

Moules chorizo tomates express cookeo



Moules chorizo tomates express cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de moules décortiquées congelées

100 grammes de chorizo

100 g d'oignons

1 courgette

1 aubergine

150 m d'eau

50 ml de vin blanc

2 cuillères à café de concentré de tomate

Préparation

Coupez le chorizo en rondelles

Coupez la courgette et l'aubergine en morceaux

Épluchez et coupez l'oignon en morceaux

Mode dorer

Déposez les rondelles de chorizo dans la cuve

Ajoutez les morceaux d'oignons et faites-les dorer pendant [2 minutes](#)

Ajoutez les morceaux d'aubergines et de [courgettes](#)

Ajoutez les moules

Versez l'eau et le vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide cuisson sous pression

Programmer 5 minutes

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à café de concentré de tomate mélangez et servez chaud

[15 recettes moules au cookeo PDF gratuit](#)



15 recettes moules au cookeo PDF gratuit

Voici un PDF gratuit à télécharger. C'est une quinzaine de recettes cookeo de moules qui vous attendent alors bonne appétit !!!.

Pour télécharger le PDF [il suffit](#) de cliquer sur l'image ou [ICI](#)

Moules safran recette cookeo



Moules safran recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 litre de moules

2 gousses d'ail

2 échalotes

200 g de crème fraîche

Thym déshydraté

Persil congelé ciselé

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

1 demi dose de safran ou 3 filaments de safran

Huile d'olive

Préparation

Coupez l'ail en gros morceaux.

Coupez les échalotes en morceaux .

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les morceaux d'ail et d'échalote.

Versez le vin blanc et l'eau dans la cuve .

Salez, poivrez, saupoudrez de thym. Ajoutez le persil.

Ajoutez les moules dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée réservez les moules en conservant le jus de cuisson (égouttoir plus saladier par exemple)

Reversez le jus dans la cuve puis ajoutez la crème et le safran
[.Mélangez.](#)

Redéposez les moules dans la cuve, mélangez et [et servez chaud](#)

Moules crème fraîche recette cookeo



Moules crème fraîche recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1k 500 de moules

40 cl de crème fraîche

150 ml de vin blanc

50 g de bleu d'Auvergne

3 cuillères à soupe de maïzena

1 gros oignon

Persil

Sel

Poivre

Huile d'olive

200 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons quand l'huile est chaude.

Versez le verre de vin blanc et l'eau. Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez les moules.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer. Puis ajoutez la crème fraîche et faites fondre le bleu d'Auvergne.

Ajoutez ensuite une cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi remettez les moules dans la cuve pour les réchauffer mélangez et [servez chaud](#)

Moules chorizo cookeo - Recette cookeo



Moules chorizo cookeo

Parfois vous vous levez le matin et vous dites tiens je mangerai bien cela aujourd'hui. Une idée qui vous entête, une envie de chorizo .C'est un peu ce qui s'est passé mais en plus je voulais faire une recette de moules alors je fouine sur le net et j'adapte une recette de moules au chorizo pour le cookeo. Le résultat est super sympa

n'hésitez pas à tester !!!!

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de moules décortiquées congelées

100 g de chorizo

100 g d'oignons congelés

100 g de lanières de poivrons congelés

1 petit verre de vin blanc

200 ml d'eau

Huile d'olive

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les oignons dans l'huile d'olive puis ajoutez les morceaux de chorizo, les lanières de poivron puis les moules décortiquées.

Versez le verre de vin blanc et 200 ml d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn . Servez chaud

