Recettes cookeo dans la joie et la bonne humeur

LES RECETTES SPECIALES FETES

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Coq au vin

L'Elfe Celte

Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes :

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

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

www.cookeojbh.fr

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

Moulinex cookeo

Riz au lait à la canelle

Mimi Cuisine

Ingrédients :

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

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

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

14 minutes en mode cuisson rapide.

Une fois la cuisson terminée rajouter 100ml de lait.

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

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Dos de cabillaud au champagne

Fanny Cuvilliez

Ingrédients :

Pour 2 personnes
250g de dos de cabillaud
250ml de champagne
Sel, poivre
1 échalote
150g de riz
1cs de farine
1cs d'huile
20cl crème liquide

Fariner les dos de cabillaud et les faire dorer 5mn dans l'huile avec l'échalote. Saler, poivrer.
Déglacer au champagne et ajouter le riz et la crème.
Passer en cuisson rapide 10mn.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo
www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Couscous de cailles aux raisins

Ninous Khaled

Ingrédients

Pour 2 perssonnes :

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

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

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

www.cookeojbh.fr

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

iPad 20:39 83 %
www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Mon cookeo

menu

Risotto de gambas clémentines

Rechercher une recette par mot-clés

10 min

5 à 10 min

6 min

★★★★☆

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 140 g de riz à risotto
- 0.5 oignon pelé et ciselé
- 28 cl de bouillon de légumes (ou fumet de poisson)
- 40 g de parmesan râpé
- 14 (200g) queues de gambas (taille 12/16) crues et décortiquées
- 2 cs d'huile d'olive
- 3 cl de Whisky
- 2 clémentines (prélever les zestes et les suprêmes)
- 1 cs de mascarpone

Convertisseur

Minuteur

Mettre la moitié de l'huile dans la cuve. Assaisonner les gambas.
Colorer les gambas de chaque côté 1 min. Déglacer au whisky.
Retirer. Mettre le reste d'huile, oignons et riz. Colorer.
Ajouter le bouillon de légumes et les zestes de clémentines.
Cuisson sous pression : 6 min.
Mélanger. Ajouter les gambas et tous les ingrédients restants.
Remuer. Servir.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Minis ramequins de crèmes brûlées au foie gras et aux figues

préparation : 15 minutes
cuisson : 90 minutes
(pour 8 personnes)

Ingrédients :

- 4 figues sèches mais moelleuses
- 15 cl de vin muscat
- 5 cl de cognac (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de miel
- 3 jaunes d'oeufs
- 100 g de foie gras frais
- 30 cl de crème liquide
- 3 cl de lait (je me sers d'un vieux biberon pour mesurer)
- sel, poivre
- cassonade

Préparation:

Faire cuire 3 figues sèches dans un mélange d'eau (3/4), muscat (1/4), cognac (un peu, et facultatif) et miel, pendant une heure à petits bouillons et laisser, si possible refroidir les figues dans le sirop, puis les couper en tous petits morceaux. Allumer le four à 150°C (thermostat 5). Mixer les 3 jaunes, le foie gras frais dénervé et coupé en cubes, la crème liquide, le lait, sel, poivre. Déposer trois petits morceaux de figues dans chaque ramequin. Verser un peu de préparation dessus, et au four, au bain-marie, entre 30 et 45 min (suivant votre type de four). Surveiller que ça ne colore pas trop dessus, sinon couvrir et baissez la température à 120°C. Laisser refroidir puis mettre au frigo quelques heures ou une nuit. Au moment de servir, saupoudrer d'un peu de cassonade et griller au mini-chalumeau. Présenter avec des mouillettes de pain d'épices (maison, tant qu'à faire) légèrement grillé (au grille-pain ou au beurre dans une poêle, si on ne craint pas un surplus de gras...)

www.cookeojbh.fr

Terrine de lapin au goût d'antan de Marie et Enza

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

- 500 grs de chair à saucisses (pour apporter le gras nécessaire)
- 500 grs de lapin désossé (râbles , cuisses)
- 250 grs de foies de lapin
- Crépine (facultatif)
- 1 oignon ,
- 1 gousse d'ail ,
- thym , laurier .
- Persil ,
- sel , poivre , piment d'espelette
- 10 cl de cognac (ou tout autre alcool fort)
- 1 petite poignée de noisettes décortiquées (ou pistaches , raisins ect...)

Faire revenir les foies en mode dorer avec sel , poivre , thym , laurier .Arrêter la cuisson .
Ajouter l'alcool et laisser macérer 15mn
Pendant ce temps , désosser les 500 grs de lapin , hacher grossièrement , y ajouter la chair à saucisses , l'oignon et l'ail émincés très finement , condiments , ajouter les foies coupées en menus morceaux (je le hache avec le speddy chef de tupp)ajouter les noisettes ou autres fruits secs de son choix.
Bien malaxer pour bien amalgamer tous les ingrédients
Positionner la crépine dans le fond du moule pour moi une casserole tefal sans manche de 18 cm de diamètre ,(tout contenant de 18cm passant au four convient)
Mettre la préparation et rabattre la crépine sur le dessus . Poser 2 ou 3 feuilles de laurier .
Poser le moule dans le panier vapeur , avec 30 cl d'eau dans la cuve .
Cuisson rapide ou sous pression , selon le cookéo 1 ou usb pendant 40mn .
A la fin de la cuisson , laisser le couvercle entrouvert pendant encore 30 mn .
Sortir le moule encore chaud. Extraire l'excédent de liquide du moule .....
Pour Tasser la terrine ,mettre un poids assez lourd dessus après l'avoir protégé d'un papier aluminium , (ex : boîtes de conserves)
Le lendemain et seulement le lendemain, démouler .
Déguster .
Se conserve très bien pendant 4 ou 5 jours , ou sinon mettre des portions au congélateur ....

Paté de viande

Fabyenne Chouquette

Ingrédients :

- 500 gr de chair à saucisse
- 1kilo d hachie de bœuf
- 2 jaunes d œufs
- 3 ou 4 tartines (mais que la mie) il faut la mouiller et enlever le surplus d eau.
- 1 branche de thym
- sel, poivre, ail

Mélanger le tout
Mettre la moitié dans une terrine.
Mettre la branche de thym et remettre le reste de la préparation par dessus
Mettre en mode cuisson rapide 20 minutes dans le panier avec 250 ml d eau

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Bouchée à la reine

Annie bochu

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 550g de blancs de poulet
- 200g de champignons frais
- 35g de beurre
- 10cl de creme liquide
- 65g de farine
- persil
- sel poivre
- croute de vol au vent

Mettre le beurre dans la cuve
Dorer les blancs de poulet
Ajouter les ingrédients solides et melanger
Ajouter les ingrédients liquide et melanger
Cuisson rapide 3mns

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Gambas fraîches aux légumes croquants ailles et persillés au cidre

Lilou Moultipass

Ingrédients :

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

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

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Cocotte de cabillaud, au riz 3 saveurs parfumé de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 2/3 personnes :

- 600 gr de cabillaud coupé en gros morceaux (sans arête, sinon à vous de jouer pour les ôter)
- 2 tomates pelées, épépinées puis concassées
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasé
- 3 pétales de tomates séchées coupées en lanières
- 3 lamelles de poivron rouge confit (le mien est fait-maison, mais vous pouvez le trouver en bocal tout prêt)
- 1 cuillère à soupe d'épices à paëlla
- ½ dosette de safran en filaments
- 150 gr de riz 3 saveurs
- 1 branche de thym
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 250 ml de court-bouillon de légumes au vin blanc (Maggi)
- poivre

En mode dorer, faire revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive l'oignon, l'ail, le poivron et les tomates séchées, en remuant jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Ajouter les tomates concassées, le thym, les épices et le safran, poivrer (ne pas saler, le court-bouillon utilisé ensuite est très salé, mieux vaudra rectifier à la fin si besoin), mélanger, puis passer en cuisson rapide 2 minutes.

Réserver.

Remettre en mode dorer avec les 2 autres cuillères à soupe d'huile d'olive et faire colorer sur toutes leurs faces les morceaux de cabillaud.

Réserver.

Verser le riz dans la cuve, y mélanger la sauce tomate parfumée et la branche de thym, déposer le cabillaud dessus sans le mélanger, verser le court-bouillon et passer en cuisson rapide 10 minutes.

Arrêter la cuisson. Si le riz est légèrement ferme (selon qualité), ne surtout pas remettre à cuire. Fermer le couvercle et le laisser s'imprégner de vapeur.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Crème de sardine

Temps de préparation : 10 minutes
(pour 4 personnes) :

Ingrédients :

- 100 g de sardines à l'huile (en boîte, ou filets de sardines)
- 3 portions de fromage frais
- 1 citron

www.cookeojbh.fr

Préparation de la recette :

Égoutter les sardines de leur huile, les écraser, puis bien y mélanger les carrés frais.
Assaisonnez selon votre goût avec un filet de citron.

Déguster sur des toasts, à l'apéritif ou en entrée.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Noix de saint Jacques au lait de coco, coriandre et gingembre et mousseline de potiron et céleri rave, parfumée à la noisette

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes :

Pour les saint Jacques :

- 9 noix de saint Jacques fraîches avec corail (j'en compte 3 chacun, mais c'est vous qui voyez)
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de gingembre frais
- 1 branche de coriandre fraiche
- 200 ml de lait de coco
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette

Pour la mousseline :

- 1/2 potiron jaune pelé, épépiné et coupé en cubes
- 1/2 celeri rave pelé et coupé en cubes
- 60 gr de riz
- 2 cuillère à soupe bombées de noisette en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette
- 400 ml de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre

Pour les saint Jacques :

Hacher ensemble l'échalote et le gingembre frais. En mode dorer, faire revenir ce hachis dans les deux huiles en remuant sans cesse, l'espace de quelques dizaines de secondes. Ajouter les noix de saint Jacques et les saisir sur toutes leurs faces. Ajouter le lait de coco, saler et poivrer et passer en cuisson rapide 2 minutes seulement. Arrêter la cuisson et servir parsemé de la coriandre ciselée.

