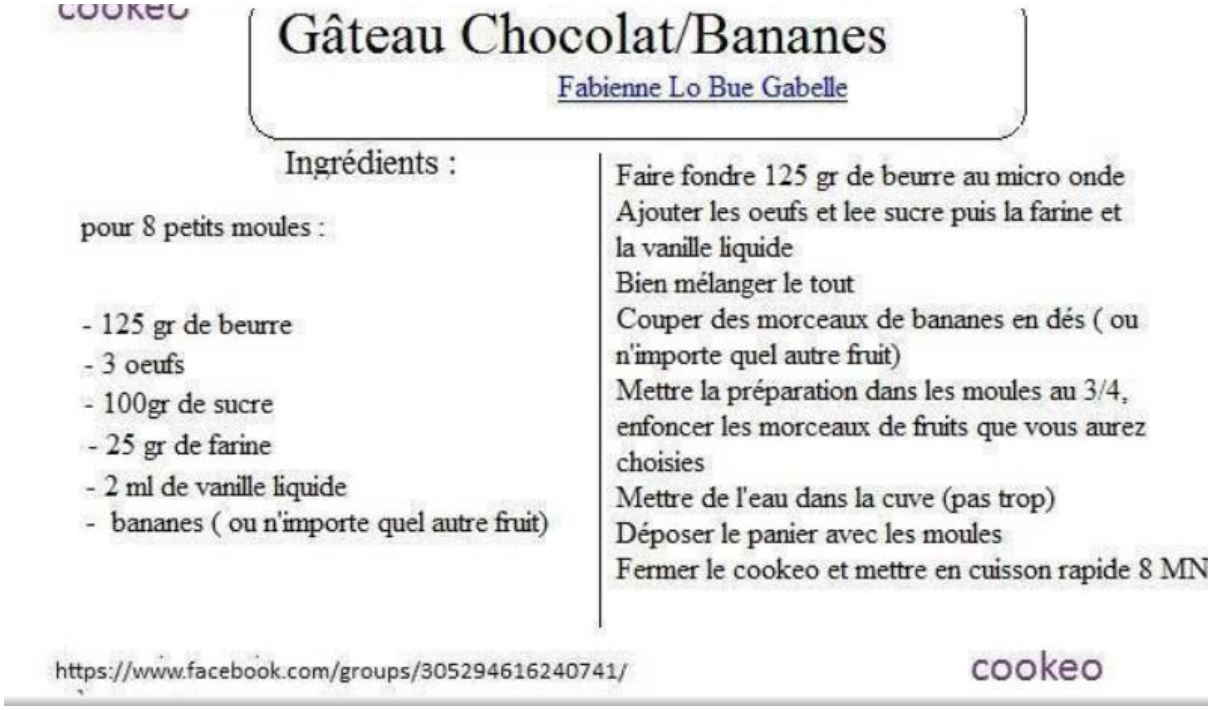
Gâteau pommes cannelle



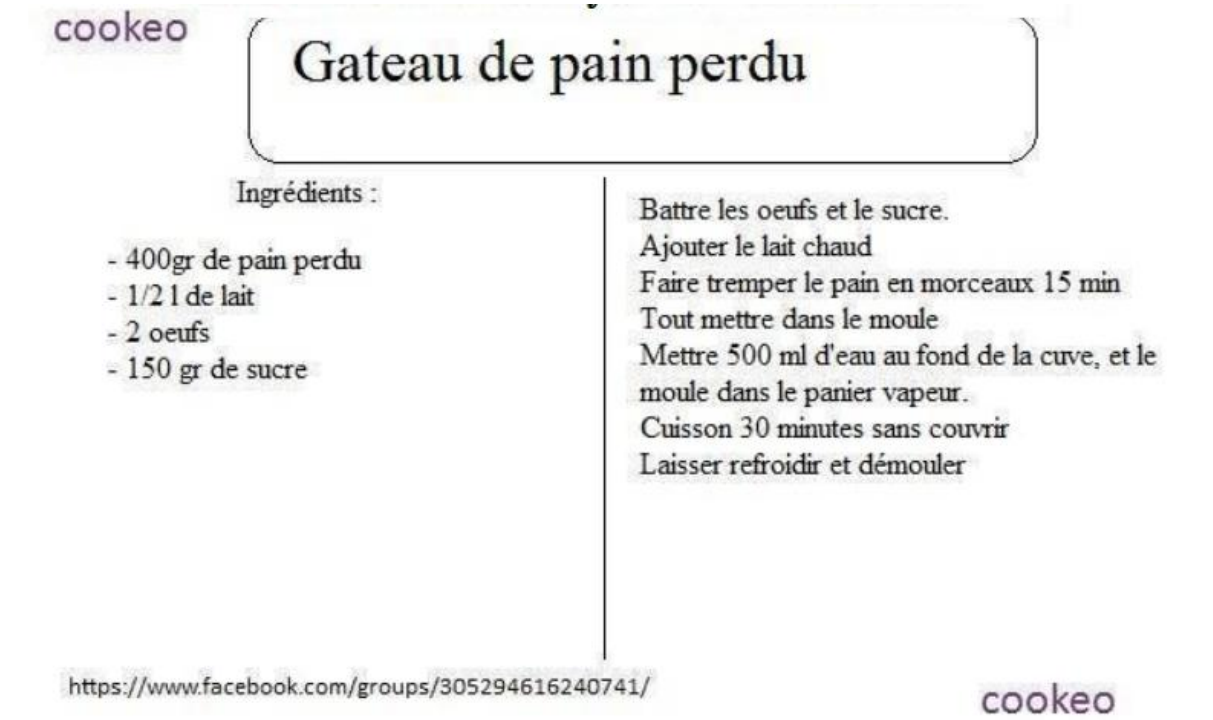
Gâteau choco bounty



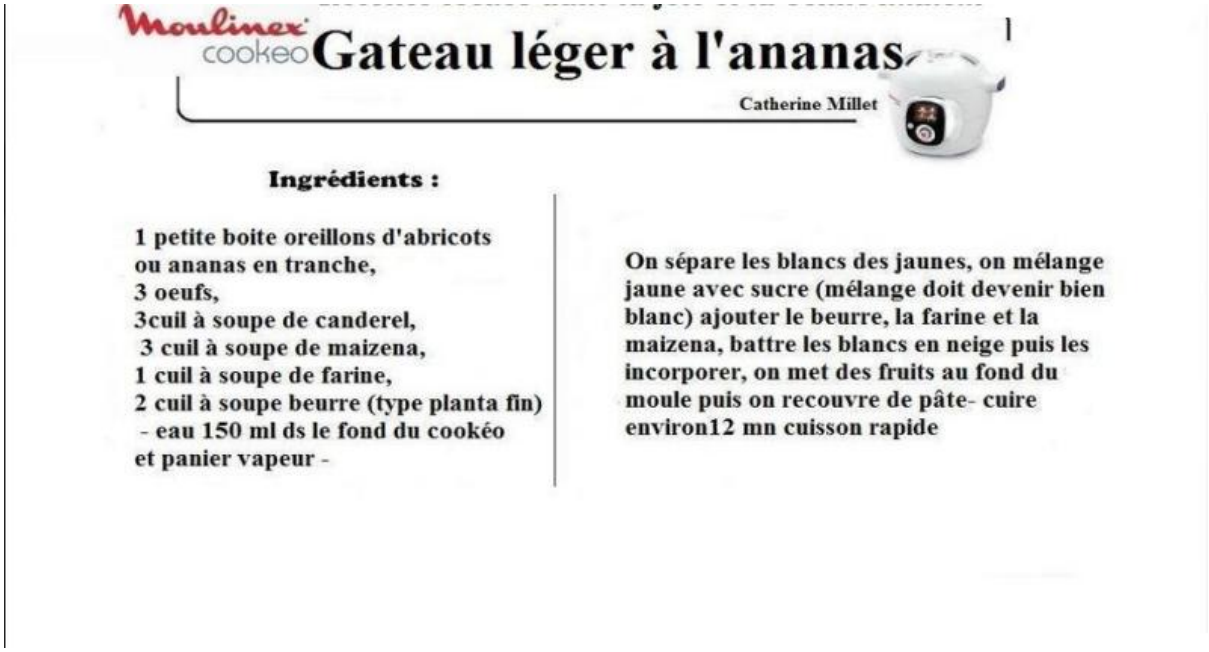
Gâteau chocolat banane



Gâteau de pain perdu



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

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.

