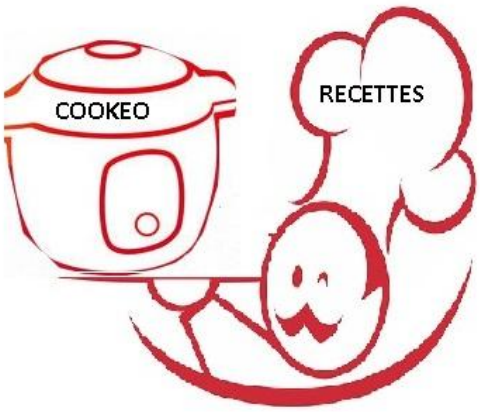


320 RECETTES COOKEO lettre MNOP

https://www.facebook.com/cookeorecette

ŒUFS 11
Œufs brouillés 11
VIANDES 11
BOEUF 12
Mafé de boeuf 12
Moussaka 13
VOLAILLES/GIBIERS 14
Magrets de canard 14
Magret de canard à l'orange 15
Magret de canard au miel 15
Magrets aux asperges et poivre 16
Magrets de canard aux pêches 17
Magret de canard pommes poires 17
Magrets de canard 19
Magret de canard cerise porto 19
Marmite espagnole weight watchers 21

Marmite espagnole 22
PORC 23
Merguez façon couscous 23
Merguez pommes de terre 24
Mincerettes de porc à la tomate➽➽➽ 24
Mincerettes au petits pois et pommes de terre➽➽➽ 25
Mijotés d'andouillettes et rostis 26
Mini choux farcis 26
VEAU 27
Mijoté de veau miel et cumin 27
Mijoté de veau au miel 28
Mignon de veau à la normande 28
BOEUF 30
Nouilles chinoises au surimi 30
Nouilles chinoises au boeuf 31
Nouilles chinoise au boeuf version 2 31
Nouilles chinoises au boeuf 32
VEAU 32
Noix de veau aux légumes 32
VOLAILLES/GIBIERS 33
Nouilles au poulet 33
PORC 33
Nouilles chinoises aux côtes de porc 33
Os à moëlle 35
Osso bucco de dinde à la bière 36
Osso bucco de dinde à la bretonne 36
Osso bucco de dinde à la paysanne 37
Osso bucco milanaise 37
Osso bucco aux panais 38
Osso Bucco de veau aux choux de Bruxelles 38
One pot pasta bolognaise 39
One pot pasta poulet 40
Paleron de bœuf à la bière 41
PATES ET VIANDES 42

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

Pâtes 42
Papillons tomates et jambon 43
Pâtes aux boulettes de veau 44
Pâtes carbonara au curry 44
Pâtes carbonara 45
Pâtes carbonara express 45
Pâtes crème basilic au cookeo 46
Pâtes à la vodka 46
Pâtes pennes aux saucisses de Diots 47
Pâtes penne bolognaise 47
Pâtes au chorizo 1 48
Pâtes au chorizo 49
Pâtes serpentini à l'italienne 50
Pâtes grecques merguez 51
Pâtes poulet vache qui rit 51
Pâtes à l'espagnole 52
Pâtes aux boulettes 53
Pâtes aux boulettes 2 53
PENNES 54
Pennes dinde citron 54
Pennes poulet au gourgonzola 55
Pennes rigate carbonara 55
Pennes crème fraîche et lardons 56
Pennes 4 fromages 56
Perles au jambon et à la tomate 57
PAUPIETTES 58
Paupiettes de dinde aux pruneaux 58
Paupiettes de dinde et pommes de terre 58
Paupiettes délices du verger 59
Paupiettes de dinde 59
Paupiettes de dinde au riz 60
Paupiettes dinde et légumes 60
Paupiettes de dinde façon carbonade 61
Paupiettes pommes de terre champignons 61
Paupiettes à la provencale 62

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

Paupiettes de poulet sucré salé 63
Paupiettes chorizo mozzarella 64
Paupiettes chorizo champignons frites 64
Paupiettes de porc et farfallines 65
Paupiettes de veau tomates et pennes 65
Paupiettes de veau à la crème 66
Paupiettes de veau forestière 66
Paupiettes de veau riz légumes 67
Paupiettes de veau et sa marmite de légumes 68
Paupiettes de veau au bacon 68
Paupiettes de veau 69
Paupiettes de veau sauce crème champignons 70
Paupiettes roulées et légumes 71
Paupiettes de porc à la tomate 72
Paupiettes de porc au vin rouge 73
Paupiettes de porc à la tomate 1 74
Paupiettes de porc à la tomate➽➽➽ 74
Paupiettes de porc à l'ananas 75
Paupiettes de volaille 76
Paupiettes de porc 77
Paupiettes de veau champignons et riz 78
VOLAILLES / GIBIERS 79
Pigeonneaux comme dans les landes 80
Pilons de poulet moutarde 81
Pilons de poulet forestiers 82
Pintade aux raisins 82
Pilons de poulet au reblochon 83
Pilons de poulet tomates crème fraîche 83
Pilons de poulet miel citron 84
Pilons de poulet tomates 85
Pilons de poulet aux épices et raisins 85
Pilons de poulet et ebly tomates 87
Piperade 88
Poêlée pommes de terre chorizo 89

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

Poêlée d'été 90
Poêlée poulet pommes de terre 91
Poivrons farcis 92
POMMES DE TERRE ET VIANDES 93
Pommes de terre au lard 93
Pommes de terre corned beef 93
Pommes de terre bacon 94
Pommes de terre farcies 96
Pommes de terre au viandox 97
Pommes de terre farcies de Sandrine 98
Pommes de terre aux 2 jambons 99
Pommes de terre aux endives 99
Pommes de terre vin blanc franc comtoise 100
Pommes de terre paprika et bacon 102
Pommes de terre à la savoyarde 102
Pommes de terre sauce cheddar 103
Potée portugaise 103
POULET ET POULE 105
Paëlla 105
Poulet ananas mais 106
Poulet façon vallée d'Auge 107
Poule à ma façon 108
Poulet à l'orange 108
Poulet au Satay 109
Poulet courges sauce mascarpone 110
Poulet colombo olive 110
Poulet au curry 111
Poule au riz 111
Poule coco et riz 112
Poulet au curry vert 113
Poule au blanc 114
Poulet paprika 114
Poulet cannelle et miel 115
Poulet paprika et pommes de terre➽➽➽ 115

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

Poulet à la corse ... 116
Poulet à l'auvergnate ... 116
Poulet ananas coco ... 117
Poulet basilic ... 117
Poulet au coca ... 118
Poulet au curry et pommes ... 118
Poulet au vin blanc ... 119
Poulet aux épices ... 119
Poulet aux poivrons et oignons ... 120
Poulet et rutabaga ... 120
Poulet Massalé ... 121
Poulet refougado ... 122
Poulet Biryani ... 123
Poulet piperade ... 123
Poulet au comté ... 124
Poulet à l'oignon ... 125
Poulet à l'oignon 2 ... 126
Poulet ananas 2 ... 127
Poulet à la crème ... 128
Poulet au chorizo ... 129
Poulet refougado ... 130
Poulet poivron pommes de terre ... 130
Poulet aux poivrons ... 131
Poulet à la bruxelloise ... 132
Poulet à la crème ... 132
Poulet à l'indienne ... 133
Poulet à l'ananas frais ... 133
Poulet basquaise à Liloute ... 134
Poulet coco ... 135
Poulet basquaise ... 135
Poulet Biryani ... 136
Poulet gourgonzola ... 136
Poulet de Bahia ... 137
Poulet et Brocolis ... 137
Poulet entier ... 138

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

Poulet aux champignons 139
Poulet curry coco 139
Poulet coco et riz 140
Poulet épinards coco 140
Poulet façon créole 141
Poulet à ma façon 141
Poulet laotien 142
Poulet légumes et sauce crémeuse 143
Poulet tandoori 143
Poulet riz cantonais 144
Poulet au riz 144
Poulet au riz Tika Massala 145
Poulet au vinaigre 145
Poulet façon méridionale 146
Poulet sauté aux olives 146
Poulet Massalé 147
Poulet mangue coco 147
Poulet sauce aigre douce 148
Poulet Thym tomates 149
Poulet façon marocaine 149
Poulet Yassa 150
Poulet yaourt curry 150
Poulet vapeur anis 151
POTEE/POT AU FEU 152
Pot au feu au rutabaga 152
Pot au feu de dinde 153
Pot au feu maison 154
Pot au feu 154
Potée à la saucisse 155
Potée à l'ancienne 156
Potée de chou 156
Potée lorraine 157
Potée portugaise 157
PORC 158
Purée de knackis 158

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

Palette à la diable 159
Porc à l'aigre doux ww 160
Porc aux crevettes 161
Porc curry ➽➽➽ 161
Porc aux aubergines 162
Porc Bringelle 163
Panais carottes et chorizo 163
Patates à la riojana 164
Petits pois carottes lardons 165
Petit salé aux lentilles 166
Petit salé aux lentilles 167
Petit salé aux lentilles 167
Pieds de porc 168
Pieds et paquets marseillais 169
Piperade 169
POISSONS 170
Maquereaux moutarde vin blanc 172
Marmite moules riz 173
Marmite de la mer 173
Morue tomates fraîches 175
Morue au beurre 176
Moules au poireaux➽➽➽ 176
Moules marinères 177
Moules marinières➽➽➽ 177
Moules à la tomate➽➽➽ 178
Moules au Boursin 179
Moules au roquefort 179
Moules au chorizo 180
Moules à la crème et au curry 180
Noix de Saint Jacques et riz 181
Paella au poulet et fruits de mer 183
Pad Thai poulet crevettes 184
Parmentier de poisson 185

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

Pâtes aux boulettes de saumon 185
Pavé de colin et macédoine 186
Pâtes au saumon 187
Pavés de saumon au curry et épinards 187
Pavés de saumon à l'oseille 188
Pâtes au saumon 191
Pavé de saumon au miel 193
Pavé de saumon et fondue de poireaux 193
Poêlee nouilles chinoises 195
Poêlée poireaux et crevettes 196
Poêlée poireaux et surimi 197
Poêlée de brocolis et Saint Jacques 197
Poisson blanc aux légumes 199
Pommes de terre morue 200
Poisson cuisiné minute 205
LEGUMES 205
Pâtes crème basilic au cookeo 206
Petits pois à la parisienne 207
Pennes 4 fromages 208
Petits pois carottes pommes de terre 208
Petits pois à la parisienne 209
Poêlée du jardin 209
Poêlée de légumes 210
Poêlée pommes de terre poireaux 210
Poêlée pommes de terre carottes 211
Poêlée pomme de terre courgettes 212
Pois chiches au curry 213
Poireaux à la moutarde 213
Poireaux à l'orientale➽➽➽ 214
Poireaux à la moutarde et à la crème 214
Pois chiche vegetarian style 215
Polenta crémeuse au citron 216
Pommes de terre à la grecque 217
Pommes de terre fondantes 218

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

Pommes de terre vin blanc 218
Purée aux herbes et citron 220
Purée de brocolis 221
Purée de pois cassés 221
Purées aux herbes et citron 222
Purée de pommes de terre saint agur 223
DESSERTS 224
Moelleux aux pommes 224
Moelleux chocolat noix de coco 225
Panaconatta citron et poires 231
Panacotta 232
Pâtes à tartiner 232
Petit gâteau à la banane 233
Petit moelleux à la crème de marron 233
Petite douceur aux pommes 234
Petits pots de crème à la fleur d'oranger 235
Petit pot de crème au Nutella 235
Petit gâteau chocolat et yaourt 236
Poire Belle Hélène 237
Poire Belle Héléne 238
Poire Belle Héléne 2 239
Poires au vin et aux épices 239
Prunes en crumble de muesli 240
Pudding rose et framboises 241

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

ŒUFS

Œufs brouillés

œufs brouillés

	2	4	6
Œufs bio	3	6	9
Lait	4 cl	8 cl	12 cl
Crème fraiche	30 g	60 g	90 g
Beurre	20 g	40 g	60 g
Huile végétale	1 cs	1 cs	1 cs
Cerfeuil frais ciselé	½ cc	1 cc	1 cs
Ciboulette ciselée	½ cc	1 cc	1 cs
Sel et poivre			

Préparation : 5 mn

Préparation :
Verser l'huile dans la cuve
Préchauffage
Ajouter tous les ingrédients. Remuer à la spatule en bois ou silicone, sans arret jusqu'à ce que les oeufs soient cuits.

https://www.facebook.com/
ort-et-regime.com

VIANDES

BOEUF

Mafé de boeuf

cookeo

Mafé de boeuf

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

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

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeo

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.