Pour la mousseline :

Mettre dans la cuve le potiron, le celeri et le riz, couvrir avec le lait, saler et poivrer. Cuisson rapide 15 minutes. Passer le tout au presse-purée (enfin moi, je préfère le presse-purée, mais si vous préférez le mixeur, c'est vous qui voyez :D). Ajouter le beurre, l'huile de noisette et la noisette en poudre. Bien mélanger.

www.cookeojbh.fr

iPad 20:37 84 %
www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Mon cookeo

menu

Cailles raisins et vin jaune

Rechercher une recette par mot-clés

10 min

5 à 10 min

6 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 2 cailles de 160 à 170 g
- 100 g de raisins blancs ou noirs, lavés
- 0.5 oignon pelé et ciselé
- 3 cl de fond de volaille
- 200 g de panais pelés, coupés en "frites" de 1 cm de côté
- 1 cs d'huile d'olive
- 7 cl de vin jaune
- 100 g de lardons
- Sel, poivre

Convertisseur

Minuteur

Assaisonner les cailles. Mettre l'huile dans la cuve.
Poêler 1 min sur chaque flanc. Débarrasser. Mettre les lardons et les oignons. Après 2 min, retirer le gras.
Déglacer avec le vin jaune. Ajouter le fond de volaille, les panais, les raisins et les cailles. Saler, poivrer.
Cuisson sous pression : 6 min.
Faire éventuellement réduire la sauce pour la corser. Servir.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Recette de Noël pour un réveillon festif

Clémentines au Grand Marnier

préparation : 15 minutes
cuisson : 10 minutes
pour 6 personnes

Ingrédients :

- 175g sucre semoule
- 200ml d'eau
- 200ml de Grand Marnier
- 6 clémentines (pelées)
- 2 clous de girofle
- 1 baton de cannelle

Préparation :

Mettre l'eau et le sucre dans une casserole sur feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous, puis augmenter le feu et amener à ébullition, faire bouillir 1 mn.
Ajouter le Grand Marnier, les clémentines, girofle et cannelle.
Laisser infuser hors du feu pendant au moins 30 mn, ou jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.
Servir les clémentines arrosées du sirop de Grand Marnier.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Recette de Noël pour un réveillon festif

Dinde farcie et sauce au vin

préparation : 45 minutes
cuisson : 120 minutes
(pour 8 personnes) :

Ingrédients :
- 1 grosse dinde
- 150 g de beurre
- 500 g de hachis de porc
- 500 g de hachis de veau
- 4 oeufs
- 10 cl de crème
- 1 petite boîte de pelures de truffes
- 80 g de mie de pain
- 10 cl de lait
- sel, poivre
- 3 cl de cognac
- 3 cl à liqueur de porto

Pour la sauce :
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 75 cl de vin rouge
- 3 cl de cognac
- 3 cl liqueur de porto

www.cookeojbh.fr

Préparation :
Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
Faire tremper le pain de mie dans le lait durant 10 minutes puis l'essorer.Malaxer le veau et le porc avec la mie de pain, les oeufs et les truffes puis parfumer de porto et de cognac. Saler, poivrer.
Farcir la dinde puis recoudre l'ouverture pour éviter que la farce ne s'échappe durant la cuisson.Déposer la dinde dans un plat et l'enduire de beurre.Enfourner et compter 30 minutes de cuisson pour 500 g de viande soit 2 heures pour une dinde de 2 kg.L'arroser régulièrement de jus de cuisson.Pendant la cuisson, faire chauffer le vin avec le cognac et le porto. Faire réduire jusqu'à ce que le mélange nappe la cuillère.Ajouter le jus de cuisson de la dinde puis le mélange farine beurre pour lier la sauce.
Laisser épaissir sur feu doux et servir avec la dinde.

www.cookeojbh.fr

iPad 20:39 83 %
www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Mon cookeo

menu

St-Jacques rôties au Chablis

Rechercher une recette par mot-clés

10 min

5 à 10 min

4 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients :

2

- 6 ou 8 noix de St Jacques
- 10 g de beurre
- 200 g de blancs de poireaux lavés, coupés en carrés de 5 mm
- 80 g de potimarron pelé, coupé en cubes de 5 mm de côté
- 7 cl de Chablis (ou autre vin blanc)
- 1 pincée de piment d'Espelette
- 2 cs de crème fraîche entière épaisse
- 1 pincée de mélange 4 épices
- Sel, poivre

Convertisseur

Minuteur

Saler les noix de St-Jacques.Mettre le beurre dans la cuve.
Faire dorer les noix de St-Jacques 1 min sur chaque face.
Débarrasser.Ajouter les légumes. Laisser étuver 2 min.
Déglacer avec le vin. Ajouter le 4-épices et le piment. Saler et poivrer.
Cuisson sous pression : 4 min.
Ajouter la crème. Replacer les noix de St-Jacques 1 min sur les légumes. Servir.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr

Lapin au vin blanc accompagné de champignons

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 1 lapin découpé;
- 1 oignon;
- farine;
- 20 cl de vin blanc;
- 10cl d'eau;
- 1 boîte de champignons;
- poivre,
- sel;
- 1 tablette bouquet garni

Préparation

Faire dorer l'oignon émincé avec le lapin, parsemer de farine, verser le liquide et remuer. saler, poivrer; mettre la tablette, les champignons.
Cuire 15 min sous pression/cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

FILET MIGNON SAUCE FOIE GRAS

Ingrédients :

- 1 filet mignon de porc d'environ 700g
- 150g de bloc de foie gras
- 20cl de crème fraîche
- sel poivre

Faire dorer le filet environ 5 min sur tout les cotés, le retirer, ajouter la creme et le foie gras pour le laisser fondre (moi j'ai mis échalotte et champignon) ensuite en mode manuel faire cuire environ 15 min

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Fondant choc'chataignes

20 min

5 à 10 min

18 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 50 g de chocolat noir 64% concassé
- 175 g de crème de marrons
- 1 oeuf
- 40 g de beurre demi sel
- 20 g de poudre de noisettes
- 10 g de brisures de marrons (ou noisettes concassées)

Mettre le beurre et le chocolat dans la cuve.
Remuer pour faire fondre le chocolat. Puis, ajouter la crème de marrons, la poudre de noisettes et les œufs. Mélanger.
Répartir dans des ramequins. Filmer. Rincer la cuve. Verser 20 cl d'eau au fond de la cuve. Placer les ramequins dans le panier.
Cuisson sous pression : 18 min.
Servir décoré de brisures de marrons, ou de noisettes concassées.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

Convertisseur

Minuteur

www.cookeojbh.fr

Recette de Noël pour un réveillon festif

Verrines de poires au foie gras

préparation : 15 minutes
cuisson : 10 minutes
(pour 2 verrines) :

Ingrédients :
- 1 poire Rocha (poire du Portugal)
- environ 25 g de foie gras (canard ou oie, au choix)
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à café de sucre de canne
- 1 cuillère à café de miel
- mélange quatre épices

Préparation :

Eplucher la poire, la couper en quatre, enlever le trognon. Et couper chaque quartier en petits dés (environ 1 cm).
Faire fondre une noix de beurre dans une poêle, et y jeter les dés de poire. Saupoudrer avec le sucre, et commencer la cuisson en remuant régulièrement.
Saupoudrer ensuite avec le mélange quatre épices, selon votre goût, et ajouter la cuillère de miel.
Mélanger de temps en temps, et laisser caraméliser un peu. Les dés de poire doivent rester légèrement croquants. La cuisson prend environ 10 min.
Retirer du feu et laisser refroidir.
Dresser les verrines.
Pour ce faire, déposer une couche de dés de poire dans le fond du verre.
Recouvrir d'une couche de copeaux (ou dés, plus facile à faire) de foie gras. Ensuite, encore une couche de dés de poire.
Déguster.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Aiguillettes de canard au miel & carottes

proposée par Carole Chaput

Ingrédients

pour 6 pers

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

Fonction DORER, mettre une noisette de beurre pour faire revenir les aiguillettes de canard.

Une fois les aiguillettes bien colorées, ajouter 2 bonnes cuillères à soupe de miel. Mélanger, sel, poivre. Ajouter les carottes coupées en rondelles, un verre d'eau.

Puis CUISSON RAPIDE une dizaine de minutes.

Voilà c'est prêt, y'a plus qu'à passer à table.

www.cookeojbh.fr

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

iPad 20:39 83 %
www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Mon cookeo

menu

Papillotes ananas mandarine

Rechercher une recette par mot-clés

15 min

5 à 10 min

12 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 150 g de cubes d'ananas frais (taille des quartiers de mandarines)
- 1 mandarine pelée et défaite en quartiers
- 1 cs de sucre cassonade
- 1 cc de pralin
- 1/2 cc d'huile de noisette
- 1 cs d'eau
- 2 carrés de papier sulfurisé de 30 cm de côté
- Ficelle de cuisine

Convertisseur

Minuteur

Placer l'ananas au centre d'un carré de papier. Ajouter la moitié du sucre et le pralin. Fermer en aumônière avec un peu de ficelle.
Chauffer l'huile de noisette. Ajouter le reste de sucre et poêler les quartiers de mandarine. Ajouter l'eau. Débarrasser.
Verser 20 cl d'eau dans la cuve. Placer le panier garni des aumônières.
Cuisson sous pression : 12 min.
Ouvrir les papillotes, répartir les mandarines. Servir accompagné de brioche ou de glace.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Langoustes au beurre vanillé

préparation : 15 minutes
cuisson : 20 minutes
(pour 6 personnes)

Ingrédients :

- 6 langoustes d'environ 300 g
- 30 cl de vin blanc sec
- 10 cl de vinaigre de vin blanc
- 200 g de beurre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 gousses de vanille
- 2 citrons vert
- sel et poivre

Préparation :

Versez le vin blanc et le vinaigre dans une casserole. Laissez-les réduire, sur feu moyen, pour obtenir 2 cuillères à soupe de liquide. Réservez. Aplatissez les gousses de vanille. Fendez-les en deux dans la longueur, puis grattez la pulpe avec le couteau. Posez-la sur une petite assiette. Coupez le beurre en cubes. Coupez les langoustes en deux dans la longueur. Préchauffez le four à 270°C (thermostat 9). Faites chauffer l'huile dans un grand plat à rôtir. Disposez les moitiés de langouste côté chair vers le fond. Enfournez-les pendant 5-6 min. en les retournant à mi-cuisson, puis salez et poivrez-les, laissez-les se détendre à l'entrée du four éteint. Faites réchauffer sur feu doux la réduction de vin. Incorporez-lui, en fouettant vivement les cubes de beurre. Salez, poivrez, ajoutez la pulpe de vanille et donnez un dernier coup de fouet. Au moment de servir, dressez les demi-langoustes sur des assiettes chaudes, carapaces en dessous. Nappez-les d'un peu de beurre blanc. Servez le reste en saucière. Décorez de demi-rondelles de citron vert.

www.cookeojbh.fr

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 !