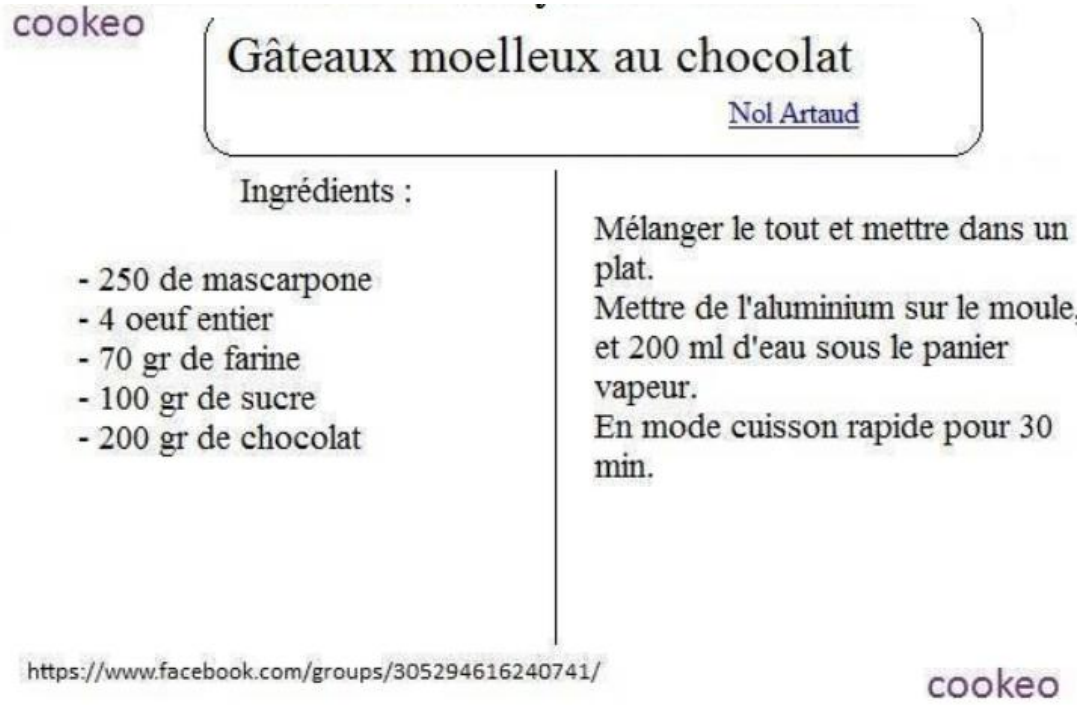
Faire cuire 9/10 minutes en cuisson rapide...

(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

Gâteau moelleux au chocolat 2



cookeo

Gâteaux moelleux au chocolat

Nol Artaud

Ingrédients :