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

VOLAILLES/GIBIERS

Magrets de canard

Cookeo Moulinex

Cuisson des magrets de canards

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 .

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

https://www.facebook.com/coo

Magret de canard à l’orange

cookeo

Magret de canard à l'orange

Sylvie Vuillemard

Ingrédients

Pour 4 personnes

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

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

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

cookeo

Magret de canard au miel

cookeo

Magret de canard balsamique et miel

Martine Emieux

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 1 magret de canard
- 1 gros oignon
- 3 c à s de balsamique
- 3 c à s de sauce soja
1 c à s de fond de volaille avec 1/2 verre d'eau
- 2 c à s de miel

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

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

cookeo

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

Magrets aux asperges et poivre

Magret aux asperges et poivre

	2	4	6
Magret de canard paré	1	2	3
Cognac	3 cl	5 cl	7 cl
Bouillon de volaille	10 cl	15 cl	20 cl
Poivre vert écrasé	10 g	15 g	20 g
Crème liquide	10 cl	15 cl	20 cl
Beurre	10 g	15 g	20 g
Sauceline	1 cs	2 cs	3 cs
Asperges vertes	10	20	30
Sel			

Préparation : 10 mn Cuisson : 4 mn

Préparation :
Dégraisser un peu les magrets et les assaisonner.
Préchauffage
Colorer les magrets côté peau, puis 3 mn par face.
Retirer les magrets et le gras.
Déglacer au Coganc et remuer.
Arrêter de dorer.
Ajouter le reste sauf les asperges.
Retirer la sauce, réserver au chaud.
Ajouter asperges, magrets et 10 cl d'eau.
Cuisson
Servir le magret tranché avec les asperges et napper de sauce.

https://www.facebook.
port-et-regime.com

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

mcookeorec

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

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

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

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

Magrets de canard

Cookeo Moulinex

Magrets de canard

Jean-Philippe Rousseau

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

cookeo

magret de canard cerise/porto

Pour 2 pers.
-1magret de canard émincé
-1oignon émincé
-150ml de porto
-100 ml de crème liquide
-Quelques cerises
-1cac de canelle, fond de veau
-1feuille de laurier

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

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

cookeo

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

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

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

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.

https://www.facebook.com/cooke

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

https://www.facebook.com/cookeo

PORC

Merguez façon couscous

cookeo

Merguez façon couscous

Ingrédients :

Pour 2/3 personnes :

- 6 merguez
- 1 courgette
- 1 navet
- 2 carottes
- 1 Cuillère à café de raz el hanoud
- 250 ml d'eau
- Semoule

- En mode doré mettre 6 merguez coupées en 2
- laissez dorer 2 ou 3 mn
- Ajoutez la courgette, le navet, les deux carottes les couper en gros morceaux et les mettre sur les merguez
- Ajoutez une cuillère à café épices à légumes et raz el hanoud laissez fondre 5 mn
- Ajoutez 250 ml d'eau
- Fermer mode cuisson rapide 8mn
- Préparez un sachet de semoule a part

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

cookeo

https://www.facebook.com/coo

Merguez pommes de terre

cookeo

Merguez - Pomme de terre

Emilie Henry

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 3 merguez coupées en 3
- 6 pommes de terre
- 4 gros champignons de paris

Faire dorer les pommes de terre en fines lamelles pendant 5 min avec sel, poivre et persil.
Puis ajouter merguez et champignons émincées, un verre d'eau et remuer.
Ensuite cuisson rapide 5 min.

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

cookeo

kookorecette

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. "

https://www.facebook.com/cook

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

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

cookeo

ookeorecette

Mini choux farcis

Moulinex cookeo

Minis Choux Farcis

Sonia Flochlay

Ingrédients :

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

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

VEAU

Mijoté de veau miel et cumin

Moulinex cookeo

Mijoté de Veau au Miel & Cumin

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

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

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

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

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

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

https://www.facebook.co

Mijoté de veau au miel

Merguez façon couscous

cookeo

Ingrédients :

Pour 2/3 personnes :

- 6 merguez
- 1 courgette
- 1 navet
- 2 carottes
- 1 Cuillère à café de raz el hanoud
- 250 ml d'eau
- Semoule

- En mode doré mettre 6 merguez coupées en 2
- laissez dorer 2 ou 3 mn
- Ajoutez la courgette, le navet, les deux carottes les couper en gros morceaux et les mettre sur les merguez
- Ajoutez une cuillère à café épices à légumes et raz el hanoud laissez fondre 5 mn
- Ajoutez 250 ml d'eau
- Fermer mode cuisson rapide 8mn
- Préparez un sachet de semoule a part

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

cookeo

keorec

Mignon de veau à la normande

Mignon de veau a la Normande

cookeo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

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

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

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

cookeo

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

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

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

BOEUF

Nouilles chinoises au surimi

Nouilles chinoises au surimi

	2	4	6
Nouilles chinoise	140 g	280 g	420 g
Eau	32 cl	53 cl	74 cl
surimi, en petis cubes	150 g	300 g	450 g
Huile de sésame	1.5 cs	3 cs	4.5 cs
Gingembre frais	1 cc	2 cc	3 cc
Carottes, en petit cubes	75 g	150 g	225 g
Citron vert (jus)	1	2	3
Cacahuètes	25 g	50 g	75 g
Sauce soja (suvrée)	1 cs	2 cs	3 cs
Coriandre fraichement ciselée	2	4	6

Préparation : 8 mn Cuisson : 3 mn

Préparation :
Mettre l'eau, les carottes, la sauce soja et les pâtes dans la cuve.
Melanger
Cuisson
Ajouter le jus de citron, l'huile, les cacahuètes, le surimi et la coriandre ciselée.

https://www.facebook.c
port-et-regime.com

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

ookeorecette-

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

https://www.facebook.com/cookeorc

PORC

Nouilles chinoises aux côtes de porc

cookeo

Nouilles chinoises et sa garnitures

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- oignons frais
- 1 poignée de poivrons surgelés
- 1 poignée de poellé asiatique surgelés
- sel poivre
- épices à tajine
- 1/2 cubor
- 2 belles côtes de porc émincé
- 130gr de nouilles chinoises fraîche
- 250 ml d eau

Faire dorer la viande avec les oignons frais et faire cuire 6 mn cuisson rapide Ensuite ajouter les poivrons surgelés la poellé asiatique surgelés, le sel, le poivre et les épices à tajine, le 1/2 cubor et les côtes de porc émincés
Mettre les nouilles chinoises fraîche, ajouter l' eau
Bien mélanger et mettre 3 mn cuisson rapide

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

cookeo

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

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

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.

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

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

cookeo

Osso bucco aux panais

Sab Rina

Ingrédients :

Pour 4 personnes
- 4 morceaux d'osso bucco de dinde
- 4 panais
- 4 carottes
- 1 oignon
- 250 ml de bouillon de volaille
- 33cl de bière
- sel, poivre
- Thym

Mettre le tout dans la cuve sans dorer la viande avant.

Cuisson rapide 15 minutes.

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorec

Osso Bucco de veau aux choux de Bruxelles

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

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.

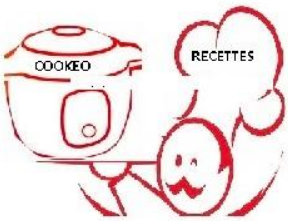
https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

One pot pasta bolognaise

Cookeo Moulinex

One pot pasta bolognaise



Ingrédients pour 4 personnes

100 g d'oignons congelés
200 g de carottes en rondelles congelées
300 g de pâtes de votre choix
300 g de viande de bœuf hachée
1 cube de bouillon de bœuf
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
1 cuillère à café d'ail déshydraté ou une gousse d'ail
Sel
Poivre

Préparation

Déposez dans la cuve les pâtes ,la viande hachée, les morceaux d'oignons, les carottes en rondelles Salez , poivrez et ajoutez la cuillère à café d'ail .
Versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn le temps de cuisson indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2.
Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
Servez Chaud

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

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

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/

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

Paleron de bœuf à la bière

paleron de bœuf à la bière

	2	4	6
Paleron de bœuf (400 g)	1	2	3
Oignons émincés	1	2	3
Cassonade	1 cs	2 cs	3 cs
Bière brune	15 cl	22 cl	30 cl
Moutarde à l'ancienne	1 cs	2 cs	3 cs
Huile végétale	1 cs	2 cs	2 cs
Sel et poivre			

Préparation : 10 mn Cuisson : 1h40

Préparation :
Verser l'huile dans la cuve.
Préchauffage
Colorer le paleron dans l'huile.
Arreter de dorer
Ajouter les autres ingrédients.
Mélanger.
Cuisson.

https://www.facebook.com/
ort-et-regime.com

PATES ET VIANDES

Pâtes

cookeo

Pâtes

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour x personnes (en fonction de ce que vous voulez faire)

- des pâtes
- de l'eau
- bouillon de volaille ou épices de tout sorte(facultatif)
- sel(facultatif)

Mettre la quantité de pâtes dans la cuve du cookéo
Rajouter de l'eau jusqu'à hauteur des pâtes
(juste les recouvrir mais pas plus)
Ajouter sel ou bouillon ou épices en fonction de vos goûts
Temps de cuisson: la moitié du temps que le temps de cuisson initial de vos pâtes noté sur le paquet (ex: pour des pâtes cuisson 8 min, mettre 4 min) en cuisson rapide (ou cuisson sous pression)

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

cookeo

https://www.facebook.com/c

Papillons tomates et jambon

Papillons tomates et jambon

	2	4	6
Pâtes papillons	160 g	320 g	500 g
Bouillon de légumes	32 cl	64 cl	1 L
Tranches de jambon blanc	2	4	6
Tomates cerises	75 g	150 g	225 g
Echalottes émincées	30 g	60 g	90 g
Beurre	10 g	20 g	30 g
Basilic frais ciselé	1 cs	2 cs	3 cs
Gruyère râpé	40 g	80 g	120 g
Sel et poivre			

Préparation : 5 mn Cuisson : 6 mn

Mettre le bouillon de légume, les pâtes, les tomates et les échalotes dans la cuve.
Mélanger.
Cuisson
laisser reposer 2 mn, ajouter le jambon et le gruyère.
Saupoudrer de basilic et servir.

https://www.facebook.c
rt-et-regime.com

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

cookeo

Pâtes à la carbonara

Amandin Ette

Ingrédients :

Pour 4 personnes

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

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

Mettre en mode tortellini au jambon.

Ajouter 60g de parmesan en fin de cuisson

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

cookeo

Pâtes carbonara express

cookeo

Pates façon carbonara " express

Stephanie Choquart Fernandez

Ingrédients :

Pour 4 personnes

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

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

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

cookeo

---

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

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

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

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

https://www.facebook.com/cookeo

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

https://www.facebook.com/cook

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!

https://www.facebook.com/cookeorecette

Pâtes grecques merguez

cookeo

Pâtes grecques/merguez/légumes

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

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

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

cookeo

ookeorece

Pâtes poulet vache qui rit

cookeo

Pattes Poulet Vache qui rit

Pour 2 pers.
-300 g de filets de poulet
-5 cl de crème fraiche
-6 Vaches qui rit
-200gr de Pattes
-350 ml d'eau avec bouillon pâtes maggi
- Sel et poivre

Faire dorer les filets de poulet, pendant que cela dore, mélanger vache qui rit et crème
Ajouter pattes, eau et bouillon.
Mettre le mélange, remuer, saler, poivrer.
Cuisson rapide 3 minutes.