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Tatin de magret de canard au foie gras

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
(pour 1 personne)

Ingrédients :

- 1 pomme reinette du vigan ou pomme verte
- 4 tranches de magret de canard fumé
- 1 rondelle de pain de mie grillé
- 1 tranche de foie gras (prêt à consommer)
- 1 cuillère à café de calvados ou alcool de pomme
- 1 noix de beurre

Préparation de la recette :

Eplucher la pomme, la couper en tranches 'demi-lune', les faire revenir avec le beurre 5 mn.
Prendre une petite timbale, mettre une couche de pommes, 2 tranches de magret, des pommes, les 2 morceaux de magret et finir par les pommes. Ajouter la cuillère de calvados.
Passer à four chaud 5 mn.
Démouler sur le pain de mie grillé, puis recouvrir de la tranche de foie gras. Servir chaud.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Gambas à la tomate

Cuisto Dingo

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 2 min

Temps de cuisson : 2 min

Ingrédients

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

Préparation

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

www.cookeojbh.fr

Flan au crabe

Ingrédients:

- Une belle boite de crabe égoutté (ou 2 petites)
- 5 œufs frais
- 5 grosses cas de crème fraiche épaisse
- Une petite boite de concentré de tomate
- Une demi cac de harissa (ou plus suivant le gout) ou bien piment de Cayenne
- Un peu de persil haché
- quelques brindilles de ciboulette
- Sel , Poivre

Préparation:

- Mélanger tout les ingrédients.

- Ajouter le crabe sans trop le mixer pour retrouver des morceaux.

- Mettre dans le moule (18 cm) et filmer.

- Mettre 250 ml d'eau dans la cuve.
- Mettre en cuisson rapide pendant 20 minutes.

- Laisser reposer et refroidir
- Mettre au frais.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Dinde à la moutarde

Proposée par cuisinesab

Ingrédients

recette pour 6 personnes :

1 kg de dinde émincée

2 cuillères à soupe de moutarde

1,5 cuillères à soupe de paprika (je n'en avait pas donc j'ai mis du raz el hanout)

300ml de crème fraîche

150 ml de fond de veau

1,5 cuillère à soupe de persil haché

couper la dinde en morceaux

tout mettre dans le cookéo

mélanger bien

fermer le cookéo

il préchauffe puis cuit en tout je dirais 8 minutes maximum

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

Filet de canard pommes/miel

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Jujuliet Johanny Varnerot

Ingrédients :

Pour 2 personnes:

- 1 filet de canard (environ 200grammes),
- 1 bonne CS de miel,
- 1 pomme,
- 4 pommes de terre,
- fond de volaille (environ 50 ml)

Faire dorer le filet de canard
Ajouter les pommes de terre coupés en dés, la pomme en quartier et le fond de volaille.
Passer en mode cuisson : 8 minutes

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr cookeo

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

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Recette de Noël pour un réveillon festif

Petits roulés de saumon fumé au chèvre

Ingrédients:

4 tranches de saumon fumé
200g de chèvre frais
10 cl de crème liquide
10 cl d'huile d'olive
1 échalote
Piment d'Espelette (facultatif)
Sel
Câpres
Brins d'aneth

Préparation: Préparez la farce au fromage. Pour cela versez dans un saladier, le fromage de chèvre, la crème, l'huile d'olive, salez et poivrez (ou piment d'Espelette). Mélangez bien le tout avec une fourchette.Etalez une tranche de saumon sur du film alimentaire. Déposez sur toute la partie centrale un boudin de farce au fromage. Roulez le saumon autour de cette farce en maintenant relativement serré avec le film alimentaire. Recommencez ainsi pour les autres tranches de saumon. Laissez reposer ces roulés bien emballés au réfrigérateur pendant 60 minutes.Découpez vos petits roulés avec un bon couteau et seulement après enlevez le film alimentaire. Présentez les roulés avec un pic pour faciliter leur prise en main. Décorez-les avec un câpre et un brin d'aneth.

www.cookeojbh.fr

iPad 20:38 83 %
www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Mon cookeo

menu

Magret de canard & mirabelles

Rechercher une recette par mot-clés

15 min

5 à 10 min

4 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 1 magret de canard paré
- 70 g d'oreillons de mirabelle surgelés (ou abricot à défaut)
- 1 cs d'oignon doux pelé et ciselé (ou échalote)
- 1 cc de miel liquide
- 1 cc de moutarde à l'ancienne
- 1 cs de pignons de pin grillés
- 2 cl d'eau de vie de mirabelle (ou Cognac ou Armagnac)
- 13 cl de bouillon de volaille (ou eau)
- 15 g de beurre demi-sel coupé en tout petits

Convertisseur

Minuteur

Assaisonner le chou et placer dans le panier vapeur. Mettre de côté.
Colorer les magrets côté peau uniquement. Retirer. Dégraisser la cuve.
Déglacer à l'eau de vie.
Ajouter les autres ingrédients. Assaisonner. Mélanger. Remettre les magrets dans la sauce. Placer le panier dessus.
Cuisson sous pression : 4 min.
Sortir le chou et les magrets. Ajouter le beurre. Mélanger puis servir.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Cuisse de pintade et choux fleur

Pascale Godin Basecq

Ingrédients :

Pour 6 personnes

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

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

Cuisson rapide 15 min.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Souris d'agneau à ma façon

Line Bordas

Ingrédients :

Pour 2 personnes

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

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

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

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

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Noix de St Jacques et crevettes a la crème et cumin

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

* 500gr de noix de St Jacques
* 300gr de gambas
* 1 grand verre de vin blanc
* 1 cc de fumet de poisson
* de la poudre de cumin (quantité selon vos gouts)
* sel et poivre
* 2 échalotes
* 1 gros oignon
* 20cl de créme liquide (ou de la crème fraiche épaisse si vous préférez)
* 1 peu d'arômates " secret d'arôme plein sud de knorr "
* de la sauceline pour épaissir la sauce

* en mode doré faire revenir l'oignon , les échalotes
* rajouter le vin blanc , cumin , arômates , sel et poivre , fumet de poisson
* rajouter les noix de St Jaques et les gambas
* mettre 2min en mode cuisson rapide (sous pression)
* 1 fois fini ajouter la crème , la sauceline pour épaissir la sauce et laisser 2min en maintient au chaud

www.cookeojbh.fr

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

Moulinex cookeo

Charlotte ménagère

Gigi la Brune

Ingrédients :

pour 5 personnes

500g de pain sans croute
1kg de pommes
200g de sucre cristalisé
2 verres de cidre
4 cuil de beurre

Coupez le pain en tranches minces et sans croutes si possible
Tartinez les lègerement de beurre
épluchez les pommes,coupez les en tranches fine

Beurrez le fond et les parois du moule
tapissezl interieur et le fond avec le pain
disposez a l interieur une couche de pommes ,une de pain ,etc.....
et soupoudrez de sucre entre chaque couche

Arrosez de cidre
versez deux verre d eau dans le cookeo

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Risotto noix de st jacques poireaux curry

Marlène Derache Ex Andriès-Defrance

Ingrédients :

Pour 2 personnes:

- margarine
- 1 poireau(ou + selon les goûts),
- 1 oignon,
- noix de st jacques
- curry
- 250 g de riz arborio
- 50cl d'eau
- 5 càc de fumet de poisson,
- 2à 3 bonnes cà s de crème fraîche épaisse et allégée

Faire dorer avec un peu de margarine, le poireau, l'oignon, puis les noix de st jacques avec le curry, quand c'est doré mettre 250 g de riz arborio jusqu'à ce qu'il soit translucide, puis 50cl d'eau avec le fumet de poisson, mettre en cuisson rapide 10 minutes puis à la fin de la cuisson ajouter 2à 3 bonnes cà s de crème fraîche épaisse et allégée, bien mélanger et servir

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

www.cookeojbh.fr

Crème potimarron & foie gras

10 min

5 à 10 min

6 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 2 tranches de foie gras de 50 g
- 400 g de potimarron pelé, épépiné, coupé en cubes d'1 cm
- 1 échalote pelée, ciselée
- 20 cl de bouillon de volaille
- 1 pincée de muscade en poudre
- 10 cl de crème liquide
- Sel, poivre

Assaisonner les tranches de foie gras. Les quadriller sur une face avec la pointe d'un couteau.
Dorer le foie 30 sec sur chaque face. Retirer. Dégraisser la cuve.
Mettre les échalotes, le potimarron. Faire revenir 1 min.
Ajouter le bouillon de volaille et la muscade. Saler et poivrer.
Cuisson sous pression : 6 min.
Mixer avec la crème. Verser chaud sur les tranches de foie gras.
Servir.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

Convertisseur

Minuteur

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Ile flottante

Marie Nowaczyk Dernoncourt

Ingrédients

pour 6 coupes

- 6 oeufs

pour la creme anglaise :

- 165 gr de sucre,
- 80 cl de lait entier,
- 30 gr de fecule de mais,
- un peu d'extrait de vanille

Filmer l'interieur du panier vapeur, monter en neige 6 blancs d'oeufs (garder les jaunes pour la creme anglaise), sucrer au fur et a mesure a votre gout, une fois bien monté, les mettre dans le panier et mettre en cuisson rapide 4 mns, apres la cuisson, laissez au maintien au chaud 10 minutes, et ouvrir, laisser refroidir,

pour la creme anglaise :

melanger tout ca en demarrant a froid, des que la creme commence a epaissir ajouter et delayer rapidement les jaunes d'oeufs et laisser epaissir....voila, une fois les deux refroidis, ajouter un peu de caramel liquide

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rissoto d'escargots

Kmi Mli

Ingrédients :

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

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

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

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Foie gras

Celine Guillermin

Ingrédients :

pour 3 "boudins"
-1 lobe de foie
-porto rosé et rouge ou rouge
(pas que du rosé car trop sucré)
quantité selon les goûts
--sel/poivre

Dénerver le foie Mélanger les portos Salez poivrez Mettre le foie dans le porto Laissez macérer 24 heures

Faire des boudins (pas trop gros) en enroulant dans plusieurs couches de papier cuisson bien serrées

Faire cuire en cuisson rapide avec 200 ml d'eau le temps de cuisson dépend du diametre du boudin prévoir le diamètre du boudin -1 (soit par exemple 4minutes de cuisson pour un boudin de 5 cm de diametre)
Trempez immédiatement le foie gras dans de l'eau froide et le placer au frais pendant au moins 12 h avant de le déguster!!
Bon appétit

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

www.cookeojbh.fr

Magret de canard aux pommes de terre et poires

proposée par Stephanie Arbaud

Ingrédients

700g de pommes de terre coupés en petit dés

gingembre haché

persil

epices

500ml de bouillon cube or

4 poires

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

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

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Oeuf cocotte au foie gras

Mélanie Vallet-lavenant

Ingrédients :

Pour 5 personnes :

- 5 œuf
- crème liquide
- des lardons de canard
- sel poivre
- foie gras

Dans 5 ramequins en silicone couvrir le fond de lardons de canard, mettre 1 cuil a café de crème liquide, un œuf,saler poivrer et ajouter un morceau de foie gras (pas trop gros) répétez l'opération pour les 5 ramequins.