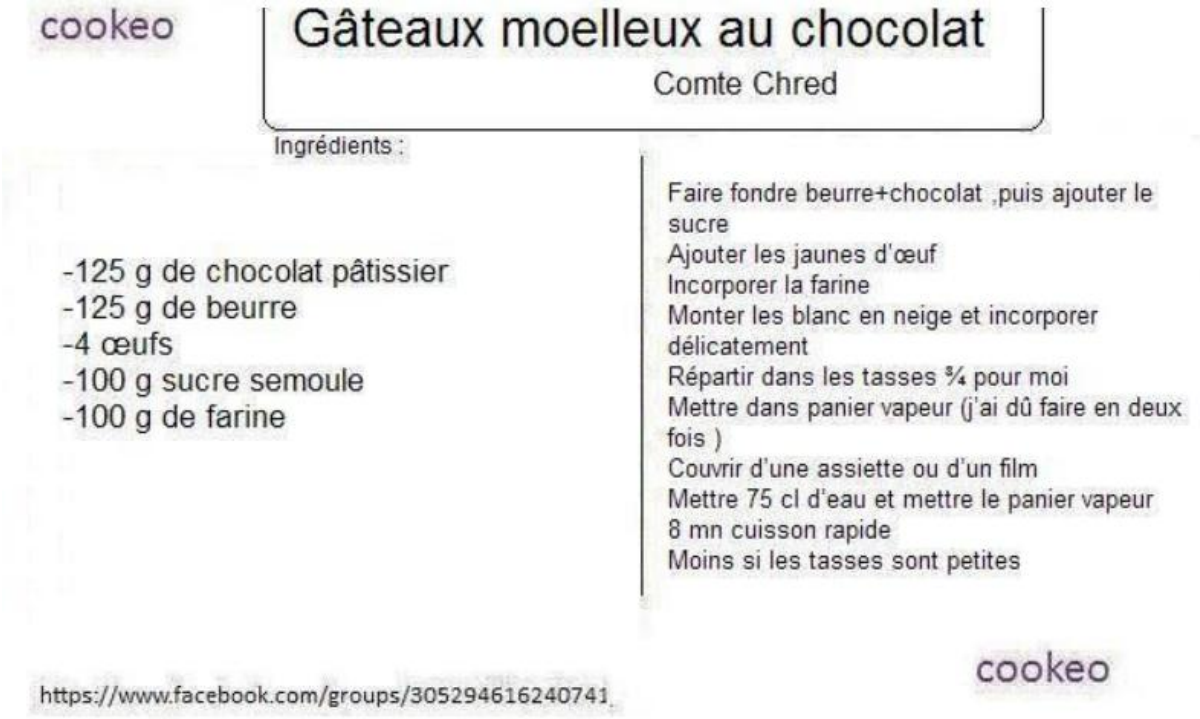
- 250 de mascarpone
- 4 oeuf entier
- 70 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 200 gr de chocolat

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

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

Glace au Nutella➳➳➳

Cookeo

Glace au Nutella

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 2 personnes

1 oeuf et 1 jaune
20 g de sucre
250 ml de lait
100 g de Nutella

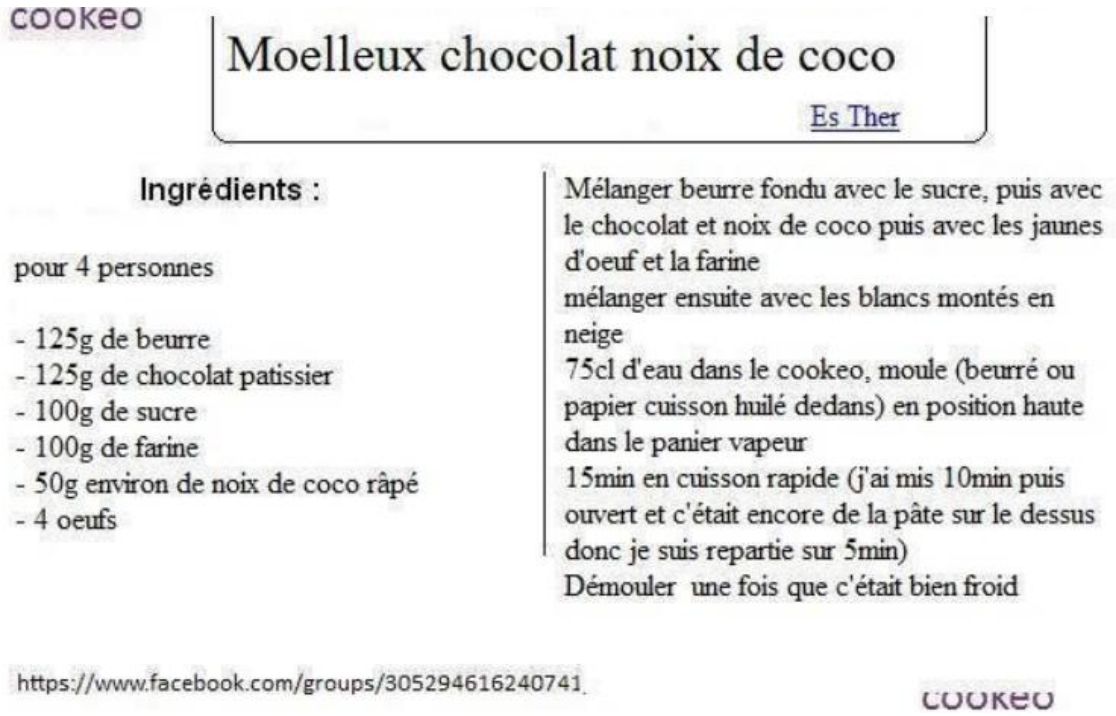
Allumez votre Cookeo et passez en **mode dorer.**