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

cookeo

Pâtes à l’espagnole

cookeo

pattes à l'Espagnole

-2 blancs de poulet
-250g de lardons
- la moitié d un chorizo
-1 oignon/ 2 courgettes
-1 poivron/8 tomates grappe
-1 sachet d'épice espagnole
-500 ml d'eau
-500 g de pattes

Faire dorer le poulet en morceaux,les lardons, le chorizo, l'oignon.
Ajouter les courgettes et les tomates coupées, cuisson rapide 5 minutes.
A la fin, mettre les pattes, l'eau, sel, poivre.
Cuisson rapide 4 minutes.

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecett

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

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

PENNES

Pennes dinde citron

Cookeo Moulinex

Pennes dinde citron

Ingrédients pour 5 personnes

300 g d'escalopes de dinde coupées en morceaux
300 g de pennes
50 ml de citron
1 cube de bouillon de bœuf
3 cuillères à soupe de crème fraîche
Poivre
Thym
Curry
300 ml d'eau

Préparation
Mode dorer
Faites revenir les morceaux d'escalope de dinde et les oignons avec l'huile d'olive dans la cuve .
Ajoutez les pennes puis un bouillon composé de 300 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émiétté.
Versez le jus de citron ,saupoudrez de thym et de curry selon votre convenance.
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 5 mn (le temps indiqué par le paquet de pennes divisé par 2)
Quand la cuisson est terminée ajoutez les 3 cuillères à soupe de crème fraîche
Servez chaud .

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

https://www.facebook.com/cook

Pennes poulet au gourgonzola

cookeo

Penne au poulet sauce au Gorgonzola

Sarah Ouhibi

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 cuisses de poulets
- 1 barquette de champignons ,
- 1 échalotte
- 1 oignons
- 200g de gorgonzola,
- 1 cuillère de boursin (aromatisé au raifort) ,
- un grand verre d eau avec fond de veau
- 1 briquette de crème,

Faire dorer les cuisses de poulets et réserver
Emincer les champignon, l' échalotte et l'oignon et faire dorer le tout
Une fois doré, ajouter le gorgonzola et le boursin , faire fondre le tout ,ajouter un grand verre d eau avec le fond de veau et la crème, mélanger.
Mettre les cuisses de poulet et cuisson rapide 10mn

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

cookeo

Pennes rigate carbonara

cookeo

Penne rigate carbonrara allégée tagliatelles carottes, courgettes

Didine nini

Ingrédients :

- des pâtes
- des lardons
- 1 oignon.
- un bouillion de cube de volaille
- un peu de parmesan
- 1 petit pot de crème fraîche a 4%.
- quelques carottes et courgettes.

Faire dorer des lardons avec une oignon.
Puis ajouter les pâtes recouvrir d eau
Ajouter un bouillion de cube de volaille
Ajouter un peu de parmesan et petit pot de crème fraîche a 4%.
Râper avec un économe quelques carottes
et courgettes.
Les déposer dans le panier vapeur.
Et mettre en cuisson rapide 3 minutes.
A la fin de la cuisson ajouter un petit pot de crème à 4%

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

cookeo

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

Pennes crème fraîche et lardons

cookeo

Penne crème fraiche et lardons

Ingrédients :
Pour 4 personnes

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

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

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

cookeo

Pennes 4 fromages

cookeo

Pennes 4 fromages/ bacon

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

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

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

cookeo

Perles au jambon et à la tomate

Perles au jambon et à la tomate

proposée par cuisinesab

Ingrédients

pour 4 personnes :

300g de perles spéciales potages (cuisson 6 minutes)
200g d'allumettes de jambon
sel poivre
200g de coulis de tomates
600ml d'eau
2 cuillères à café de yassa
1 cuillère à soupe de persil
4 cuillères à café de parmesan

mettre dans la cuve du cookéo tous les ingrédients sauf le parmesan
bien mélanger le tout
faire cuire sur la recette "tortellini au jambon"
au moment de servir , soupoudrez de parmesan

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Paupiettes à la provencale

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

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

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

cookeo

Paupiettes chorizo mozzarella

Lilou Merveilles

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 6 escalopes extra fine ,
- 1 boule de mozzarela,
- 12 tranche de chorizo (doux ou piquant selon gout)
- origan sel poivre

Mettre les escalopes à plat, disposer une tranche de mozzarela, 2 tranches de chorizo l'origan, sel poivre
Rouler dans du papier transparent cuisson (type micro ondes)
Ajouter 200ml d eau dans la cuve et mettre dans le panier
10min cuisson rapide

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

cookeo

Paupiettes chorizo champignons frites

cookeo

Paupiettes au chorizo accompagnées de champignons et frites

Ga Ëlle

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 6 tranches fine d escalope de dinde ,
- 1/2 chorizo
- un peu avec viande hachée de boeuf
- des champignon frais
- une cuillère creme fraiche
- une cuillère de fond

Mixer le demi chorizo, mélanger un peu avec viande hachée de boeuf

Mettre ensuite dans l'escalope et faire tenir avec du fil alimentaire. Faire dorer au cookeo et ensuite mettre les champignon frais, une cuillère de creme fraiche et une cuillère de fond de volaille et recouvrir d'eau mis 8 min au cookeo cuisson rapide et maintenir au chaud quelques instant.

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

cookeo

---

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

Paupiettes de porc et farfallines

cookeo

Paupiettes de Porc et ses farfallines

Lydie Sepulveda

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes de porc
- 150g bacon en allumettes
- Oignon
- Herbes de Provence
- 100ml fond de veau
- 100 ml vin blanc
- 250g de farfallines Barrilla
- Crème semi épaisse 3CS

Faire dorer les paupiettes, lardons, oignons
Ajouter vin blanc et fond de veau
Cuisson rapide 6mn

Ensuite ajouter les farfallines + eau environ 300/400ml
Cuisson rapide 4mn

Ajouter la crème fraîche et dorer 1mn

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

cookeo

Paupiettes de veau tomates et pennes

cookeo

Paupiettes de veau à la tomate et pennes

Véro la Barjot

Ingrédients :

Pour 3 personnes :
- 6 paupiettes de veau,
- 3 échalotes,
- 1 grosse boite de tomates pelées,
- 1 carotte (ou rondelles de carottes surgelées),
- 1/4 litre de vin blanc,
- 1/4 litre d'eau,
- 1 bonne cuillere à soupe de farine,
- sel, poivre,
- 1 bouquet garni,
- 300 g de pennes

En mode dorer : faire dorer les paupiettes sur toutes les faces (5 mn), ajouter les échalotes hachées, la carotte en rondelles. Mélanger. Ajouter la cuillere de farine, remuer jusqu'à ce que la farine blondisse. Ajouter la boite de tomates, le vin blanc, l'eau, le bouquet garni. Saler et poivrer . Cuisson 10 mn. Ouvrir le cookéo, mettre les pennes. Cuisson 5 mn. Si la sauce est trop liquide mettre en mode dorer quelques instants.

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

cookeo

Paupiettes de veau à la crème

Paupiettes de veau à la crème

	2	4	6
Paupiettes de veau	2	4	6
Fond de veau	8 cl	9 cl	10 cl
Champignons de Paris	75 g	125 g	200 g
Huile d'arachide	2 cs	4 cs	6 cs
oignons émincés	1/2	1	1.5
Lardons	50 g	100 g	150 g
Crème fraiche entière	1 cs	2 cs	3 cs
Persil plat ciselé	2 cc	4 cc	6 cc
Sel et poivre			

Préparation : 5 mn Cuisson : 10 mn

Préparation :
Verser l'huile dans la cuve
Préchauffage
Colorer les paupiettes de veau sur toutes les faces.
Retirer.
Faire sauter les champignons.
Ajouter lardons et oignons
Laisser colorer.
Arrêter de dorer
Ajouter les paupiettes et le fond de veau;
Saler et poivrer
Cuisson
Ajouter la crème et le persil.
Servir.

https://www.facebook
sport-et-regime.com

Paupiettes de veau forestière

cookeo

Paupiettes forestiere a la creme

Amandine François Duquesne

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes veau porc ou volaille,
- 20g de beurre ou margarine,
- 2 cuillere a soupe d huile,
- 4 echalotes,
- 4 gousses d ail,
- 300g de champignons,
- 20cl de creme fraiche epaisse,
- sel,
- poivre,
- cerfeuil ou persil.

Mettre le beurre et l huile dans la cuve. Faire dorer les paupiettes des 2 cotés environ 8 mn, pendant ce temps eplucher et hacher l ail et les echalotes, ajouter ensuite les echalotes et l ail dans la cuve et faire encore dorer 2 mn. Puis repartir les champignons, saler, poivrer et fermer le cookeo (moi j ai mis un peu d eau dedans) laisser cuire 20 mn. En fin de cuisson, ajouter la creme fraiche et bien melanger

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

cookeo

Paupiettes de veau riz légumes

cookeo

paupiettes de veau/riz/légumes

Pour 6 pers.
-6 paupiettes de veau
-1 oignon
-2 courgettes
-1 tomate
- 1 poivron rouge et 1 jaune
- 300 g de riz long
- 300ml de fond de veau
-sel/poivre/thym

En mode dorer, mettre les paupiettes avec de l'huile d olive, puis ajouter l'oignon coupé en dés. Une fois bien colorées ajouter les légumes taillés en bâtonnets ,remuer quelques minutes. Ajouter les riz, sel, poivre, thym, fond de veau.
Cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

Paupiettes de veau et sa marmite de légumes

cookeo

Paupiette de veau et sa marmite de légumes

Laytees Gué

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- un oignon
- 1 c à café d'huile
- les paupiettes
- 2 belles carottes,
- 1 courgette ,
- 1 boite de champignons (400 ml net)
- 3 pomme-de-terre moyennes.
- 1 grosse cuillère à soupe de moutarde.
- 500ml d'eau avec un bouillon kub bœuf
- Poivre
- 2 cac de maizena
- une cuillère de crème fraiche épaisse à 15%

Faire revenir un oignon dans 1 c à café d'huile
Faire dorer les paupiettes avec l'oignon pendant 5 minutes
Verser dans la cocotte les légumes coupés en gros morceaux : carottes, courgette , champignons et pomme-de-terre.
Ajouter une grosse cuillère à soupe de moutarde.
Préparer 500ml d'eau avec un bouillon kub bœuf : verser les 2/3 dans cookeo. Poivrer
Réserver le 1/3 restant avec 2 cac de maizena dedans. Fermer et mettez à cuire cuisson rapide.
Ajouter le reste de bouillon et une cuillère de crème fraiche épaisse à 15%.
Maintenir au chaud

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

cookeo

Paupiettes de veau au bacon

cookeo

paupiettes de veau/bacon

-4 paupiettes de veau
-Dés de bacon
-4 carottes en rondelles
-1cas de fond de veau
-20 cl de vin blanc
-4 pdt coupées
-20 cl d'eau
-Poivre.oignon en poudre
-Romarin ou thym

Faire revenir les paupiettes, puis ajouter le bacon, laisser 2 mins.
Mettre les carottes, et le fond de veau.
Déposer les autres ingrédients, cuisson rapide 10 mins.