Mettre 500ml d'eau dans la cuve insérer le panier vapeur et y placer le ramequins cuisson rapide 5 minutes

Accompagner de frites pour tremper dedans

www.cookeojbh.fr

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

Crème brulée au fois gras

pour 4 personnes

Ingrédients:

- 150 gr de foie gras mi-cuit
- 30 cl de crème fraiche entière
- 4 jaunes d'oeuf
- poivre vert
- un peu de mélange 4 épices (pas obligatoire)
- cassonade

Préparation:

- Découper le foie gras en petits morceaux.
- Le mixer avec la crème fraiche.
- Ajouter les jaunes d'oeufs, les 4 épices et le poivre vert jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.
- Mettre en ramequins et les filmer.
- Mettre 200 ml d'eau dans la cuve.
- Mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.
- Mettre au frais.
- Saupoudrer de cassonade et les passer au grill afin de les caraméliser.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Gateau de pain perdu

Ingrédients :

- 400gr de pain perdu
- 1/2 l de lait
- 2 oeufs
- 150 gr de sucre

Battre les oeufs et le sucre.
Ajouter le lait chaud
Faire tremper le pain en morceaux 15 min
Tout mettre dans le moule
Mettre 500 ml d'eau au fond de la cuve, et le moule dans le panier vapeur.
Cuisson 30 minutes sans couvrir
Laisser refroidir et démouler

www.cookeojbh.fr

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

Chou farci entier

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

1 beau chou vert
400 g de chair a saucisse

Pour le bouillon
1 ou 2 carottes
1 blanc de poireau (je mets un entier , parce que je fais ensuite un potage avec le jus de cuisson du chou
1 oignon piqué de 2 clous de girofles
Sel/poivre/ 2 pincée d'herbes de Provence / 1 feuille de laurier ou tout simplement un cub or
Environ 1 l d'eau

Pour la farce 400g de chair à saucisse
1 ou 2 échalotes
1 tomate,pelée et coupée en petits dés
Le coeur du chou haché au couteau
Sel/poivre
(Bien sûr vous pouvez utiliser une farce prête et d'une autre viande de votre choix)

Préparation

Blanchir tout d'abord le chou, feuille par feuille, et le coeur en coupé en 4
5 mn ds une casserole d'eau bouillante un peu salée,
Et plonger aussitôt ds un bol d'eau froide (cela arrête la cuisson, et préserve la couleur)
je mets une pincée de bicarbonate. (Je fais cela avec tous les choux et légumineuses. Cela facilite les problème de digestion et cela réduit le temps de cuisson)
De même le fait de blanchir le chou, évite les désagréments lorsqu'on le supporte mal.
Débarrasser les belles feuilles de la grosse nervure, en préservant au maximum la feuille
FarceFaire revenir ds une sauteuse avecUne cs d'huile l'échalote émincée, la chair a saucisse, le coeur hachée du choux, la tomate en dés
Continuer pendant 5 a 6 mn en mélangeant bienAssaisonner: sel/poivre
Préparez votre bouillon, ds la cuve
Avec de l'eau chaude, cela va plus vite
Montage du chouDisposez 2 ficelles de cuisine en croix ds votre panier vapeur en laissant retomber les extrémités à l'extérieur.
Disposer une belle feuille ou 2 au fond du panier
Disposer ensuite les feuilles en corolle, en les chevauchant un peu (la partie incisée de la nervure au centre et la partie large, retombe a l 'extérieur du panier)
Une fois votre coque de chou bien faite,
Disposer la farce en tassant très légèrement,pas trop, sinon , la farce va se compacter et ce sera moins agréable.
Rajouter, une feuille ou 2 sur la farce, replier bien toutes le feuilles pour refermer le chou. On peut mettre une dernière feuille sur le tout pour bien pommer le chou.
Rabattre toutes les feuilles,
Récupérer les ficelles, et les nouer 2 par 2 Le chou doit être reconstitué
Mettre le panier contenant le chou ds le bouillon bien chaud
Fermer et mettre en cuisson rapide ou sous pression
Pour 15 mnEgoutter, ôter les ficelles découper et servirAccompagner de riz ou salade verte

Gigot d'agneau à l'ail et au thym

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

1 gigot 1kg 800
2 ou 3 gousses d'ail
Thym
Huile d'olive
Sel/poivre
200 ml d'eau

Préparation

Si votre gigot a l'os , il vs faudra le raccourcir (pr entrer ds le cookéo)
Préparez ds un bol 2 cs huile d'olive les gousses d'ail écrasées
Persil haché
Thym (ou romarin ou herbes de provences)
Sel/poivre
Entaillez (petites entailles) votre gigot
Et massez-le bien avec votre préparation (qu'il soit bien assaisonné))
Filmez et laissez reposer au frais 4 ou 5h minimum(je mets le soir pr le lendemain)
Sortez le du frigo 1/2 avant (c important de ne pas cuisiner tout de suite une pièce de viande qui sort du frigo)
Faites bien dorer votre gigot sur
Tous les côtés
Ajoutez 200 ml d'eau
Cuisson sous pression 20 mn (pour un gigot saignant)
Si vous ne le trouvez pas assez cuit
Remettez le , par tranche de 5 mn
(c vraiment une question de goût)
Servez avec le légume de votre choix

Conseils : dorez bien votre gigot. Cela fera une petite croûte et la viande sera moelleuse à et parfumée
Si vs devez tarder à servir et que vous estimez la cuisson bonne, sortez votre gigot et enveloppez-le dans un papier alu

oeufs poussins

Fabienne Garcia Mercier

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 5 min de l'eau jusqu'au dessus des oeufs

Ingrédients

- Oeufs
- Thon
- Mayonnaise
- grains de poivre
- carotte

Préparation

Cuire dans le panier les oeufs durs (en cuire plus) , couper le haut de l'oeuf , le vider et écraser le jaune et les autres oeufs durs supplémentaires , ajouter du thon et mayonnaise ,
Rajouter de la mayonnaise un peu au dessus , la déco , c'est 2 grains de poivre ou 2 clous de girofle et un petit morceaux de carottes

TERRINE DE PIGEON

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 6 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

2 pigeons(j'ai récupéré 270 gr de chair)
250 gr de chair de porc
1 tranche de lard fumé
1 crépine (facultative)
2 échalotes
1 œuf
5 cl de crème fraiche
1CàC d'herbes de Provence
4 cl de porto ou cognac ou armagnac
1 poignée de noisettes ou autres fruits secs
Sel, poivre.

Préparation

Désosser les pigeons, puis hacher les viandes, les échalotes en gardant des morceaux de filet couper fin au couteau.
Incorporer l'alcool, les œufs, la crème, le thym, sel, poivre.
Malaxer le tout.
Répartir le mélange dans une terrine. Poser la terrine dans le panier vapeur, mettre 300 ml d'eau dans la cuve.
Cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo 1 ou usb pendant 50 mn.
Sortir la terrine, la tasser avec un objet lourd et attendre le lendemain pour la démouler et la déguster

CAILLES FARCIE ET PRUNEAUX

Dominique Beltempo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 cailles
- 500g farce porc et veau
- une vingtaine de pruneaux
- 1 ou 2 oignons
- cube de volaille sel,poivre persil, 1 oeuf ,
- ail
- 250ml vin blanc
- 250ml eau

Préparer la farce : sel; poivre, persil, ail oeuf , bien melanger le tout. farcir les cailles et faire des boules avec le reste de farce .
Faire dorer les cailles ainsi que les oignons une fois saisient deglacer avec le vin blanc ajouter le cube de volaille saler poivrer puis les pruneaux
Ajouter un peu de farine pour epaissir la sauce ajouter l eau melanger pour la cuisson j ai pris la recette du lapin aux pruneaux et j ai ajouter 5mn

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Ravioles de cèpes

et son bouillon de légumes d'hiver

Cécilia Nitop

Ingrédients :

Pour 6 personnes
Ingrédients :
1L 1/2 Eau
1 Cube bouillon de légumes
3 càs de sauce soja
1 carotte
1 petit poireau
5-6 champignons de Paris
1 oignon
poivre, thym, laurier
1 barquette de ravioles de cèpes (ou tortellini au bœuf, seulement 2 càs de sauce soja dans ce cas)

Couper les légumes en fines rondelles. Les mettre dans la cuve du cookeo et recouvrir avec l'eau, le bouillon, la sauce soja ainsi que les herbes et les épices. Cuisson rapide pendant 7 min.
Juste avant de servir, plonger vos ravioles ou tortellini dans ce bouillon et de nouveau cuisson rapide (2 min si 5 min de temps de cuisson indiqué sur le paquet).
Cette entrée peut également être servie en plat pour 4 pers en conservant les mêmes proportions.
Très bon appétit!

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

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Recette de Noël pour un réveillon festif

Foie gras sur lit d'oignons confits et pain d épice

pour 6 personnes
préparation 20mn

ingrédients:

50g de raisins sec
4 gros oignons
3 cuillères à soupe d huile d'arachide
1 cuillère à soupe de miel
1/2 cuillère à café de canelle en poudre
1/2 cuillère à café de graine de cumin
180g de foie gras mi cuit
6 tranches moyenne de pain d épice
sel ...poivre

Préparation

Faites tremper les raisins secs dans un bol d' eau pendant 15mn
éplucher les oignons et émincez- les
faites chauffer l huile dans une grande poêle et faites -y suer les oignons pendant 5mn
salez poivrez et ajouter le miel
Egouttez les raisin secs
ajoutez-les dans la poêle avec les épices
couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 mn en mélangeant souvent et en ajoutant de l eau si besoin est
laisser refroidir
Emiettez la moitié d une tranche de pain d 'épice dans le fond de chaque verre (verrines)
disposez une bonne cuillèrée d oignons confits et la motié des cubes de foie gras .recommencez l opération.Servez immédiatement à température ambiante

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Truffade au cookéo

Line Bordas

Ingrédients :

pour 6 personnes

1kg de pomme de terre
600g de tomme fraîche de cantal
huile ou graisse de canard
poivre, sel

Eplucher et couper grossièrement les pommes de terre
Mettre en mode DORER, ajouter l'huile ou la graisse de canard
Mettre les pommes de terre et les faire cuire et colorer
une fois les pommes de terre cuites
Ajouter la tomme fraîche sur les pommes de terre (toujours en mode DORER jusqu'à ce que le fromage commence à fondre)
Mettre sur mode RECHAUFFER
de temps en temps ouvrir le cookeo et remuer afin que le fromage enrobe bien les pommes de terre.
si les pommes de terre s'écrasent c'est normal!!!
bon appétit j'espère!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr

Recette de civet de marcassin à ma façon

Yvette Auquier

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 kg800 de civet de marcassin
- 2 oignons,
- carottes et champignons à volonté,
- 25 cl de vin rouge (peut être remplacé par du fond de gibier),
- crème fraiche selon le goût,
- épaississant,
- sel , poivre ,
- romarin et sauge en petite quantité,
- beurre ou margarine à cuire.