Versez le lait dans la cuve pour le faire chauffer.
Quand le lait est chaud ,versez la préparation et mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse.
Ajoutez le Nutella et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Laissez refroidir .
Versez la préparation au Nutella dans une sorbetière et laisser former la glace pendant 20 mn .

M

Moelleux aux pommes

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

H

I

Iles flottantes

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

O

P

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

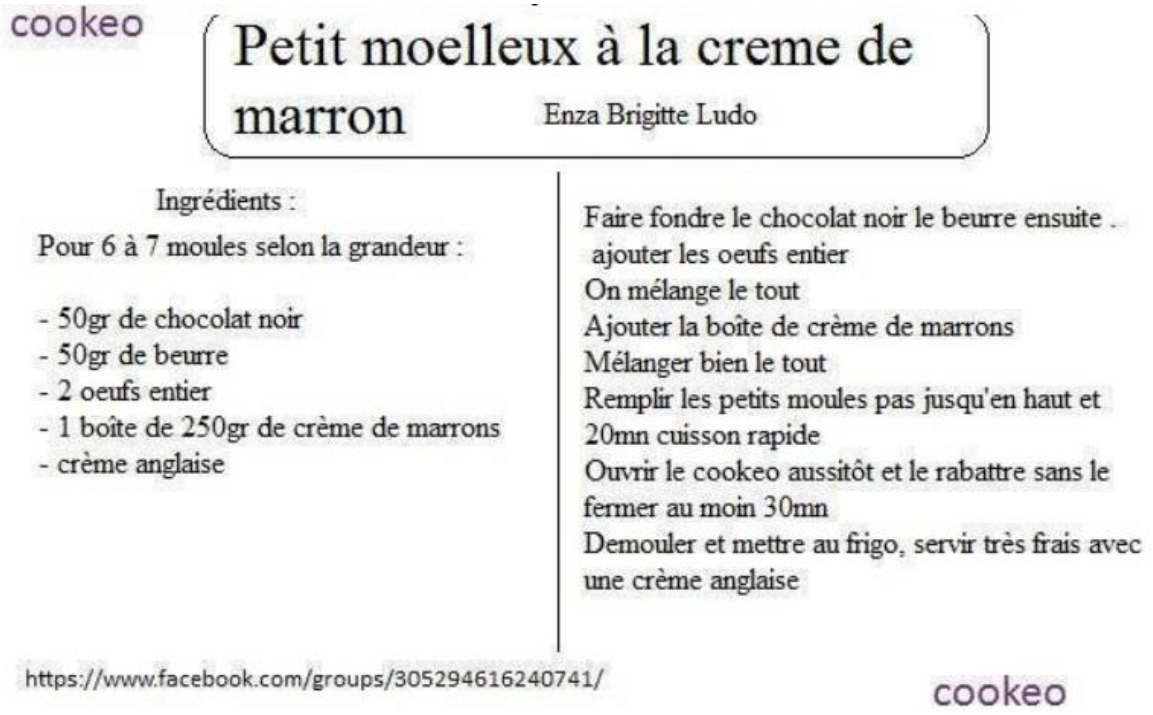
70 g de beurre
100g de pralinoise
70 g de choco patissier
130g de lait concentré sucré
35g de lait 6 carrés de choco noisettes
50 g de poudre de noisettes