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

cookeo

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

Paupiettes de veau

cookeo

paupiettes de veau/riz/légumes

Pour 6 pers.
-6 paupiettes de veau
-1 oignon
-2 courgettes
-1 tomate
- 1 poivron rouge et 1 jaune
- 300 g de riz long
- 300ml de fond de veau
-sel/poivre/thym

En mode dorer, mettre les paupiettes avec de l'huile d olive, puis ajouter l'oignon coupé en dés. Une fois bien colorées ajouter les légumes taillés en bâtonnets ,remuer quelques minutes. Ajouter les riz, sel, poivre, thym, fond de veau.
Cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecette-

Paupiettes de veau sauce crème champignons

cookeo

paupiettes de veau sauce crème champignons

-6 paupiettes de veau
-1 petite boite de champignons
-10 cl de vin blanc
-1 marmite de bouillon de veau
crème fraiche

Faire dorer les paupiettes, ajouter champignons, vin blanc et bouillon de veau délayé dans un peu d'eau.
Cuisson rapide 10 minutes.
Ajouter la crème fraiche;

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecc

Paupiettes roulées et légumes

ort-et-regime.com

cookeo

Paupiettes roulées et ses légumes printaniers

Maeva Mathieu Chupeau

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

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

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

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

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

cookeo

https://v

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

https://www.facebook.com/cookeorece

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

https://www.facebook.com/cookeor

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 .

recettes/ htt

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.

https://www.facebook.com/cookeorecette

Paupiettes de porc

cookeo

Paupiettes de porc

Claude Sauze

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 4 paupiettes
- 1 petite boite champignon
- 1 oignon
- 150gr lardons
- 4 grosses pomme de terre coupé en cube
- 1CS de farine
- 1cube de volaille
- 200ml vin blc
- 250ml de fond de veau
- poivre persil

Mettre en mode DORER
Faire revenir les paupiettes avec lardons champignon oignon, rajouter la farine puis ensuite le vin blanc, le fond de veau, le cube, les pommes de terre et le persil,

Mettre en cuisson rapide 12min.

A la fin un peu de creme liquide pour adoucir.

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

cookeo

https://www.facebook.com/co

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

https://www.facebook.com/cookeore

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

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

https://www.facebook.com/cookeore

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

https://www.facebook.com/cookeorecet

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

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

Pilons de poulet au reblochon

Moulinex cookeo

Pilons de poulet

Valerie Aureline

au reblochon & pomme de terre

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

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

Pilons de poulet miel citron

cookeo

Pilons de poulet miel citron

Yana Lala Kinik

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 4 pilons de poulet
- 1 citron
- 2 c à s de miel
- 1 oignon
- ail
- sel poivre
- beurre ou huile

Mode dorer, faire revenir les pilons de poulet dans l'huile ou le beurre, ajouter l'ail et l'oignon et laisser suer 2 minutes.
Ajouter le miel, saler, poivrer et laisser revenir encore 2 min.
Couper le citron en fines tranches.
Ajouter le citron, melanger et ajouter 50 ml d'eau.
Lancer la cuisson rapide 5 min.
Passer en mode dorer pour reduire la sauce et enrober les pilons.

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecette

Pilons de poulet tomates

pilons de poulet tomates

	2	4	6
Pilons de poulet	4	8	12
Oignons émincés	100 g	150 g	200 g
Tomates cerises	8	16	24
Branche de thym	1	1 ½	2
Paprika	1 cc	½ cs	1 cs
Fond de veau	10 cl	15 cl	20 cl
Huile végétale	1 cs	2 cs	2 cs
Sel et poivre			

2P Préparation : 8 mn Cuisson : 08 mn
4P Préparation : 8 mn Cuisson : 09 mn
6P Préparation : 8 mn Cuisson : 10 mn

Préparation :
Verser l'huile dans la cuve.
Préchauffage
Faire revenir les pilons de poulet, les oignons et le paprika pendant 10 (2 pers) à 15 mn (6 pers).
Ajouter le reste des ingrédients dans la cuve.

ort-et-regime.com

https://www.facebook.c

Pilons de poulet aux épices et raisins

cookeo

Pilons de poulet aux épices, raisins secs et pruneaux

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

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

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

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecette-

Pilons de poulet et ebly tomates

cookeo

Pilons de poulet et ebly aux tomates

Pour 4 pers.
-1 oignon
-4 petites tomates
-250g de Ebly
-20 cl d'eau
-6 pilons de poulet
-1 coeur de bouillon de légumes
-2 cas de crème fraîche

Faire dorer l'oignon et les pilons. Couper les tomates en petits morceaux et les ajouter.Arrêter le mode dorer, ajouter l'Ebly, la capsule coeur de bouillon et les 20cl d'eau.Cuisson rapide 10mins.
A la fin, mettre la crème, remuer.

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

cookeo

https://www.facebook.com/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

https://www.facebook.com/cookeorecette

Poêlée pommes de terre chorizo

cookeo

Poêlée pommes de terre haricots lardons chorizo

Ingrédients :

Pour 2 à 3 personnes

- 500g de pommes de terre
- 150g de lardons
- 1/2 boîte de haricots verts
- Chorizo
- 100ml d'eau
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche

- Faire dorer oignon, lardons, chorizo
- Ajouter les pommes de terre, les haricots et l'eau, salé, poivré, mélanger.
- Passer en cuisson rapide 12min

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

cookeo

https://www.facebook.com/coo

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

https://www.facebook.com

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

https://www.facebook.com/cookeore

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

https://www.facebook.com/cookeorec

POMMES DE TERRE ET VIANDES

Pommes de terre au lard

Moulinex cookeo

Pommes de terre au lard

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 2 personnes

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

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

Cuire 8 mns en cuisson rapide.

Bon appétit !

Pommes de terre corned beef

Moulinex cookeo

Pomme de terre corned beef

Frédérique le Roux

Ingrédients :

pour 2 personnes

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

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

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

Accompagner d'une salade.
bon appétit.

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

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

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

Pommes de terre bacon

cookeo

pdt/bacon

-2paquets d'allumettes bacon
-1boîte de fromage Elle et Vire à la ciboulette
-échalotte en poudre
-60ml de vin blanc
-150ml d'eau
-Poivre
-pdt

Faire revenir les pdt coupées et les allumettes.
Ajouter les autres ingrédients, remuer.
Cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

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

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

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

Pommes de terre farcies

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

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

cookeo

pommes de terre farcies

- 6 à 8 pdt
- lardons/dés de jambon
- champignons
- 6 à 8 vache qui rit
- Crème fraîche
- farce

Faire revenir lardons, dés de jambon et champignons. Ajouter les "vache qui rit " et laisser fondre.Réserver au réfrigérateur.
Faire cuire les pdt à la vapeur, 20 mins maxi.
Une fois refroidies, les couper en 2, les creuser, et remplir de farce.
Mettre au four avec un peu de crème.

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

cookeo

Pommes de terre au viandox

cookeo

PDT au viandox

- 250 g de hachis de boeuf
- 5 ou 6 pdt
- 1 verre de viandox
- 3 verres d'eau
- 2 oeufs
- ail en poudre
- Persil
- Poivre

Creuser les pdt, mélanger le hachis, l'ail, les oeufs, le persil et le poivre. Fourrer les pdt avec ce mélange.Mettre les pdt farcies dans le cuve.
Verser le viandox, puis l'eau.
Cuisson rapide 18 minutes.

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

cookeo

Pommes de terre farcies de Sandrine

cookeo

Pommes de terre farcies de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 3 grosses pommes de terre ou 6 petites :
- 3 grosses pommes de terre ou 6 petites
- 1 barquette de lardons allumettes
- 2 tranches de jambon haché
- 1 gros champignon de Paris haché
- 1 oignon frais haché
- 6 Vache Qui Rit
- 100 ml de crème liquide
- un peu de lait
- chapelure, thym
- 6 feuilles de basilic
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive + 1 cuillère à café de beurre
- sel, poivre

Mettre les pommes de terre lavées et avec leur peau dans le panier vapeur, 20 minutes cuisson rapide. Les réserver.
En mode dorer, faire fondre le beurre dans l'huile, et mettre les oignons/lardons/champignons/jambon à dorer en remuant régulièrement. Quand les oignons sont translucides, arrêter la cuisson rapide, mettre les Vache Qui Rit, fermer le couvercle et laisser fondre.
Pendant ce temps, couper les pommes de terre en deux dans la longueur et les évider à l'aide d'une petite cuillère, en prenant soin de ne pas abîmer la peau. Mélanger la chair des patates à la garniture oignons/lardons/champignons/jambon/Vache Qui Rit, ajouter la crème liquide et du lait jusqu'à obtenir une texture crémeuse mais avec de la tenue. Mettre le basilic, saler, poivrer.
Remplir les pommes de terre avec la garniture, saupoudrer de chapelure, puis de thym, et mettre au four sous le grill jusqu'à ce que la chapelure soit bien dorée.

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecette

Pommes de terre aux 2 jambons

Moulinex cookeo

Pomme de terre boulangere aux 2 jambons

Karine Lauriane Timéo

Ingrédients :

Pour 4 personnes

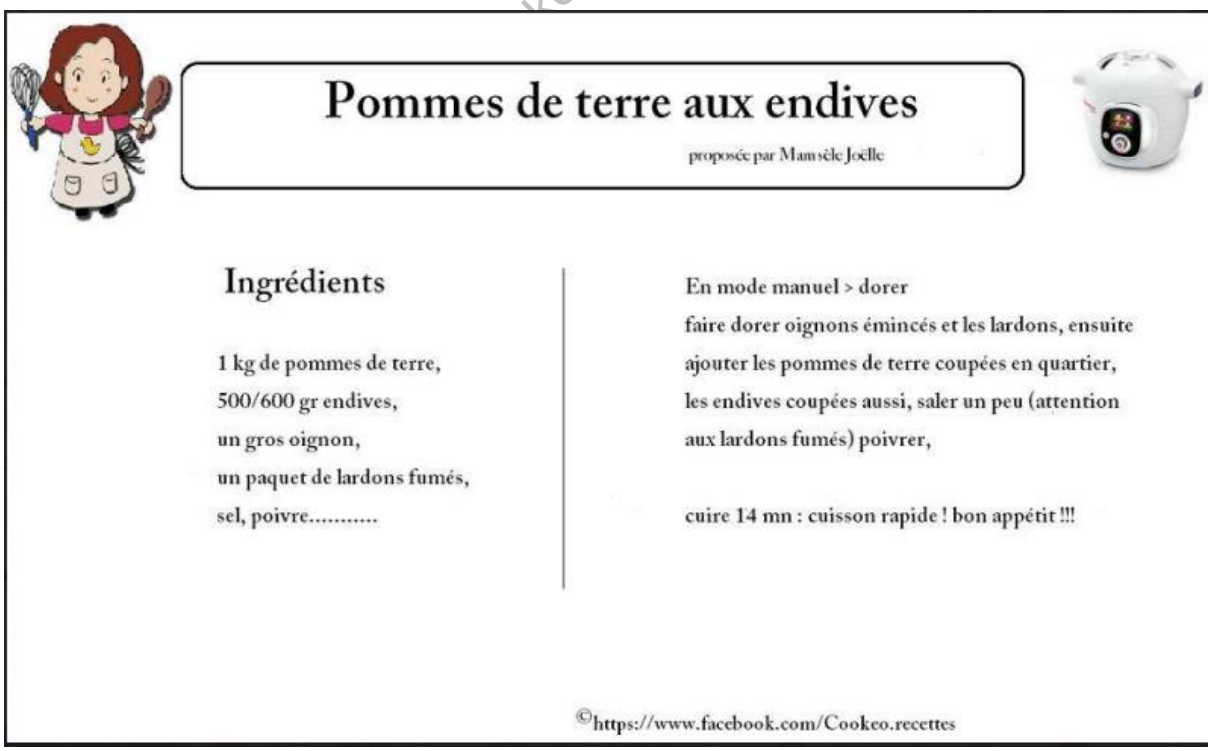
500g pommes de terre
4 tranche jambon cuit
4 tranche jambon de savoie
3 oignon
2 gousses d ail
1 branche de thym
5cl de vin blanc
25cl de bouillon de legume
1 trait d huile
sel poivre

Eplucher oignons ,ails et pdt couper les pdt en rondelles.