En mode dorer, faire revenir les oignons dans le beurre, ajouter la viande, saler, poivrer et faire dorer environ 5 à 7 minutes....Ajouter le vin, les légumes coupés en petits morceaux, les herbes, bien mélanger (le tout doit baigner dans le liquide, en rajouter si besoin) Cuisson rapide +/- 35 minutes.
Ajouter la crème fraiche, l'épaississant si besoin et rectifier l'assaisonnement.

www.cookeojbh.fr

iPad 20:39 83 %
www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Mon cookeo

menu

Veau farci & légumes oubliés

Rechercher une recette par mot-clés

25 min

5 à 10 min

12 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 350 g de rôti de veau (épaule ou noix) incisé sur le côté pour farcir
- 140 g de rutabagas pelés, coupés en quartiers de 2 cm de côté
- 140 g de topinambours pelés, coupés en tronçons de 2 cm de côté
- 140 g de panais pelés, coupés en bâtonnets de 2 cm de côté
- 10 cl de fond de veau
- 50 g de champignons de Paris lavés, émincés.
- 20 g de oeufs
- 1 cc de Cognac

Convertisseur

Minuteur

Verser un filet d'huile dans la cuve. Ajouter l'échalote et les champignons. Assaisonner.
Après 5 min, ajouter les foies. Dorer 5 min. Hors du feu, mixer avec cognac et œuf. Farcir le rôti. Le ficeler. Le colorer.
Ajouter le fond de veau et les autres légumes.
Cuisson sous pression : 12 min.
Découper et servir.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Œufs cocotte crème camembert

Perrine Etnathan

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- Crème camembert président ou morceaux de camembert sans peau.
- Dés de jambon
- 2 œufs

Remplir le fond des cassolettes de crème environ 3 cac (ou un bon morceau de camembert sans la peau) .
Par dessus une couche de dés de jambon
Casser l'œuf dessus saler à peine et poivrer.
Remplir la cuve de 240 ml d'eau
Mettre les cassolettes dans le panier vapeur
3 minutes cuisson rapide.

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Tourte au saumon, pommes de terre, romarin

Marie Lelièvre

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

-2 pavés de saumon de 300gr en tout
- 8 pommes de terre de taille moyenne,
- une cuillère a café de romarin,
- un oignon,
- une gousse d'ail,
-125ml de lait
-125 ml de crème.

Faire cuire les pdt coupées en dés 5 mn dans le panier vapeur en cuisson rapide. Puis faire revenir dans la cuve les oignons, ail, avec un peu d'eau en mode dorer, ajouter le saumon coupé en morceaux, le romarin, le lait, la crème, bien mélanger puis ajouter les pomme de terre.
Laisser épaissir un peu.
Puis assembler la tourte dans un moule a tarte (j'avais préparé deux pâtes brisées a l'avance) et mettre du jaune d'œuf au pinceau pour dorer.
Faire des entailles en étoiles et la petite cheminée au milieu
Cuire 45mn au four a 200 degrés.

www.cookeojbh.fr

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

iPad 20:39 83 %
www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Mon cookeo

menu

Suprêmes de pintade aux cèpes

Rechercher une recette par mot-clés

12 min

5 à 10 min

6 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 2 suprêmes de pintade
- 200 g de cèpes lavés, coupés en gros morceaux si nécessaire
- 1 échalote pelée, ciselée
- 10 cl de fond de veau
- 250 g de pommes de terres grenailles, coupées en 2 sur la longueur
- 2 cs d'huile d'olive
- 2 cs de Cognac
- 0.5 cs de persil plat lavé et ciselé
- Sel, poivre

Convertisseur

Minuteur

Assaisonner les suprêmes. Verser la moitié de l'huile dans la cuve. Colorer les cèpes. Égoutter. Verser le reste d'huile. Colorer les suprêmes. Retirer. Dorer les grenailles et échalotes.
Après 2 min, déglacer au cognac. Ajouter le fond de veau. Remettre les suprêmes et les cèpes.
Cuisson sous pression : 6 min.
Ajouter le persil. Servir.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr

SF

MAGRETS DE CANARD SAUCE CARAMEL POMMES ET POMMES DE TERRE

Delphine Crestey

Ingrédients :

-2 gros magrets
-4 cuillières à s de vinaigre balsamique
-3 cuillières à s de sucre en poudre
-sel,poivre

Entailler la peau des magrets, coté peau en forme de croisillons.
Les faire griller sans graisse dans la cuve du cookéo en mode doré 7mins cotés peau,puis 3mins coté chair(vider la graisse rendue,au moment de les retourner).
Les réserver au four, juste le temps de préparer la sauce caramel.
Vider à nouveau la cuve de la graisse sans éssuyer ,(j'en laisse un peu). verser le vinaigre.
Ajouter le sucre et faire caraméliser en remuant sans cesse.
Attention pas longtemps du tout sinon c'est plus de la sauce mais du caramel dur
Découper les magrets en tranches .
Auparavant mettre à cuire les pommes de terre en robe de champs et les couper en lamelles .
Couper aussi bien avant de préparer tous les pommes en cubes, et faire revenir après avoir fait la sauce caramel dans la cuve
Une fois les pommes cuitent, faire revenir les pomme de terre avec un peu de graisse de magrets 5miins à peu près
Mettre en petits tas dans une jolie assiette avec la sauce caramel

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Coquilles Saint Jacques au whisky

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 6 minutes
(pour 2 personnes) :

Ingrédients:

- 10 noix de saint Jacques
- 1/2 verre à liqueur de whisky
- beurre
- crème fraîche
- sel, poivre
- persil (haché)

Préparation de la recette :

Faire chauffer le beurre dans une poêle, y déposez les noix de saint jacques lavées et essuyées. Les faire revenir 3 mn de chaque côté, verser le whisky et flamber (arrêter la hotte pendant ce temps là). Délayer 3 cuillères à soupe de crème fraîche, saler et poivrer, ajouter un peu de persil haché fin. Servir accompagné de riz ou d'une salade de pommes de terre chaude c'est délicieux!

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Calissons

Temps de préparation : 60 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
(pour 6 personnes)

Ingrédients :

- 1 kg d'amandes pochées desquelles on retire la peau brune
- 500 g de melon confit
- 100 g de miel
- 100 g d oranges confites
- 200 g de sucre en poudre

Préparation de la recette :

Broyer dans un grand mixer les amandes, le melon confit, le miel et les oranges confites jusqu à obtention d une pâte fine et bien homogène.Faire cuire le sucre à 120 degrés et l'incorporer au mélange précédent en pétrissant la pâte pendant environ 20 à 25 minutes. Laisser reposer au moins 12 heures.Glaçage : sucre glace + blanc d'oeuf jusqu'à obtenir une pâte assez ferme que l'on détendra avec quelques gouttes de jus de citron pour obtenir une consistance pâteuse et une couleur brillante.Etaler dans le fond de la plaque à pâtisserie. Egaliser le dessus et recouvrir du glacage.Faire cuire 10 minutes à four tiède (100/110 degres th 3/4).Laisser refroidir avant de découper.Il est préférable de placer une feuille de papier 'hostie' dans le fond de la plaque, pour faciliter la découpe. Si vous ne pouvez pas vous en procurer, penser à bien graisser la plaque.

www.cookeojbh.fr

Pavé de saumon avec sa sauce homardine

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 2 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 2 pavés de saumon surgelé
- 1 poignée de crevettes surgelées
- 3 galets de sauce homardine (tipiak)
- 1 échalotte
- 1/ 2 verre d'eau ou de vin blanc

Préparation

Faire revenir l'échalote émincée ds un peu de gras
Ajouter alors les crevettes et les galets de sauce homardine ,
laisser fondre , remuer en ajoutant le liquide
Poser les pavés , cuisson rapide ou sous pression 8 mn

Si vous ne trouvez pas de sauce homardine , ouvrez une boîte de bisque de homard , quantité selon le nombre de
Pavés , et à la fin ajouter la crème fraîche

J'ai servi mes pavés avec des épinards branches , mais le riz va très bien aussi

Magret de canard

Cindy Colnard

Nombre de personnes : 4/6 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 2 magrets de canard
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 3 tomates
- 1 oignon
- 300ml de bouillon
- 2 c a c de paprika
- 200gr de riz

Préparation

Couper le magret de canard en morceaux.
Le faire dorer ajouter les oignons émincés ensuite mettre tout les ingrédients dans la cuve cuisson rapide 8min

www.cookeojbh.fr Idées Recettes Cookeo

souris d'agneau confite

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 4 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

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

Préparation

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

Courgettes orloff

Nathalie Gobin

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 2 grosses courgettes
- 1 paquet de cheddar en tranches
- 1 paquet de goudda en tranche
- 2 paquets de bacon
- 200 gr de riz
- 1 cube de bouillon
- 400 gr d'eau
- sel et poivre

Préparation

Couper des fente dans les courgettes.

Dans chaque fente, y mettre une tranche de bacon pliée en 2 puis dans celle-ci une tranche gouda et de cheddar puis une tranche de bacon

En mode dorer, faire revenir l'oignon avec quelques morceaux de courgettes si vous en avez dans un peu d'huile.

Déposer les courgettes dans la cuve, salez et poivrer.

Mettre le riz.

Verser le fond de veau par dessus.

Mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.

Oeufs cocotte au boursin

Karine Guibert Santam

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 4 œufs;
- 1 pot de boursin cuisine,
- 4 knacks,
- gruyère râpé,
-sel,
- poivre.