J'ai mis en mode maintien au chaud,
mis tous les ingrédient et je laisse fondre.
5 mins de cuisson

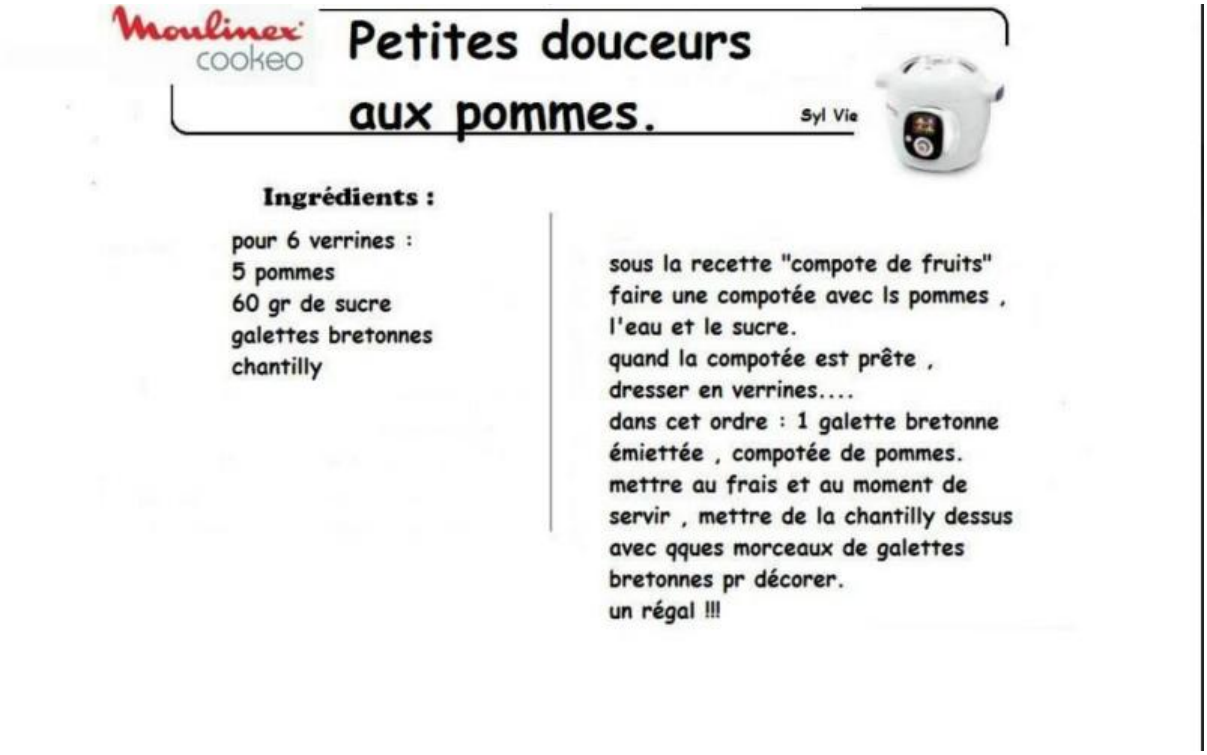
©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Petit gâteau à la banane