Faire dorer l oignon l ail et le thym avec de l huile verser le vin porter a ebullition ajouter les pdt et le bouillon retirer le thym.

Couper le jambon en lamelle puis mettre dans la cuve avec les pdt cuire en mode cuisson rapide 10min .

Pommes de terre aux endives



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

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

Pommes de terre vin blanc franc comtoise

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

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

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

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.

cookeo

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

Pommes de terre sauce cheddar

cookeo

pdt sauce cheddar

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

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

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorece

Potée portugaise

Moulinex cookeo

Potée portugaise

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 4 personnes

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

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

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

POULET ET POULE

Paëlla

Paëlla

	2	4	6
Riz long grains	120 g	240 g	360 g
Pilons de poulet	2	4	6
Cuisses de lapin	1	2	3
Crevettes cuites	60 g	120 g	180 g
Tomates concassées	100 g	150 g	200 g
Moules décortiquées en bocaux	100 g	200 g	300 g
Safran en poudre	1 pinc.	2 pinc.	3 pinc.
Poivrons, en dés	1/2	1	1.5
Fumet de poisson	12 cl	24 cl	36 cl
huile d'olive	2 cs	4 cs	6 cs

Préparation : 10 mn Cuisson : 14 mn

Verser l'huile dans la cuve.
Préchauffage
Faire revenir crevettes et moules.
Retirer.
Faire dorer le poulet et le lapin sur toutes les faces.
Retirer .
Faire revenir poivrons et riz
Arrêter de dorer.
Ajouter le fumet et le safran.
Remettre le poulet et le lapin.
Assaisonner de sel et poivre
Cuisson
Mélanger à la paëlla les crevettes et les moules.
Servir !

https://www.facebo
port-et-regime.com

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/

https://www.facebook.com/cook

Poulet façon vallée d'Auge

Poulet façon vallée d'auge

	2	4	6
Escalopes de poulet, en cubes	300 g	600 g	900 g
Echalotes émincées	1	2	3
Pommes Golden	200 g	400 g	600 g
Champignons	100 g	200 g	300 g
Calvados	1 cl	1 cl	1.5 cl
Beurre	10 g	15 g	20 g
Crème fraiche épaisse	1 cs	2 cs	3 cs
Cidre	6 cl	8 cl	10 cl
Huile d'olive	1 cs	2 cs	3 cs
Sel et poivre			

Préparation : 15 mn Cuisson : 1 mn

Préparation :
Verser l'huile d'olive dans la cuve
Préchauffer
Faire dorer le poulet, puis les champignons, les échalottes, le beurre et les pommes.
Cuire en deux fois si besoin
Retirer la moitier des pommes.
Déglacer avec le calvados.
Ajouter le cidre
Saler et poivrer.
Ajouter la crème et le reste des pommes.
Servir avec un riz pilaf.

https://www.faceb
ort-et-regime.com

Poule à ma façon

Moulinex cookeo

Poule à ma façon

Tina Francois Mialot

Ingrédients :

4 personne :

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

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

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

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

keorec

Poulet à l'orange

cookeo

Poulet à l'orange

Lilou Moultipass

Ingrédients

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

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

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

cookeo

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

Poulet au Satay

Poulet au satay

	2	4	6
Aiguillette de poulet, émincées	300 g	600 g	900 g
Gingembre frais	1/2 cs	1 cs	1.5 cs
Sauce soja	5 cl	10 cl	15 cl
Miel	1 cs	2 cs	3 cs
Lait de coco	14 cl	18 cl	22 cl
Beurre de cacahuètes	35 g	70 g	105 g
Curry	1/2 cc	1 cc	1.5 cc
Cumin	1/4 cc	1/2 cc	3/4 cc
Eau	24 cl	46 cl	68 cl
Riz basmati	120 g	240 g	360 g

Préparation : 8 mn cuisson : 6 mn

Préparation :
Mettre le lait de coco et la sauce dans la cuve.
Préchauffage
Ajouter les morceaux de poulet, les épices et le gingembre.
Remuer, ajouter le miel et le beurre de cacahuette, retirer.
Arrêter de dorer.
Mettre le riz et l'eau dans la cuve.
Saler
Cuisson
Après la cuisson
Rajouter le poulet au riz pour le rechauffer.
Servir !

https://www.facebook
port-et-regime.com

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

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

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes

Poulet au curry vert

poulet au curry vert

	2	4	6
Petits pois surgelés	75 g	90 g	110 g
Courgettes	80 g	100 g	130 g
Blancs de poulet	300 g	600 g	900 g
Oignons émincés	100 g	150 g	200 g
Lait de coco	12,5 cl	25 cl	37,5 cl
Curry vert	1 cs	1 ½ cs	2 cs
Huile	1 cs	1 ½ cs	2 cs
Sel et poivre			

Préparation : 10 mn Cuisson : 4 mn

Préparation :
Verser l'huile dans la cuve.
Préchauffage
Faire revenir les oignons et le poulet pendant 4 mn.
Arrêter de dorer.
Ajouter le reste des ingrédients.
Remuer.
Cuisson

https://www.facebook.co
rt-et-regime.com

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

cookeo

poulet au paprika

Pour 2 pers.
-3 escalopes de poulet
-un oignon
-2 cas de coulis de tomates
-1 cas de paprika
- 25cl de crème liquide
- 15cl de bouillon de volaille
- une petite boite de champignons

Emincer l'oignon et le faire dorer. Ajouter ensuite le poulet coupé en morceaux. Une fois doré, passer en cuisson rapide et rajouter tous les autres ingrédients, 10 mins.

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

cookeo

Poulet cannelle et miel

cookeo

Poulet a la cannelle et au miel de Mimi Cuisine

Marie Lelièvre

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 4 escaloppes de poulet
- 1 oignon
- 2 c à c de cannelle
- 4 c à s de miel
- 2 c à s d'arome maggi
- 150 ml d'eau
- poivre
- 250 ml de creme fraiche

Couper les escaloppes de poulet en gros cubes. Dorer avec l'oignon et l'arome. Ajouter 1 c à c de cannelle et 2 c à s de miel, mélanger.
Ajouter l'eau et poivrer.
10 min en cuisson rapide.
Mélanger la creme avec le reste de cannelle et de miel et ajouter en fin de cuisson.

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

cookeo

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

cookeo

Poulet à l'Auvergnate

Ludiwine Vota

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- blanc de poulet (ou cuisses mais augmenter les temps de cuisson)
- lardons fumés
- bleu d'Auvergne
- crème fraîche épaisse
- 1 oignon
- 250 ml vin blanc
- 80 gr de pâtes (ou pommes de terre)

Dorer les lardons, les oignons et le poulet.
Ajouter le vin blanc et faire cuire 5 min en cuisson rapide.
Pendant ce temps, dans un bol, mélanger le bleu et la crème.
Rajouter les pâtes dans la cuve, avec le mélange bleu et crème. Bien mélanger puis remettre en cuisson en cuisson rapide 5 minutes.

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

cookeo

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

Poulet ananas coco

cookeo

Poulet ananas coco

Ludiwine Vota

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- aiguillettes de poulet
-1/2 échalote
-crème de coco
- 1 petite boîte d'ananas (garder le jus)
-200 ml fond de volaille
-90 gr de riz basmati
-curry, gingembre

Dorer les échalotes, le poulet et les morceaux d'ananas.
Déglacer avec le jus des ananas.
Ajouter le riz, remuer. Arrêter le mode dorer.
Ajouter la crème de coco, le curry, le gingembre et le fond de volaille.
Mélanger.
Faire cuire 10 minutes cuisson rapide.

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

cookeo

okeorecette

Poulet basilic

cookeo

Poulet au basilic

Annemaria Cayrol

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 2 gros blancs de poulet
- 25cl de vin blanc
- 2/3 échalotes coupées en mx
- 100g de champignons (Paris ou autres)
- 1 poignée de feuilles de basilic coupées fin
- 1 cuillerée de moutarde
- 1 cuillerée de sauce soja
- 20cl crème fraîche
- sel et poivre.

En mode dorer : l'échalote puis le poulet (5/6 minutes), les champignons, déglacer avec un peu de vin, ajouter la moutarde et le soja, le basilic, saler, poivrer ajouter le reste du vin, saler , poivrer et passer en mode rapide pendant 4 minutes.
Quand c'est prêt ajouter la crème fraîche servir avec une poelée de cèpes ou des pâtes fraîches

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

cookeo

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

Poulet au coca

cookeo

Poulet au coca

Jobi Joba

Ingrédients :

- un poulet ,
-une canette de cola 25 cl ou 33 cl
- un sachet de soupe déshydraté a l oignon
- une cuillère de maizena

faire dorer le poulet. Une fois doré mettre le cola puis la soupe le tout en mode manuel Cuisson rapide 20 minutes à la fin de la cuisson mettre une cuillère de maizena pour lié la sauce le tout accompagné avec du riz.

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

cookeo

Poulet au curry et pommes

cookeo

POULET AU CURRY ET POMME

Annie Ponceblanc

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 600 gr d'aiguillettes de poulet (ou 5 blancs)
- 1 gros oignon (ou 2 petits)
- 2 gousses d'ail
- 1 pomme
-1 cs de farine
- 1 cc bombée de curry
- 1 cc cumin en poudre
- 40 cl de bouillon poulet
- 1 cs de concentré de tomate
- 1 cs de jus de citron
- 1 cs d'huile (ou margarine)
- sel, poivre

Couper le poulet en cubes (sauf si c'est des aiguillettes, les laisser entières). Peler l'oignon et l'ail, éplucher la pomme et la couper en 2, réserver en une moitié. Hacher l'oignon, l'ail et la demie pomme. En mode dorer faire revenir le poulet, ajouter le hachis oignon/ail/pomme, et continuer de dorer encore quelques minutes. Saupoudrer avec la farine, ajouter le curry, le cumin, mouiller avec le bouillon de volaille et mélanger bien le tout, incorporer le concentré de tomate, le jus de citron, saler et poivrer. Couper la demie pomme restante en petits cubes et l'ajouter au poulet. Passer en mode cuisson rapide ==> 5 minutes

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

cookeo

Poulet au vin blanc

cookeo

Poulet au vin blanc , chou, carottes, comté

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 500g d'escalopes de poulet coupées en dés
- 100g d'allumettes de bacon fumé
- 1 chou blanc ou 1 chou vert râpé
- 5 carottes
- 2 oignons et 2 échalotes
- 150g comté rapé
- 400 ml de vin blanc
- 4 bonnes càs de crème fraîche
- 3cas de sauceline
- 2 marmites de bouillon de volaille
- 1 marmite de bouillon bouquet garni
- Poivre
- 2càs de moutarde

Faire dorer oignons émincés, le bacon et le poulet , poivrer
Déglacer avec 1 peu de vin blanc
Rajouter la moutarde
Puis rajouter le chou, les carottes , les marmites de bouillon de volaille et bouquet garni
Rajouter le reste du vin blanc
Cuisson rapide 14 min
Puis ouvrir cookeo, prélever 2 louches de jus et diluer la sauceline avec
Rajouter la crème et le comté rapé dans le cookéo puis la sauceline, bien remuer
Fermer et maintien au chaud

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

cookeo

Poulet aux épices

cookeo

Poulet aux épices et aux olives

Roman Martin Corinne

Ingrédients

Pour 2 personnes :

- 2 cuisses de poulet,
- un oignon émincé,
-des olives,
- 2 càs d'huile d'olive,
-1càc de cannelle en poudre,
-2 feuilles de laurier,
-sel, poivre,
-1/2 cube de bouillon de volaille,
-1 pincée de gingembre en poudre,
-du safran, le jus d'un citron.

1. Dessaler les olives.
2. Les rincer à l'eau plusieurs fois et les plonger dans une casserole d'eau avec un peu de mie de pain et une feuille de laurier.
3. Laisser bouillir 15min.
4. Les rincer et réserver.