Préparation

Dans chaque ramequin, déposer 2 CAS de boursin, 1 knack coupé en rondelles, parsemer de gruyère râpé, saler et poivrer, déposer l'oeuf mettre 200ml d'eau dans la cuve, les ramequins dans le cuiseur vapeur et cuire 3mn en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Pain de saumon et gambas au boursin et petits légumes

Sophie Pepette

Ingrédients :

- 200g de cœur de saumon fumé coupés en dés
- 100g de gambas cuites
- 1 poignée de carottes en morceaux cuites
- 1 poignée de petits pois cuits
- 5càs de crème fraîche épaisse
- 5 œufs
- 2càs de Boursin échalotes-ciboulette
- 1 filet de jus de citron
- Sel, poivre, échalote finement ciselée, persil, piment d'espelette

Chemiser le moule avec du papier sulfu
Y mettre les gambas coupées en 3 et le saumon en dès, ajouter le filet de citron et remuer
Dans 1 jatte, battre les 5 œufs , les mélanger avec la crème et le boursin puis y ajouter tous les autres ingrédients
Mettre ce mélange dans le moule
Mettre 300ml d'eau dans la cuve, y déposer le panier vapeur et mettre le moule dedans
Cuisson rapide 30 min puis laisser reposer 1/4 d'heure dans cooki couvercle ouvert
Puis attendre que ça refroidisse bien être au frais et démouler 1 fois bien frais

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Flan de courgettes au parmesan

Sophie Dourthe

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

-100g de courgettes coupées en dés,
- 1 jaune d'oeuf,
- 50g de crème épaisse,
- 5cl de lait,
- 15g de parmesan,
- 10g de fécule,
- sel et poivre

Mettre les courgettes dans deux ramequins puis mélanger le reste des ingrédients dans un bol. Répartir le mélange dans les deux ramequins, les poser dans le cookeo. Mettre 20cl d'eau dans la cuve, déposer le cookeo et faire cuire 11 min.

www.cookeojbh.fr

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

Lapin à la Façon de mes ancêtres d' Enza

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 barquette de lardons
- 1 gros oignon
- 1 carotte
- 1 poignée de poireau surgelée pour moi
- 1 cube OR
- 1 bouteille de 25 cl de vin blanc de cuisine
- 250 grs de champignons frais ou surgelés
- 1 pte boite de salsifis
- 250 grs de chair à saucisses

- patates douces

Faire des boulettes de chair à saucisse , les enrouler dans la farine .
Faire revenir les cuisses de lapin puis les boulettes de chair à saucisses .Réservez .
Mettre l'oignon émincé , puis la carotte en petits dés,ajouter ensuite les lardons
Émietter le cube OR , sel ,poivre , thym , laurier
Déglacer avec le vin blanc , remettre les viandes et la poignée de poireau et les salsifis .
Remettre un petit verre d'eau .
15 mn de cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo .

Purée de patates douces :
10 mn dans le panier vapeur et ensuite écrasé avec sel , poivre et un peu de crème fraiche .

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Hachis au confit de canard

Vir Ginie

Ingrédients :

Pour 4 à 5 personnes :

- 2 cuisses de canard confites
- 1kg de pomme de terre
- 250 ml d'eau
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- du persil
- du beurre
- sel et poivre
- crème d'avoine (ou du lait)

Accompagnement : salade verte, vinaigrette

Hacher finement ail, oignon et persil (je me suis servie du Cuisine Companion, Ultra Blade Vitesse 12 pendant 10sec)
Dans le Cookéo faire revenir en mode Dorer les cuisses de canard confites avec les condiments hachés (j'utilise le préchauffage pour pas perdre de temps) et un filet d'huile si la graisse de canard ne suffit pas.
Mettre de côté les condiments et les cuisses pour les effiler
Laver la cuve
Mettre 250ml d'eau au fond de la cuve, et mettre les pommes de terre coupées en 2 dans la panier vapeur
Cuisson rapide 14min
Pendant ce temps : préchauffer le four à 200° et effiler la viande et mélanger avec les condiments
(Ici je me suis servie du robot Cuisine Companion, j'ai tout mis dans la cuve : Mode Pulse avec l'ultra blade pendant 10 sec.)
Préparer un plat à gratin pour le four.
Quand les pommes de terre sont cuites, les écraser avec une fourchettes (dans un saladier pour ne pas abimer la cuve), avec un peu de beurre et de la crème d'avoine (ou du lait), saler et poivre votre mélange à votre goût.
Montage et Mise au four :
Mettre dans le plat 1 couche de pomme de terre, puis ajouter la viande, et remettre 1 couche de pomme de terre.
Mettre près de la grille du four pour que ça dore, pendant 10min à 200°
Servir avec une salade verte vinaigrée.

www.cookeojbh.fr

Homard à l'armoricaine

Garnier Angelique

Ingrédients :

Temp de préparation 10min .
temps de cuisson cookéo :4min.
Temps de cuisson court bouillon 10 à 15min.

Pour 2 personnes :

2 homards entier frais ou surgelée préalablement cuit au court bouillon pendant 10 à 15min .
-1 oignon.
-Une gousse d ail.
-Persil .
-20cl de vin blanc
-Un bouchon de cognac .
-Une petite boîte de double concentrée de tomate .

Mettre en mode dorée.
Faite revenir dans un peu d huile d'olive les oignons couper ,ail et persil pendant 2 min env.
Ajouter 20cl de vin blanc et le cognac .
Laisser evaporer pendant 5 min en mode dorée ou mijotage (suivant le model cookéo).
Ajouter le double concentré de tomate, saler et poivrer a votre goût.
Ajouter les homards égoutter et cuit .
Puis puis cuisson rapide 4 min .

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Recette de Noël pour un réveillon festif

Huitres sur lit de poireaux à la béchamel

pour 4 personnes

préparation : 45 minutes
cuisson : 10 minutes

Ingrédients :
- 2 douzaines d'huitres
- 2 petits poireaux hachés
- chapelure

Pour la sauce béchamel :
- 50 g beurre
- 4 cuillères à soupe farine
- lait
- sel
- poivre

Préparation :

Ouvrir les huitres aux micro-onde :
7 huitres 3 min.
Conserver et laver la coquille. Cuire les poireaux hachés dans une poêle avec du beurre. Faire la béchamel:
Fondre 50 g de beurre.
Ajouter 4 cuillères à soupe de farine.
Laisser légèrement roussir. Verser le lait froid.
Remuer jusqu'à épaississement.
Dans la coquille la plus creuse tapisser de poireaux avec 1 cc de béchamel. Positionner l'huitre. Recouvrir de béchamel. Saupoudrer de chapelure. Porter sous le gril 5 mn pour gratiner.
Prendre soin de ranger les coquilles sur un lit de gros sel ou une feuille d'aluminium froissée pour éviter qu'elles se renversent.

www.cookeojbh.fr

Recette de Noël pour un réveillon festif

Sauté de homard au vin jaune et aux morilles

Temps de préparation : 50 minutes
Temps de cuisson : 55 minutes
pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 homards de 700 g
- 20 morilles séchées
- 6 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de ciboulette et de persil
- 2 jaunes d'oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 1 bouquet garni
- 1 bouteille de vin jaune du Jura
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1/2 cuillère à café de sucre
- sel et poivre

Préparation :

Pelez et hachez les échalotes et l'ail. Mettez les morilles à tremper dans de l'eau tiède. Tronçonnez les homards avec leur carapace en morceaux. Cassez très légèrement les pinces tout en les laissant entières. Dans une sauteuse faites colorer les tronçons et les pinces avec trois cuillère d'huile puis gardez-les au chaud. Versez une cuillère d'huile, faites colorer légèrement les échalotes. Ajoutez l'ail et versez le vin jaune. Portez à ébullition sur feu doux. Ajoutez l'eau de trempage des morilles, le bouquet garni, du sel, du poivre et le sucre. Faites bouillir et laissez réduire de moitié sur feu vif. Faites sauter les morilles dans une poêle avec le beurre très chaud. Salez et poivrez. Incorporez 15 cl de crème fraîche dans la sauce au vin puis ajouter les morilles. Faites mijoter 15 mn sur feu doux. Lavez et ciselez les fines herbes.Dans une casserole assez grande, arrosez les homards d'un peu de sauce et mettez sur feu doux 5 mn. Mélangez les jaunes d'oeufs avec le reste de crème. Hors du feu, versez ce mélange dans la sauce tout en remuant. Versez le tout sur le homard. Ne faites pas bouillir. Répartissez les tronçons de homard et les morilles sur des assiettes de servie. Nappez de sauce.
Parsemez de fines herbes et servez sans attendre.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Risotto aux cèpes et au jambon de parme

Mathieu Moura

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 220g riz italien "arborio"
- 50g de cèpes en lamelles déshydratés
- 5 à 8 tranches de jambon de Parme
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 5 feuilles de sauge (ou en concassées)
- 1 tablette bouillon de légumes
- 150 ml de vin blanc
- 500ml d'eau bouillante
- 40g de beurre
- 40g de parmesan râpé
- sel/poivre

Faire bouillir un ½ litre d'eau. Dans un récipient en verre, verser l'eau bouillante puis la boîte de cèpes déshydratés. Laisser les cèpes mariner dans l'eau durant 20 minutes environ.
Récupérer le jus avec une passoire et réserver les cèpes.
Remettre le jus dans la casserole, rajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition.
En mode DORER. Mettre le beurre, puis faire revenir l'oignon haché durant une minute. Rajouter le jambon de parme en morceaux grossièrement découpés. Rajouter les feuilles de sauge. Après deux min, rajouter les cèpes, et incorporez la gousse d'ail pressée. Après une min, déglacer avec le vin blanc.
Rajouter dans le cookéo le bouillon (jus cèpes + cube légume). Et enfin rajouter le riz. Légèrement saler, poivrer.
Bien remuer le tout, et lancer la cuisson en mode cuisson rapide, 18 minutes.
Une fois la cuisson terminée, il ne reste plus qu'à préparer les assiettes et à saupoudrer de parmesan.

www.cookeojbh.fr

Filet mignon au porto et ses girolles

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 3 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 1 verre à porto de porto (8cl)
- 1 oignon émincé
- 1 bouillon de légume
- 150 ml d'eau
- Sel poivre
- 1 sachet de girolles surgelées

Faire revenir le filet mignon avec l'oignon émincé quelques minutes , ajouter le porto , ramener à ébullition et rajouter le bouillon de légumes et les girolles , assaisonner , cuisson rapide ou sous pression 20mn

Servi avec un écrasé de pommes de terre , chou fleurs cuisson 15mn dans le panier vapeur , écrasé à la fourchette ...