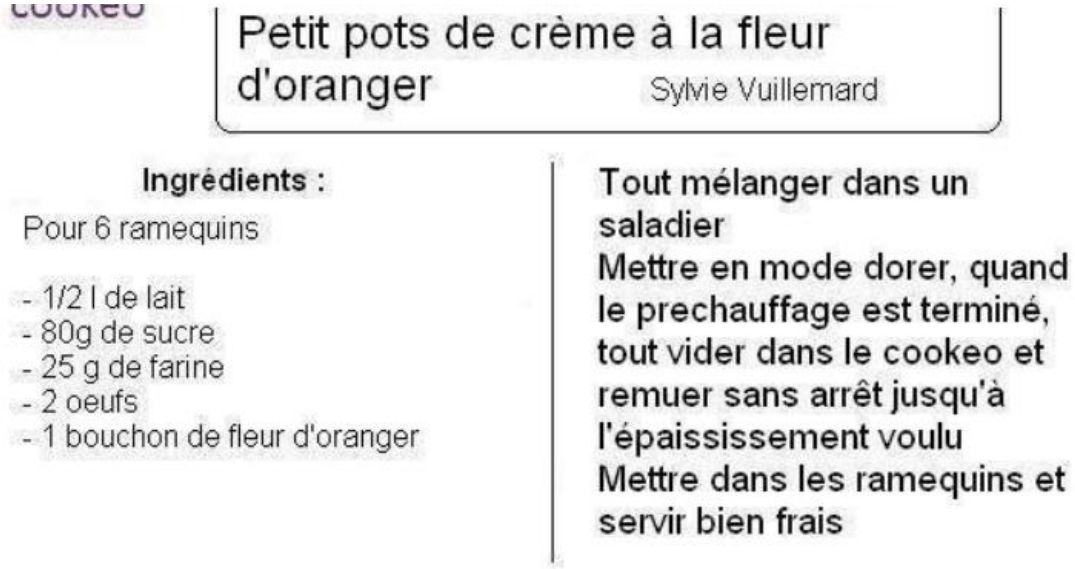
Petit moelleux à la crème de marron



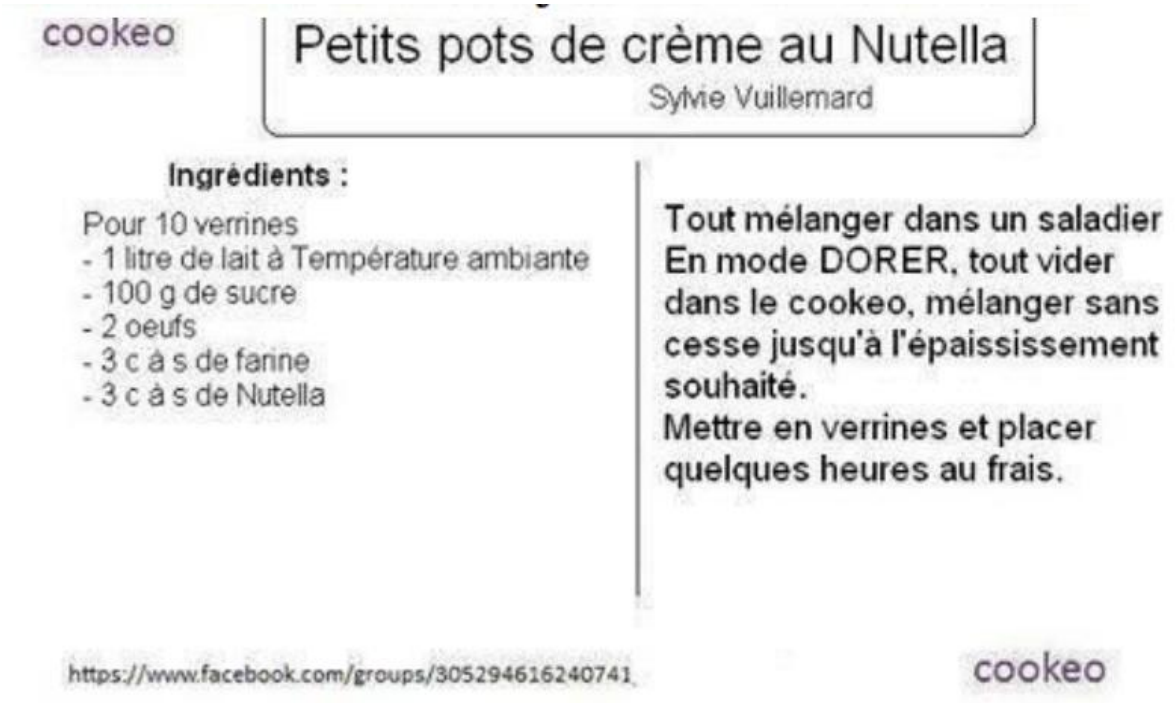
Petite douceur aux pommes



Petits pots de crème à la fleur d'oranger



Petit pot de crème au Nutella



Petit gâteau chocolat et yaourt

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

Q

R

Riz au lait canelle

Moulinex cookeo

Riz au lait à la canelle

Mimi Cuisine

Ingrédients :

150 g de riz rond
500ml de lait demi ecrémé
60g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 CAC de canelle en poudre

Rincer le riz jusqu'à ce que l'eau devienne claire.