5. Dans le cookéo, faire revenir les cuisses de poulet dans l'huile d'olive et ajouter l'oignon émincé et toutes les épices ainsi que le demi cube de bouillon .

6. Couvrir d'eau jusqu'à la hauteur des cuisses et dès la première ébullition ajouter les olives. Laisser cuire pendant 18 minutes.

7. ajouter le jus de citron à la sauce

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

cookeo

Poulet aux poivrons et oignons

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 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

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

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

https://www.facebook.com/cookeorecett

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/cooke

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

---

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

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)

https://www.facebook.com/cookeorece

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.

https://www.facebook.com/cookeorecett

Poulet à l'oignon 2

Poulet a l'oignon

I ♡ my

Ingrédients :

4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min

1/2 poulet
2 oignons
2 gousses d'ail
2 verres d'eau
Sel & poivre

Découper le poulet.
Emincer les oignons et les gousses d'ail.
Passer en mode manuel " Dorer "
Dorer le poulet sur toutes les faces.
Réserver.
Mettre les oignons et l'ail dans la cuve.
Laisser dorer.
Arrêter le mode " Dorer "
Remettre le poulet dans la cuve avec l'eau.
Saler et poivrer.
Mélanger.
Passer en mode " Cuisson rapide " 20 min

https://www.facebook.com/cookeo

Poulet ananas 2

Poulet à l'ananas

I ♡ my

Ingrédients :

4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 20 min

1 poulet entier
1 ananas frais
2 oignons
2 poivrons rouges
1 petite boite de concentré de tomates.
200 ml de bouillon de volaille
Sel & poivre

Découper le poulet.
Emincer les oignons.
Vider les poivrons et les couper en lamelles.
Peler l'ananas et le couper en petits morceaux.
Passer en mode manuel " Dorer "
Faire dorer les morceaux de poulet.
Ajouter les oignons et les poivrons.
Faire revenir.
Ajouter le concentré de tomates et l'ananas.
Arrêter le mode " Dorer "
Verser le bouillon de volaille.
Saler & poivrer.
Mélanger
Passer en mode " Cuisson rapide " 20 min
Servir avec du riz blanc !

https://www.facebook.com/cooke

Poulet à la crème

Poulet a la crème

I ♡ my

Ingrédients :

Pour 2 personnes

2 filet de poulet,
persil,
20 cl de crème liquide,
crème fraiche épaisse,
sel poivre.

En mode dorer
Faire dorer la viande (coupées en morceau) avec le persil.

—

une fois dorée passer en mode cuisson rapide
ajouter la crème liquide et 3 bonne CaS de crème fraiche épaisse puis sel/poivre.

cuisson rapide 5 minutes.
accompagné d'une purée maison,bien sur, un vrai régale!

https://www.facebook.com/cookeor

Poulet au chorizo

Poulet au chorizo

I ♡ my

Ingrédients :

4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 20 min

4 filets de poulet
10 / 12 pommes de terre
2 càc de fond de veau
2 verres d'eau
40 cl de crème fraîche épaisse
2 oignons rouge
150 g de chorizo (ou un peu +)
Sel & poivre

Eplucher les pommes de terre puis couper les en morceaux.
Emincés les oignons et couper le chorizo en rondelles.
Passer en mode manuel " Dorer "
Metter les filets de poulet, les oignons émincés et le chorizo.
Faire dorer tout les côtés des filets.
Ajouter le reste des ingrédients, saler et poivrer.
Mélanger le tout.
Passer en mode " Cuisson rapide " 20 min.

Après cuisson, faites épaissir la sauce si besoin !

https://www.facebook.com/cookeore

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

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

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)

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

Poulet à la bruxelloise

cookeo

Poulet à la Bruxelloise

Coralie Geoffroy

Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes

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

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

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

cookeo

Poulet à la crème

Moulinex cookeo

Poulet à la crème

Karine Meyer Serin

Ingrédients :

Pour 2 personnes

2 filet de poulet,
persil,
20 cl de crème liquide,
crème fraîche épaisse,
sel poivre.

En mode dorer
Faire dorer la viande (coupées en morceau) avec le persil.

une fois dorée passer en mode cuisson rapide
ajouter la crème liquide et 3 bonne CaS de crème fraîche épaisse puis sel/poivre.

cuisson rapide 5 minutes.
accompagné d'une purée maison,bien sur, un vrai régale!

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

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)

cookeo

Poulet basquaise à la Liloute

- 1 oignon/3 carottes
-200 g de riz blanc long
- 1 poivron jaune, 1 poivron rouge
- 1 bouquet garni
- 1 boîte de tomates concassées
- ail en poudre / persil
-huile d'olive/sel/poivre
- 3 escalopes de poulet
- 210 ml d'eau /jus de citron

Mélanger les légumes coupés en morceaux (sauf la tomate concassée), avec l'ail, le persil, sel, poivre, bouquet garni, un peu d'huile d'olive.Couper la viande, la citronner et aromatiser.
Faire revenir les légumes, viande et tomates.Mettre l'eau, cuisson rapide 15 mins.Vider la cuve, laisser du jus, et les carottes, mettre le riz, couvrir d'eau, cuisson 9 mins.

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecette

Poulet coco

Poulet coco

proposée par Pierre Gueugnot

Ingrédients

Pour 4 personnes
3 à 4 filets de poulet coupés en dés
1 oignon coupé en dés
Une boite de lait de coco
1 à 2 CAS de coco râpée
1 CAC de curry
1/2 CAC de piment d'espelette
1 CAC d'ail semoule
1 poignée de noix de cajou
Huile végétale /Poivre et sel
1 CAC de fécule de pomme de terre ou de maïs

En mode manuel >fonction dorer
Faire dorer les dés de poulet dans le Cookeo
Ajouter les dés d'oignon et laisser dorer quelques minutes en remuant
poivrer et saler mais pas trop, les noix de cajou étant généralement très salées
Mouiller avec le lait de coco
Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger
Passer en mode cuisson rapide environ 10 minutes
Juste avant de servir, ajouter les noix de cajou (afin qu'elle gardent leur croquant), et rectifier l'assaisonnement
La coco râpée n'est pas obligatoire mais donne plus de saveur et permet d'épaissir la sauce (comme la fécule)
Servir avec du riz blanc ; bon appetit !

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

ookeorecette

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

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

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

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

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

egime.com

ecettes.

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 herbes de Provence

Cookeo Moulinex

Poulet entier herbes de Provence

Ingrédients

1 poulet
1 cube de bouillon de bœuf
1 cuillère à soupe de farine
1 sachet de papillotes Herbes de Provence
100 ml de vin blanc
200 ml d'eau
Huile d'olive
Sel
Poivre

Préparation

Mode dorer

Faites revenir le poulet dans la cuve avec de l'huile d'olive (sur toutes ses faces).
Salez poivrez selon votre convenance.
Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc,200 ml d'eau , 1 cube de bouillon de bœuf émiétté et le contenu du sachet d e paillotes d'herbes de Provence.
Versez ce bouillon dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 30 mn
Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer ,réservez votre poulet ,ajoutez une cuillère à soupe de farine pour épaissir la sauce .Quand la sauce a épaissi redéposez votre poulet dans la cuve .
Servez chaud

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

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

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

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

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

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

cookeo

Poulet à ma façon

Caroline Salamone

Ingrédients :

Pour 4-5 personnes

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

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

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

cookeo

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

Poulet laotien

cookeo

Poulet Laotien

Gaelle Duforet

Ingrédients :

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

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

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

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes

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

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

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

cookeo

poulet façon méridionale

- 3 escalopes de poulet
-2 courgettes
-1 dizaine de tomates cerises
-1 sachet de papillotes petits mijotés façon méridionale
-30cl d'eau

Emincer le poulet et le faire dorer. Pendant ce temps couper les courgettes en petits morceaux et les tomates en deux. Faire dorer avec le poulet. Ajouter le sachet maggi et l'eau et passer en cuisson rapide 10mns.

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

cookeo

Poulet sauté aux olives

cookeo

Poulet sauté aux olives

Pour 4 pers.
-4 cuisses de poulet
-lardons
-champignons
-oignon
-un cube de boeuf
-1 càs de concentré de tomates
-250ml d'eau
-olives

Faire revenir les oignons et le poulet, ajouter soit des lardons ou des champignons, puis un cube de bœuf ,une c à s de tomate concentréé, 250 ml d'eau et les olives en cuisson rapide 8 mins.Ajouter à la fin du persil ,sel et poivre.

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

cookeo

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

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

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

Poulet sauce aigre douce

Poulet sauce aigre douce

proposée par Mélissa Sclosse

Ingrédients

pour 4 personnes

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

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

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

Cuisson manuel : mode dorer

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

POTEE/POT AU FEU

Pot au feu au rutabaga

Pot-au-feu au rutabaga

	2	4	6
Boeuf a braisé (en cube de 60g)	500 g	1 kg	1.5 kg
Carottes	2	4	6
Rutabaga	1	2	3
Bouquet garni	1	1	1
Ail	1	2	3
Sel et poivre			

Préparation : 20 mn Cuisson : 45 mn

Préparation :
Placer la viande dans la cuve.
Couvrir d'eau.
Préchauffage
Cuire 3 minutes
Egoutter la viande.
La remettre dans la cuve
Ajouter 15 cl d'eau
Placer dessus tous les autres ingrédients
Cuisson
Servir avec des pommes de terre cuites a la vapeur et une moutarde a l'ancienne.

https://www.facebo
port-et-regime.com

Pot au feu de dinde

cookeo

Pot au feu de dinde revisité

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 6 carottes
- 3 oignons
- 1 navet long blanc
- 4 blancs de poireau
- 1 filet de dinde de 1kg
- 1 litre d'eau
- 2 marmites de bouillon volaille
- 1 marmite de bouillon bouquet garni
- 1 cube pot au feu
- Sel, poivre

Couper tous les légumes en tronçons et les mettre dans la cuve. Rajouter le cube pot au feu et la marmite de bouillon volaille, saler , poivrer
Poser le filet de dinde par dessus les légumes , saler, poivrer
Recouvrir d'eau (environ 1 litre)
Rajouter la marmite de bouillon volaille et bouquet garni

Cuisson rapide 30 min

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecette

Pot au feu maison

cookeo

Pot au feu à ma façon

Amandine Rodney Schwarz

Ingrédients :

Pour 4 personnes

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

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

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

cookeo

Pot au feu

https://www.facebook.com/cook

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

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

Potée à l’ancienne

cookeo

Potée à l'ancienne façon cookéo

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 1 petit chou frisé (mis la moitié)
- 6 pommes de terre
- 4 carottes
- 1 oignon (2 échalotes, plus d'oignon)piqué d'un clou de girofle)
- 1 bon morceau de lard ou échine de porc fumée
- 1 saucisse de morteau
- 1 feuille de laurier
- 40 cl d'eau

Blanchir le chou défait feuille par feuille 2mn . dans le cookéo en mode traditionnel comme un faitout.
En mode dorer, remettre le chou ds la cuve avec l'oignon piqué du clou de girofle, poser les viandes , ajouter 40 cl d'eau,Cuisson rapide 15 mn , ouvrir la cuve et ajouter les carottes coupées en biseaux et les pommes de terre en morceaux selon la grosseur recuire 7 mn

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

cookeo

Potée de chou

Moulinex cookeo

Pôtée de chou

Gambiez Nathalie

Ingrédients :

pour 6 pers
1.200gr de chou blanc
4 grosses pommes de terre
500gr de lardon
3 ou 4 petites saucisses fumees
6 saucisses sosiski

En mode doré : L'oignon,l'ail et mettres la viande dans le cookéo sauf les saucisses sosiski
Pendant 4minutes.
Ensuite mettre le chou (coupée en lamelle) Et les pommes de terre couper en 4. Ajouter 3 verres d'eau puis sel et poivre
30minutes cuisson rapide.
Délicieux et bon appétit