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Terrine de Sanglier

Severine Rozier

Ingrédients :

- 1kg de viande de sanglier
- 300gr de lardons fumés
-2 tranches de pain de mie blanc
-30 cl de vin rouge
-1 œuf
- 1 oignon piqué de clous de girofle
-1 gousse d'ail
-1 bouquet garni
-10 gr de sel par kg de viande
- 5 gr de poivre par kg de viande

Faire mariner la viande de sanglier coupée en dés avec le vin rouge, l'oignon l'ail, le bouquet garni et le pain de mie coupé en petit carrés pendant 24 heures
Ensuite hachés le tout avec les lardons ajouter l'œuf mélanger bien, mettre dans des petites terrine faire cuire dans le panier vapeur avec 200 ml d'eau pendant 40 min laisser reposer 24 heures avant de déguster

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Canette miel/romarin aux figues sèches et aux pommes

Lilou Moultipass

Ingrédients :

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

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

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Mon cookeo

menu

Lotte à la bourguignonne

Rechercher une recette par mot-clés

20 min

5 à 10 min

6 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 300 g de lotte découpée en cubes de 3 cm, farinés
- 30 g de lardons fumés
- 60 g de carottes, pelées et émincées
- 50 g d'oignons grelots pelés
- 1 bouquet garni
- 150 g de champignons de Paris pelés et coupés en 4
- 15 cl de vin rouge
- 1 cc de miel liquide
- 1 cs de cerfeuil ou estragon lavé et ciselé
- Sel, poivre du moulin

Convertisseur

Minuteur

Mettre les lardons dans la cuve. Colorer pendant le préchauffage en remuant de temps en temps.
Ajouter et colorer les morceaux de poisson en plusieurs fois si nécessaire.
Ajouter les autres ingrédients sauf l'herbe. Mélanger.
Cuisson sous pression : 6 min.
Ajouter l'herbe et servir accompagné de riz ou de tagliatelles.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Cailles aux marrons

préparation : 15 minutes
cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 6 belles cailles
- 500 g de marrons (en boîte, ou sous vide)
- 250 g de lardons fumés
- 250 g de champignons (au choix, plus ils sont parfumés mieux c'est, cela dépend de vos finances...)
- 3 beaux oignons
- 2 briques (= 2 x 20 cl) de crème fraîche liquide

Préparation:

Faire dorer les cailles à feu moyen dans une cocotte, il n'est pas nécessaire de mettre de beurre, les cailles sont souvent un peu grasses. Les tourner régulièrement pour qu'elles colorent de tous les côtés (jeter de temps en temps la graisse de cuisson). Quand elles sont bien dorées, couvrir la cocotte et laisser mijoter. pendant ce temp Dans une casserole à fond épais, faire fondre les oignons émincés dans un peu d'huile. Quand ils sont translucides, ajouter les champignons émincés. Quand ceux-ci ont rendu leur eau de végétation, ajouter les lardons. Quand tout est cuit, ajouter les marrons, puis la crème et mélanger. Faire un peu épaissir la crème à feu doux. avant de servir Poser les cailles sur le lit de marrons, lardons crème... laisser chauffer ensemble quelques instants

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Pain de Thon

Sophie Pepette

Ingrédients :

- 2 petites boites de Thon
- 5 œufs
- 5 c à s de crème (fraiche liquide ou épaisse, peu importe)
- 200g de gruyère râpé
- 2 c à c de concentré de tomate.
- Sel
- poivre
- persil
- piments

Bien mélanger le tout et le mettre dans le moule (petite casserole sans manche recouverte d'un film étirable)
25 minutes en cuisson rapide avec 200 ml d'eau dans la cuve.
Laisser reposer ¼ d'heure après cuisson, couvercle du cookéo ouvert.

A deguster froid avec mayo ou coulis de tomate.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr cookeo

iPad 20:38 83 %
www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Mon cookeo

menu

Dos de chevreuil au cassis

Rechercher une recette par mot-clés

10 min

5 à 10 min

4 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 360 g de filet de chevreuil, taillé en pavés de 180 g
- 50 g de cassis (frais ou surgelé ou airelles à défaut)
- 1 cs d'huile d'arachide
- 1 poire pelée, épépinée coupée en 2 en longueur
- 5 cl jus de veau
- 200 g de pommes de terre vitelottes, coupées en cubes d'1 cm
- 2 cl de vin rouge
- 1 pincées de mélange à pain d'épices (à défaut, 4 épices)

Convertisseur

Minuteur

Saler et poivrer les pavés de viande. Verser l'huile dans la cuve. Colorer les pavés sur toutes les faces. Retirer. Mettre les vitelottes dans la cuve. Saler et poivrer. Colorer pendant 1 min.
Déglacer au vin rouge et au jus de veau. Gratter pour récupérer les sucs. Mettre les fruits, la viande et les épices.
Cuisson sous pression : 4 min.
Laisser reposer la viande 2 min. Servir.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Chou chinois aux st Jacques

Melanie Del

Ingrédients :

Pour 4 personnes

-1 chou chinois émincé
-300g de carottes coupées finement en rondelles
-15 noix de st Jacques
-1 marmite de bouillon légumes
- Sel

Faire cuire les carottes en mode ingrédients carottes en rondelles 06min.

En mode dorer, je colore les noix avec un peu de matiere grasse, j'ajoute les carottes puis le chou que j'ai fait blanchir dans un casserole a part (Histoire de gagner du temps et d'avoir un peu d'eau).

Je mélange bien puis j'ajoute la marmite, voila le tour est joué.
Bon appetit.

www.cookeojbh.fr

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

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.

www.cookeojbh.fr

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

Poulet au Porto et champignons

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

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

Préparation

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

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Terrine Marine

Mélanie Derrien

Ingrédients :

Pour 6 personnes
- 300 g de saumon frais
- 300 g de lieu (ou autre poisson)
- une boite de crabe
- 2 oeufs
- 1 carotte
- 20 cl de crème fraiche
- 2 cuillères a café de sauce tomate
- sel-poivre-
- 2 cuillères a café de persillade ducros
- 2 cuillères à café de maizena

Couper en petits dés 150 g de saumon et 150 g de lieu.
Hacher 150 g de saumon et 150 g de lieu
Tailler la carotte en petits dés
Egoutter le crabe
Mélanger le tout avec la crème fraiche, la sauce tomate, la persillade, la maizena, le sel et le poivre.
Mettre le tout dans un moule et bien tasser le tout
Poser le moule dans le panier vapeur avec 200 ml d'eau
Cuisson sous pression pendant 35 mn

En fin de cuisson, laisser reposer 15 mn dans le cookeo puis le mettre au réfrigérateur

La terrine se mange froide accompagnée d'une bonne mayonnaise faite maison

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Gratin de fruits de mer façon Cookéo

Ingrédients :

Pour 12 personnes :

- 2 sachets de fruits de mer surgelés (400 ou 500 grs)
- 1 sachet de moules d'autant
- 1 sachet de noix de St jacques
- 8 quenelles de brochet
- 1 bocal de girolles bien rincé et égoutté
- 1 carotte , 1 poireau , 1 oignon ,1 échalote , le tout mixé
- 20 cl de vin blanc
- Fromage râpé et chapelure

Pour la béchamel:

- 40 grs de beurre , autant de farine et 500 ml de lait
- Sel , poivre , curcuma , piment d'espelette , quantité selon le goût de chacun

En mode préchauffage et dorer :

Faire revenir le mélangede légumes mixés dans une càs d'huile d'olive , laisser fondre quelques minutes , ensuite ajouter les fruits de mer sauf les noix de St Jacques, faire réduire puis mouiller avec le vin blanc
Ajouter les girolles , les quenelles coupées en petits morceaux
Entre temps , faire la béchamel à la casserole , (micro ondes, perso avec le Thermomix)
Incorporer la béchamel à la préparation ainsi que les noix St Jacques, remuer .....
Ensuite , au choix mettre cette préparation dans un plat ou en coquille individuelle, saupoudrer de fromage râpé et de chapelure , puis faire gratiner à 180° , pendant 20 à 30 mn

Cette recette peut très bien convenir à une entrée chaude pour les fêtes

www.cookeojbh.fr

TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT ET PISTACHES

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes :

Temps de préparation : 30mn

Temps de cuisson : 50 mn + 12 H minimum de repos

Ingrédients

- 2 magrets de canard de 300 ou 350 grs chacun
- 500 grs de chair de saucisse (porc)
- 1 bouquet de persil plat
- 4 feuilles de laurier
- 1 verre à liqueur de cognac ou autre alcool fort
- 40 grs de pistaches concassées
- Zeste d'orange (à discrétion)
- Sel de Guerande
- Poivre vert concassé (1cac)
- 1 ca s de farine
- 1 oeuf
- 3 échalotes . 2 gousses d'ail
- 3 cas d'huile d'olive
- 1 cas d'herbes de provence

Préparation

Retirer la peau des magrets avec un couteau à effiler.
Tapisser le fond de la Terrine avec les 2 peaux en chevauchant légèrement et en remontant sur les bords de la Terrine .puis poser un magret coupée en deux dessus .
Hacher , les échalotes ,ail et persil
Couper en petits bouts le 2em magret et mélanger avec le porc haché
Ajouter l'oeuf , la farine , le mélange persil ail échalotes , l'huile d'olive ,les herbes de provence , le sel de Guerande et le poivre concassé. Mélanger .
Ajouter enfin les pistaches , le zeste d'orange ciselé et l'alcool .
Malaxer bien le tout
Répartir cette farce sur le magret dans la terrine .
Presser pour que tout soit bien tasser . Disposer les feuilles sur le dessus . Mettre la terrine dans le panier vapeur avec 400ml d'eau dans la cuve .
Mettre en cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo 1 ou usb , 50 mn ...
Laisser la terrine ds le cookéo pendant au moins 1 H ...
Vider doucement le trop de gras liquide de la terrine (si on veut ,on peut mettre de la gelée ,moi j'en met pas)
Laisser reposer une nuit au frigo avec un poids pour la tasser

ROULE EPINARD-SAUMON FUME ET BOURSIN

Ingrédients :

- 500 g d'épinards hachés
- 5 oeufs
- 250 g de fromage ail et fines herbes
- 250 g de saumon fumé

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (th. 7).
Égoutter les épinards.
Dans un saladier, battre les oeufs en omelette puis ajouter les épinards. Mélanger.
(Vous pouvez également tout mettre dans un robot et mixer quelques secondes).
Verser la préparation sur une plaque en silicone
ou dans une plaque à pâtisserie beurrée et farinée. Étaler avec une spatule puis enfourner.
Laisser cuire 25 à 30 mn à 210°C (th. 7).
Démouler l'omelette aux épinards en plaçant une toile en silicone et une plaque dessus
puis retourner
(un simple torchon humide peut également faire l'affaire
à la place de la toile en silicone et de la plaque).
A l'aide de la toile en silicone (ou d'un torchon humide),
j'ai roulé une première fois l'omelette aux épinards puis je l'ai laissé tiédir un peu.
Dérouler l'omelette puis étaler le boursin dessus à l'aide d'une spatule.
Recouvrir de tranches de saumon fumé.
Rouler à nouveau le tout très serré et l'entourer d'un film alimentaire.
Mettre au réfrigérateur environ 3 heures puis couper le roulé en tranches pour le servir.
Le roulé se mange froid.

www.cookeojbh.fr

Terrine de saumon

Aurélie Lallet

Nombre de personnes : 6 personnes en entree ou 4 personnes en diner

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 300g de saumon frais
- 10cl de creme liquide legere
- 10cl de puree de tomate
- 3 oeufs
- Epices: aneth, ail, noix de muscade, paprika, sel