Mettre dans la cuve 400ml de lait, le riz, les sucres et la canelle puis remuer.

14 minutes en mode cuisson rapide.

Une fois la cuisson terminée rajouter 100ml de lait.

Remuer puis mettre en pot et au frais quelques heures avant de dégustrer !

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

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.

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

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

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.

S

Semoule au lait

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

Semoule au chocolat

Cookeo Moulinex

Semoule au chocolat

Ingrédients

100 g de semoule spéciale dessert
1 l de lait
50 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
40 g de chocolat noir
2 oeufs

Préparation

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et ajoutez les carrés de chocolat pour les faire fondre .
Quand le chocolat est fondu incorporez la semoule .Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé.
Portez le mélange à ébullition . Ajoutez les 2 œufs au début de l'ébullition .
Quand le mélange présente une grosse ébullition et qu'il épaissi arrêter le cookeo et versez dans un saladier ou dans des rammequins.
Laissez refroidir à l'air libre puis placez au frigo.

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

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

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

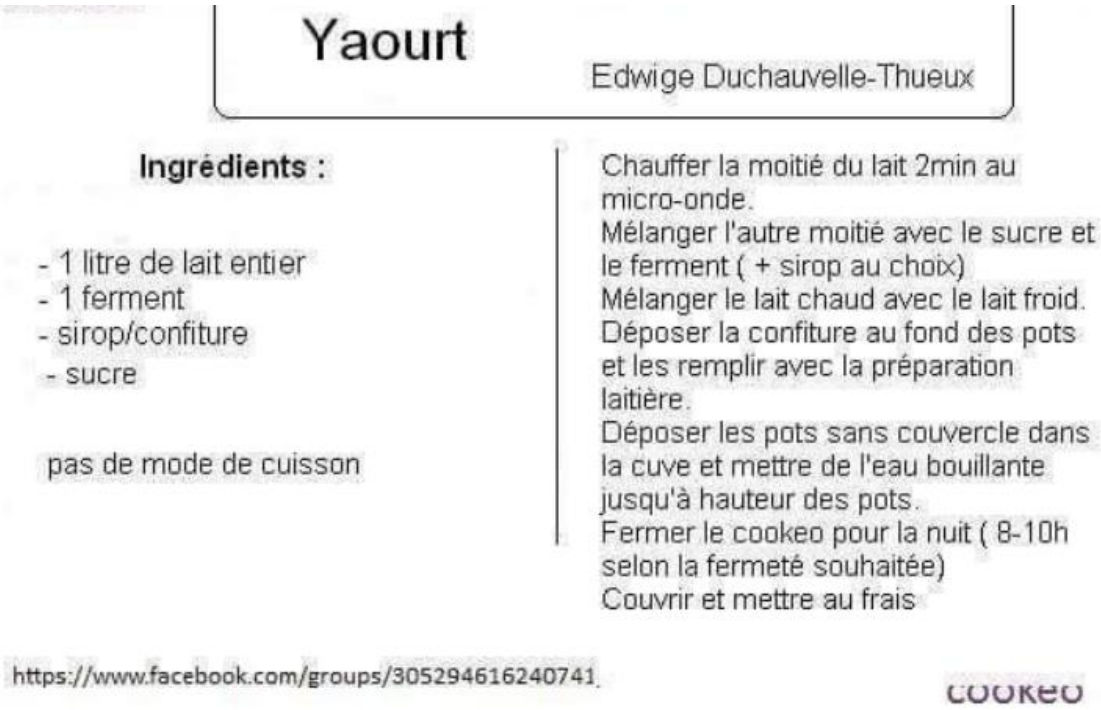
En mode recette "dessert" soupe coco"
recette en vidéo

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

T

Y

Yaourt



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

*