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

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

Potée lorraine

cookeo

Potée lorraine

Catherine Felt

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 chou blanc ou vert
- 8 pommes de terre
- 2 blancs de poireaux
- 1 navet long blanc
- 8 carottes
- 1/4 de céleri rave
- 2 saucisses de morteau aux choux
- 1 rôti de porc fumé à cuire
- Lard fumé
- 2 marmite de bouillon de poule
- 1 marmite bouquet garni
- 1 marmite de bouillon de légumes
- 2 oignons
- 100ml de vin blanc
- 600ml d'eau

Faire revenir en mode dorer les oignons et le lard fumé
Ajouter le chou et les poireaux coupés en morceaux
Ajouter le vin blanc ,le bouillon de légumes et 1 bouquet garni. Laisser dorer 10 à 15 min
Puis rajouter le rôti de porc, les carottes,le celerî les saucisses coupées en troncon , le navet et les pommes de terre
Ajouter 600ml d'eau et les marmites de bouillon de poule
Cuisson sous pression 30 min

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

cookeo

Potée portugaise

Moulinex cookeo

Potée portugaise

Criki Cmoi

Ingrédients :

Pour 4 personnes

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

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

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

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

PORC

Purée de knackis

Purée de Knackis

	2	4	6
Knackis	4	8	12
Pommes de terre, en dés	350 g	700 g	1 kg
Lait	25 cl	35 cl	45 cl
Beurre	50 g	100 g	150 g
Sel			

2P Préparation : 8 mn Cuisson : 15 mn
4P Préparation : 8 mn Cuisson : 14 mn
6P Préparation : 8 mn Cuisson : 13 mn

Préparation :
Préchauffage
Mettre le lait. A ebullition, laisser cuire les saucisses quelques minutes en les remuant.
Retirer les saucisses.
Placer les pommes de terres dans le lait
Saler
Cuisson
Ecraser les pommes de terre, mélanger avec du lait et le beurre.
Ajouter les knackis.

https://www.facebo port-et-regime.com

Palette à la diable

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

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

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

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/

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

Ingrédients

pour deux personnes :

4 pommes de terres (environ 350g)

1 oignon

Du chorizo (quantité selon appréciation moi j'ai mis 1/4 du chorizo)

1 pot de tomates en coulis (200g)

300ml d'eau

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

Couper les oignons en petits morceaux ainsi que le chorizo

Peler et couper les patates en morceaux

Mode manuel :

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

Mode cuisson

Rajouter tout le reste des ingrédients

Cuisson rapide durant 10 minutes !!!!!

À table !!!!!!

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

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

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

Petits pois carottes lardons

Petits pois carottes lardons

	2	4	6
Petits pois surgelés	250 g	500 g	750 g
Oignons surgelés	1/2	1	1.5
Lardons	100 g	200 g	300 g
Beurre	25 g	50 g	75 g
Carottes, en dés	100 g	200 g	300 g
Bouillon de volaille	6 cl	7,5 cl	7.5 cl
Menthe fraiche cisélée	1/2 cs	1 cs	1.5 cs
Coeur de laitue	1/2	1	1.5
Sel et poivre			

2P Préparation : 10 mn Cuisson : 3 mn
4P Préparation : 10 mn Cuisson : 3 mn
6P Préparation : 10 mn Cuisson : 4 mn

Préparation :
Mettre le beurre dans la cuve.
Préchauffage
Faire colorer les lardons, ajouter les carottes et les oignons.
Les laisser colorer quelques minutes.
Arrêter de dorer.
Ajouter les petits pois surgelés, les coeurs de laitue et le fond de volaille.
Mélanger.
Saler et poivrer
Cuisson
Après la menthe.
Servir !

https://www.facebo
port-et-regime.com

Petit salé aux lentilles

Petit salé aux lentilles

	2	4	6
Lentilles vertes du Puy	120 g	280 g	400 g
Palette demi sel en cubes	300 g	600 g	900 g
Oignons émincés	1/2	1	1.5
Carottes, en cube	100 g	200 g	300 g
Eau	25 cl	45 cl	60 cl
Feuille de laurier	1	2	3
Poivre			
Thym	1 pinc.	2 pinc.	3 pinc.

Préparation : 12 mn Cuisson : 20 mn

Préparation :
Mettre dans la cuve les lentilles, les oignons, les carottes, le laurier, Le thym et les cubes de viande.
Poivrer
Ajouter de l'eau

https://www.facebook.com/co
ort-et-regime.com

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

https://www.facebook.com/cookeorecette

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

https://www.facebook.com/cookeorece

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

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

POISSONS

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

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

Maquereaux moutarde vin blanc

Moulinex cookeo

Maquereaux

Criki Cmoi

à la moutarde et au vin blanc

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

https://www.facebook.com/coo

Marmite moules riz

cookeo

Marmite Moules/riz

Stephanie Choquart Fernandez

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 sachet de moules surgelées
- 1 oignon émincé
- 225 g de riz
- 400ml d'eau
- 2 c à c de fumé de poisson
- 300 ml devin blanc

En mode doré, faire revenir l'oignon.
Attendre un peu et ajouter les moules, mettre l'eau et le fumé de poisson, le vin et le riz.
Mélanger et 8 min en cuisson rapide

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

cookeo

gime.com

Marmite de la mer

Moulinex cookeo

Isabelle le Levier

Marmite de la mer

Ingrédients :

4 personnes :
- **240g de riz (+ ou -)**
- **500g de fruits de mer surgelés**
- **40cl de coulis de tomate**
- **huile d'olive**
- **30cl d'eau**
- **2 oignons**
- **2 échalottes**
- **1 gousse d'ail**
- **sel, poivre**
- **cumin**
- **piment de cayenne**
- **persil**

En mode dorer, faire revenir les oignons, échalottes, ail et les fruits de mer dans l'huile d'olive pendant 3/4mn. Ajouter le coulis de tomate, le riz, l'eau et les épices.

Bien mélanger et cuire en mode cuisson rapide 8mn !!!

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

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

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

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

Morue tomates fraîches

Morue aux tomates fraiches

cookeo

Ingrédients :

Pour 2/3 personnes :

- 700g de filet de morue dessalées
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère a soupe d'huile
- 3 belles tomates
- 1 poivron

- En mode dorer : Faire revenir les oignons coupés, les tomates et le poivron
- Placer le filet de morue dessus
- Laisser cuire en mode cuisson rapide 7 min
- Lier la sauce

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeo

Morue au beurre

Moulinex cookeo

Morue au beurre

Francine Devie

Ingrédients :

Pour 2/3 personnes

700gr de morue dessalée (trouver a Leclerc dans les congelés)

6 pommes de terre ,

3 gousses d'ail 1 oignon ,

1 pincée de piment espelette ,persil

80gr de beurre

Cuire les pdts en mode légumes pdts , après cuisson réservez, mettre la morue cuisson ingrédient poisson pavé ,pendant ce temps peler les pommes de terre ,à la fin de cuisson de la morue rincé la cuve , mettre en mode doré ajoutez le beurre ,ail, oignon,persil, piment,au bout de quelques min ajouter pdts coupées en rondelles et la morue touiller, laisser dorer un peu le tout et mettre en plat de service , très bon je trouve accompagné d'une salade !!!! bon app

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 marinères

moules marinières

	2	4	6
Moules fraîches	1 kg	1,2 kg	1,4 kg
Oignons émincés	100 g	150 g	200 g
Vin blanc	20 cl	20 cl	25 cl
Persil frais ciselé	2 cs	3 cs	3 cs
Sel et poivre			

Préparation : 2 mn Cuisson : 3 mn

Mettre tous les ingrédients dans la cuve.

ort-et-regime.com

Moules marinières➽➽➽

https://www.

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

cookeo

moules au roquefort

Pour 4 pers.
-1,4kg de moules
-1 plaquette de roquefort
-240 ml de blanc sec
-échalottes
-persil
-50cl de crème épaisse

Faire en mode moules marinières.

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

cookeo

Moules au chorizo

Moulinex cookeo

Moules au chorizo

Nenena la Chieuze

Ingrédients :

Pour 4 personnes

1.2kg de moules,
1/2 chorizo doux,
3 échalottes,
25cl de vin blanc,
10 cl de crème liquide (facultatif)

Suivre la recette pré programmée moules marinières en ajoutant le chorizo.
Si vous voulez de la crème la mettre qu'en fin de cuisson !!!
bon appetit

Moules à la crème et au curry

Moulinex cookeo

Moules à la crème et au curry

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

1,5 l de moules
200g de crème fraîche épaisse
20cl de vin blanc
2 branches de céleri
3 c à soupe d'huile d'olive
1 c à soupe de curry en poudre
sel et poivre

Epluchez et coupez le céleri en petits tronçons.
Nettoyez les moules.
Mettre le cookeo en manuel et dorer.
Mettre le vin blanc.
Mettre dans le panier cookeo les moules et le céleri.
Une fois les moules ouvertes retirez les du cookeo.
Gardez un tiers du jus de cuisson, ajoutez la crème et le curry.
Mélangez bien.
Mettre la sauce sur les moules.

Noix de 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

https://www.facebook.com/cookeorecette-

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

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

http://sport-et-regime.com

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 !

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

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

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

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecette

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

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

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

https://www.facebook.com/

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

https://www.facebook.com/cookeorec

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

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

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

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

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

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 !

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

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

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

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

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

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

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

Poêlee nouilles chinoises

cookeo

Poelée nouilles chinoises et crevettes au curry

- 300g nouilles chinoises aux oeufs
- 400g de crevettes surgelées
- 500ml de lait de coco
- 3 carottes coupées en batonnets
- 1 poivron en lamelles
-pois surgelés / 1 cas de pâte curry
-1/2 oignon émincé, 2 gousses d'ail
1 boite de champignons noirs dessechés/ épices aux choix

Tout mettre dans la cuve, cuisson rapide 5 mins.

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

cookeo

https://www.facebook.com/cooke

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

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

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

https://www.facebook.com/cookeorecett

Poêlée de brocolis et Saint Jacques

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

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 !

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

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

https://www.facebook.com/cookeorec

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LEGUMES

https://www.facebook.com/cookeorec

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.

https://www.facebook.com/cookeore

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

https://www.facebook.com/cooke

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 Alcera 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

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

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

https://www.facebook.com/cook

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

https://www.facebook.com/cookeorecett

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 .

/cookeorecette

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

Pois chiche vegetarian style

pois chiche vegetarian style

	2	4	6
Pousses d'épinard	100 g	200 g	300 g
Pois chiche cuits	200 g	400 g	600 g
Mélange de céréales précuites (quinoa / lentilles)	200 g	400 g	600 g
Pignons de pin grillés	20 g	40 g	60 g
Tomates séchées	30 g	60 g	90 g
Eau	11 cl	12 cl	14 cl
Sel et poivre			

Préparation : 5 mn Cuisson : 1 mn

Préparation :
Mettre un peu d'huile et les tomates séchées dans la cuve
Préchauffage
Ajouter et cuire les pousses d'épinard.
Arrêter de dorer
Ajouter tous les autres ingrédients
Cuisson

https://www.facebook.co
port-et-regime.com

Polenta crémeuse au citron

Polenta crémeuse au citron

	2	4	6
Polenta	100 g	200 g	300 g
Beurre	20 g	40 g	60 g
Lait	50 cl	1 L	1.5 L
Citron (jus et zeste)	1/2	1	1,5
Crème liquide 15% MG	10 cl	15 cl	20 cl
Thym	2 pinc.	4 pinc.	6 pinc.
Sel			
Piment d'Espelette	1/2 Pinc	1 Pinc.	1.5 pinc.

2P Préparation : 5 mn Cuisson : 7 mn
4P Préparation : 5 mn Cuisson : 8 mn
6P Préparation : 5 mn Cuisson : 9 mn

Mettre dans la cuve le lait, le beurre, le sel, le piment d'Espellette, les zestes de citron et le thym.
Préchauffage
Ajouter la polenta.
Mélanger avec une spatule en bois.
Arrêter de dorer.
Cuisson
Fouetter pour mélanger le lait et la polenta.
Ajouter la crème et jus de citron, bien fouetter.

https://www.facebook.com
sport-et-regime.com

Pommes de terre à la grecque

Pomme de terre à la Grecque

	2	4	6
Pommes de terre, en dés	450 g	900 g	1.4 kg
Consombre, en dés	150 g	300 g	450 g
Oignons rouges émincés	20 g	40 g	60 g
Feta en cubes et en marinade	70 g	150 g	200 g
olives noires dénoyautées	30 g	60 g	90 g
Huile d'olive			
Citron jaune	1/2	1	1.5
Sel et poivre			

Préparation : 10 mn Cuisson : 6 mn

Placer les pommes de terre dans le panier vapeur puis dans la cuve avec 20 cl d'eau.
Cuisson
Laisser refroidir puis ajouter les autre singrédients.
Mélanger et servir bien froid.

https://www.facebook.com/co
sport-et-regime.com

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

https://www.facebook.com/cooke

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 !

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

Purée aux herbes et citron

purée aux herbes et citron

	2	4	6
Pommes de terre pour purée	600 g	1,2 kg	1,8 kg
Beurre	60 g	120 g	180 g
Eau	8 cl	16 cl	24 cl
Sel et poivre			
Persil frais ciselé	½ cs	1 cs	1 ½ cs
Cerfeuil frais ciselé	½ cs	1 cs	1 ½ cs
Citron bio (jus et zeste)	1	2	3

Préparation : 10 mn Cuisson : 10 mn

Préparation :
Placer les pommes de terre, le beurre, l'eau, le sel et le poivre dans la cuve
Passer au presse-purée ou écraser avec les herbes, le jus de citron et un peu de zeste .

https://www.fa
et-regime.com

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

Purées aux herbes et citron

purée aux herbes et citron

	2	4	6
Pommes de terre pour purée	600 g	1,2 kg	1,8 kg
Beurre	60 g	120 g	180 g
Eau	8 cl	16 cl	24 cl
Sel et poivre			
Persil frais ciselé	½ cs	1 cs	1 ½ cs
Cerfeuil frais ciselé	½ cs	1 cs	1 ½ cs
Citron bio (jus et zeste)	1	2	3

Préparation : 10 mn Cuisson : 10 mn

Préparation :
Placer les pommes de terre, le beurre, l'eau, le sel et le poivre dans la cuve
Passer au presse-purée ou écraser avec les herbes, le jus de citron et un peu de zeste .

https://www.facebook.com/c
port-et-regime.com

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/

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

DESSERTS

Moelleux aux pommes

cookeo

Moelleux aux pommes

Marinelle Lardin

Ingrédients :

- 2 oeufs,
- 2 pommes golden,
- 75g de sucre,
- 75g de farine,
- 75g de beurre fondu,
- 1 sachet de levure,
- 1 sachet de sucre vanillé.

Mélanger sucre, farine, levure et oeufs puis ajouter sucre vanillé, beurre fondu puis les fruits coupés en petits morceaux.
Mettre 200ml d'eau dans la cuve, mettre la pâte dans un moule ou panier chemisé puis faire cuire 40 minutes (cuisson rapide).
Laisser reposer 10 minutes avant de démouler

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

cookeo

https://www.facebook

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

https://www.facebook.com/cookeorecet

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

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

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

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

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

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

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

Oeufs au lait au chocolat

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

Cookeo Moulinex

Oeufs lait chocolat

Ingrédients

1 boite de lait concentré sucré (397 g poids net)
L'équivalent du lait concentré en lait nature
100 g de chocolat noir
4 œufs
400 ml d'eau

Préparation

Dans un saladier versez le lait concentré, puis versez du lait dans l boite vide du lait concentré (pour obtenir le même dosage). Mélangez.
Cassez les œufs un à un puis mélangez avec le lait concentré et le lait normal.
Ajoutez le chocolat que vous avez fait fondre au micro-ondes ou dans une casserole avec un peu d'eau.
Mélangez
Versez 400 ml d'eau dans la cuve
Versez la préparation dans le moule. Placez le panier vapeur dans la cuve et le moule dans le panier vapeur.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn de cuisson
Laissez refroidir à l'air libre.
Puis placez au frigo minimum 1 h (vous pouvez disposez un film dessus le moule)
Démoulez et servez.

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

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

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

Panaconatta citron et poires

Pannacotta citron et poires

	2	4	6
Crème liquide	20 cl	40 cl	60 cl
Sucre en poudre	4 cs	8 cs	12 cs
Citron vert	0.5	1	1.5
Feuille de gélatine	1.5	3	4.5
Poires	100 g	200 g	300 g
Beurre	5 g	7 g	10 g
Eau	5 cl	4.5 cl	4 cl

2P Préparation : 10 mn cuisson : 5 mn
4P Préparation : 10 mn cuisson : 6 mn
6P Préparation : 10 mn cuisson : 7 mn

Mettre la gélatine à ramollir dans un peu d'eau glacée.
Placer la crème dans la cuve.
Préchauffage
Ajouter le sucre, les zestes et la gélatine, fouetter jusqu'à la totale dissolution.
Répartir dans les verrines.
Placer 6 heures au frais.
Arrêter de dorer.
Placer les cubes de poires dans la cuve avec le beurre, le jus de citron, l'eau et la cassonade.
Cuissson
Servir les panacotta recouvertes d'une cuillère de compote de poires.

https://www.facer
ort-et-regime.com

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

cookeo

Petit gâteau à la banane à ma façon

Maryléne Leroux

Ingrédients :

- 3 oeufs (les peser)
- Moitié du poids des oeufs en sucre, farine,et beurre fondu ;
- 1 sachet de levure;
- 1 sachet de sucre vanillé;
-2 bananes

Mélanger les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé.
Incorporez la farine ainsi que la levure, puis ajoutez le beurre fondu. couper les bananes et les mettres dans la pâte.
Mettre 200 ml d'eau environ dans la cuve.
Mettre la pâte dans le moule puis le moule sur le panier vapeur dans la cuve.
Mettre en cuisson rapide 45 min.
Laissez refroidir avant de démouler.

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

cookeo

cookeorecettes

Petit moelleux à la crème de marron

cookeo

Petit moelleux à la creme de marron

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 6 à 7 moules selon la grandeur :

- 50gr de chocolat noir
- 50gr de beurre
- 2 oeufs entier
- 1 boîte de 250gr de crème de marrons
- crème anglaise

Faire fondre le chocolat noir le beurre ensuite . ajouter les oeufs entier
On mélange le tout
Ajouter la boîte de crème de marrons
Mélanger bien le tout
Remplir les petits moules pas jusqu'en haut et 20mn cuisson rapide
Ouvrir le cookeo aussitôt et le rabattre sans le fermer au moin 30mn
Demouler et mettre au frigo, servir très frais avec une crème anglaise

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

cookeo

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

Petite douceur aux pommes

Moulinex cookeo

Petites douceurs aux pommes.

Syl Vie

Ingrédients :

pour 6 verrines :
5 pommes
60 gr de sucre
galettes bretonnes
chantilly

sous la recette "compote de fruits" faire une compotée avec ls pommes , l'eau et le sucre.
quand la compotée est prête , dresser en verrines....
dans cet ordre : 1 galette bretonne émiettée , compotée de pommes.
mettre au frais et au moment de servir , mettre de la chantilly dessus avec qques morceaux de galettes bretonnes pr décorer.
un régal !!!

https://www.facebook.com/cook

Petits pots de crème à la fleur d'oranger

cookeo

Petit pots de crème à la fleur d'oranger

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 6 ramequins

- 1/2 l de lait
- 80g de sucre
- 25 g de farine
- 2 oeufs
- 1 bouchon de fleur d'oranger

Tout mélanger dans un saladier
Mettre en mode dorer, quand le prechauffage est terminé, tout vider dans le cookeo et remuer sans arrêt jusqu'à l'épaississement voulu
Mettre dans les ramequins et servir bien frais

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

cookeo

Petit pot de crème au Nutella

cookeo

Petits pots de crème au Nutella

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 10 verrines
- 1 litre de lait à Température ambiante
- 100 g de sucre
- 2 oeufs
- 3 c à s de farine
- 3 c à s de Nutella

Tout mélanger dans un saladier
En mode DORER, tout vider dans le cookeo, mélanger sans cesse jusqu'à l'épaississement souhaité.
Mettre en verrines et placer quelques heures au frais.

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

cookeo

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

Petit gâteau chocolat et yaourt

cookeo

Petits gateaux au yaourt et chocolat au lait

Jessica Goupil

Ingrédients :

Pour 8 petits gateaux

- 2 oeufs
- 2 pots de sucre
- 1 pot de yaourt
- 1 pot d'huile
- 2 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique

Mélanger le tout.
Diviser en 2 saladiers, ajouter dans 1 : une tablette de chocolat fondu au beurre.
Dans la cuve mettre 50cl d'eau.
Mettre en cuisson rapide 11 min.

Attendre un peu avant de démouler.

A déguster chaud ou froid !

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

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes

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.

https://www.facebook.com/c

Poire Belle Héléne

Poires belle-Hélène

	2	4	6
Poires conférence mûres	2	4	6
Eau	10 cl	15 cl	20 cl
Sucre	30 g	45 g	60 g
Gousse de vanille grattée	1/2	1	1.5
Chocolat 50 %	100 g	150 g	200 g
Beuure demi-sel	5 g	10 g	15 g
Crème fraiche épaisse	20 g	30 g	40 g
Glace à la vanille et Chantilly			

Préparation : 10 mn Cuisson : 7 mn

Préparation :
Placer les poires, l'eau, les graines de vanille et le sucre dans la cuve.
Cuisson
Sortir les poires.
Couvrir le chocolatdu sirop obtenu.
Fouetter et servir !

https://www.facebook.com
ort-et-regime.com

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

Prunes en crumble de muesli

Prunes en crumble de muesli

	2	4	6
Flocons d'avoine, épeautre, orge	30 g	60 g	90 g
Beurre	10 g	20 g	30 g
Prunes rouges	4	8	12
POmmes	1	2	3
Sucre	50 g	100 g	150 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl

Préparation : 15 mn Cuisson : 3 mn

Préparation :
Préchauffage
Dorer les flocons. Ajouter le sucre et le faire fondre en mélangeant de temps en temps.
Ajouter le beurre et bien enrober les flocons.
Laisser refroidir sur du papier sulfurisé.
Remplacer par les fruits, le sucre et l'eau.
Cuisson
Prélever les fruits et les tasser dans un plat ou des verrines.
Recouvrir du muesli.

https://www.facebook.
ort-et-regime.com

Pudding rose et framboises

Pudding rose et framboises

	2	4	6
Biscuits roses de Reims	8	16	24
Oeuf	1	2	3
LAit entier	27 cl	55 cl	85 cl
Sirop de rose (ou de grenadine)	40 g	80 g	120 g
Framboises	80 g	150 g	250 g
Framboises, pour décorer	45 g	100 g	125 g
Sucre glace, pour décorer			
Moule de charlotte chemisé de papier cuissin			

2P Préparation : 15 mn Cuisson : 20 mn
4P Préparation : 15 mn Cuisson : 35 mn
6P Préparation : 15 mn Cuisson : 40 mn

Préparation :
Mélanger oeuf, sirop, lait.
Y ramolir les biscuits
Verser dans le moule avec les framboises.
Filmer le moule et placer le dans le panier vapeur.
Verser 40 cl d'eau dans la cuve puis y placer le panier vapeu
Cuisson
Après la cuisson
Garder au froid 8 h. Passer un couteau autour.
Démouler
Décorer
Servir !

https://www.facebo
port-et-regime.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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