Préparation

Faire cuire dans le panier vapeur le saumon: 7 min cuisson sous pression avec 200ml d eau au fond de la cuve
Dans un saladier emietéer le saumon et rajouter tous les ingredients. Bien melanger
Verser la preparation dans un moule allant dans le panier vapeur.
Cuire sous pression 30 min avec 200ml d'eau au fond de la cuve.
Manger froid
Vous pouvez servir un coulis de tomate ou une creme avec de l aneth.

www.cookeojbh.fr Idées Recettes Cookeo

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Ragout de mouton

Sonia David

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 1 kilo 500 de viande environ,
-1 gros oignon
- 1 boite d allumette lardon
- 150ml de vin rouge ,
- 100 ml d eau ,
- farine (2 cuillere a soupe)
- thym laurier
- 2 kubbor

Faire dorer oignon lardon , mettre dorer la viande et farine une fois dorer mettre 150ml de vin rouge , 100 ml d eau 2 kubors et bien melanger
Ajouter thym laurier et mettre en cuisson rapide 12 minute
Il est possible d'ajouter des pommes de terre coupées en 4 et des carottes

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

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

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr cookeo

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Oeuf cocotte au saumon fumé

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 3 ramequins :
- 3 cuillère à soupe de creme fraîche
- 40gr de conté râper
- poivre
- Persil
- ail
- un peu de pomme de terre
- Saumon en dès
- 3 oeufs
- persil
- 300ml d eau

Mélanger la crème fraiche avec du conté râper, poivrer. Ajouter le Persil et l'ail
Bien melanger le tout
Mettre au fond des 3 ramequins ensuite mettre un peu de pomme de terre en petit dès déjà cuite, du Saumon en dès, poser un oeuf dessus décorer avec un peu de persil
3 mn en cuisson rapide dans le panier vapeur avec 300ml d eau dans la cuve surtout pas plus.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr

Sauté de cerf mariné au vin rouge et épices

Ingrédients :

Pour 2 personnes:

- 400g de sauté de cerf mariné,
- 60g de lardons,
- 2 cuillères à soupe d'huile,
- 2 cuillères à soupe de farine,
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate,
- 25 cl de bouillon de viande ou fond de gibier,
- 25 cl de crème fraîche,
- 1 oignon,
- 2 gousses d'ail,
- 15 cl de vin rouge,
- sel, poivre et thym

En mode doré : saisir la viande avec l'huile ainsi que les lardons, l'oignon et l'ail.
Ensuite mettre tout le reste des ingrédients et passer en mode cuisson rapide 30min. J'y ai accompagné de chanterelles et de riz

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Mijotée de gambas et saumon sauce lait de coco curry

Dominique Briffault

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 3 blancs de poireaux
- 3 échalotes émincées
- un peu d'huile d'olive
- 4 pommes de terre coupées en petits morceaux précuits,
- gambas crues décortiquées
- 2 pavés de saumon coupés en morceaux
- 1 brique de lait de coco,
- du curry
- sel

Faire dorer 3 blancs de poireaux et 3 échalotes émincées avec un peu d'huile d'olive y ajouter la valeur de 4 pommes de terre coupées en petits morceaux précuits,continuer à dorer quelques minutes ajouter des gambas crues décortiquées ainsi que 2 pavés de saumon coupés en morceaux mélanger avec 1 brique de lait de coco, du curry à votre convenance du sel et mettre en cuisson rapide 4 mn.

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr

iPad 20:37 84 %
www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Mon cookeo

menu

Ballotin de foie gras, figues

Rechercher une recette par mot-clés

15 min

5 à 10 min

6 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients :

2

- 120 g de foie gras éveiné, mariné 4 h dans le lait puis essuyé
- 20 cl de lait
- 3 figues lavées et coupées en 8
- 20 g d'oignon rouge pelé et émincé finement
- 1 cs d'huile de tournesol
- Sel, poivre

Convertisseur

Minuteur

Assaisonner le foie. Former un boudin de 5 cm de diamètre en filmant généreusement et bien serré. Placer au congélateur.
Chauffer l'huile. Ajouter l'oignon et compoter. Ajouter les figues et 5 cl d'eau. Assaisonner. Cuire 5 min. Placer au frais.
Verser 20 cl d'eau dans la cuve. Mettre le foie gras refroidi dans le panier puis placer le panier dans la cuve.
Cuisson sous pression : 6 min.
Refroidir le foie gras dans de l'eau 30 min, puis 2 jours au frais. Servir avec les figues.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Lentilles et sa ballotine de dinde au foie gras

Ingrédients :

pour 3 personnes :

- 3 escaloppes de dinde
- 3 tranches fine de foie gras à poeler
- 250 de lentilles vertes lepuy
- 1 carotte coupée en rondelles
- 1 C à S de moutarde
- 1 C àS de crème fraiche
- 1 échalote émincée
- Sel poivre , laurier

Commencer par cuire les lentilles en mettant dans la cuve ,echalote , carotte , sel poivre ,les lentilles ,la feuille de lairier et 250 cl d'eau ,en cuisson rapide ou sous pression pendant 15 mn.
Pendant ce temps , confectionner les ballotines de dinde , en mettant l'escalope de foie gras au milieu de la fine escalope de dinde , saler, poivrer , enrouler dans du film (cuisson micro ondes)en serrant bien et faire un noeud à chaque extrémitée.
A la fin de la cuisson des lentilles ,poser les ballotines dans le panier vapeur et poser sur les lentilles ,rajouter un peu d'eau si necessaire , et rajouter 6 mn de cuisson .
Mélanger la moutarde et la crème fraiche dans un bol.
Dans le plat de service , ajouter le mélange moutarde crème .....
On peut remplacer le foie gras par des champignons ou autre chose ....

www.cookeojbh.fr

iPad 20:38 83 %
www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Mon cookeo

menu

Marmelade d'oranges épicée

Rechercher une recette par mot-clés

20 min

5 à 10 min

10 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 300 g d'oranges amères, non traitées et coupées en cubes
- 4 cl de jus d'oranges amères
- 1 clou de girofle
- 0.5 bâton de cannelle
- 300 g de sucre
- 10 g de pectine
- 3 cl de liqueur à base de cognac et d'oranges
- 0.5 citron vert (jus)
- 0.5 L d'eau bouillante

Convertisseur

Minuteur

Verser l'eau bouillante dans la cuve.
Ajouter les oranges coupées. Laisser bouillir 10 min pour les blanchir.
Égoutter.
Remettre les oranges blanchies dans la cuve. Ajouter tous les autres ingrédients.
Cuisson sous pression : 10 min.
Ôter clous de girofle et cannelle. Mixer. Faire totalement refroidir.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

QUEUES DE LANGOUSTE VAPEUR
(Chaudes ou froides)

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

Queues de langoustes surgelées d'environ 200 grs,
1 queue par personne
250ml de court-bouillon

De la mayonnaise (maison de préférence), une sauce vierge .....laissez libre court à votre imagination! On peut très bien les servir chaudes aussi.

Préparer un court-bouillon dans votre Cookéo avec 250 ml d'eau avec soit un cube, des aromates surgelés (en fait la solution que vous préférez).
Les langoustes ne toucheront pas le court-bouillon mais comme on a besoin d'eau pour faire une cuisson rapide autant la parfumer.
Placer vos queues de langoustes encore surgelées dans le panier vapeur et lancer la cuisson en mode cuisson rapide pour 10 minutes.

Vous pouvez bien entendu faire cuire des queues de langoustes plus ou moins grosses, l'important est qu'elles soient toutes à peu près du même poids pour une cuisson homogène.
En ce qui concerne le temps de cuisson pour l'adapter il suffit de faire une simple règle de trois.

Exemple:
Je sais que pour 200grs il me faut 10 minutes alors pour 100grs il me faut: 100grs multipliés par 10 minutes et divisés par 200 grammes = (100 x 10) / 200 = 5 soit 5 minutes.

www.cookeojbh.fr

Terrine de lapin façon enza

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

- 500gr de chair de porc
- 250gr de foies de lapins
- 1 gros oignons
- Persil sel poivre ail
- 1 oeuf
- 1/2 verre a moutarde de cognac
- 1 bonne cuillère à soupe de raisin sec

Faire revenir les foies avec sel poivre thym laurier
Ensuite y mettre le porto arrêter le mode dorage et fermer le cokeo 15mn le temps que sa macére

Ensuite mettre la farce dans un saladier avec oignons émincés persil l oeuf bien mélangé le tout y r ajouter les foie émincés en petit bouts avec son jus en enlevant les feuilles de laurier
Mettre le raisins sec
Bien remuer le tout
Ensuite le mettre dans un moule (panier vapeur +250ml d'eau)
15mn cuisson rapide en mettant quelques feuilles de laurier dessus
Ouvrir le cookeo et ensuite le rabate
Et laisser poser au moins 30mn
J ai pu faire un moule + 2 petits ramequins
Démoulé froid
A faire la veille

Filet Mignon Exotique

Catherine Fruitier-Hespel

Ingrédients :

Temps de préparation : 10mn - Cuisson : 20 mn
Pour 4 personnes :
- 2 gousses d'ail
-1 oignon
- un petit morceau de gingembre frais
- 1 poivron
- 600 gr de filet mignon
- 1 petite boite de tomates pelées
- 100gr d'ananas en boite au naturel
- 50ml de sauce soja salé
- 1cc cumin(+ou-selon goût)
- 1cc cannelle
- sel poivre
- 1 goutte de tabasco

Peler l'ail, l'oignon, et le gingembre et les hâcher finement (5s/vit5 thermomix) faire revenir en mode manuel, le filet mignon, coupé en tranches d'environ 1cm avec un peu d'huile, y ajouter l'ail, l'oignon et le gingembre hâchés, quand la viande est dorée, arrêter le mode doré
Ajouter la boite de tomates pelées, le poivron coupé en lanières, l'ananas, les épices, sel, poivre, la sauce soja, bien mélanger, et lancer la cuisson rapide 15mn.
Servir avec du riz basmati

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Crème Citron pour tarte

Aud-rey Jam-ain

Ingrédients :

Pour 1 tarte :

- 2 citrons de taille moyenne
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de Maïzena

Laver les citrons et en "zester" 2 (pour ma part qu'1 ça suffit).
Mettre les zestes très fins dans le cookeo.
Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes dans le cookeo.Verser le sucre et la Maïzena.Remuer, et commencer à faire chauffer à feux doux dans le cookeo.
Battre les oeufs dans un saladier, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la Maïzena et les zestes.
Mettre à feu fort et continuer à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir.
Attention de toujours remuer lorsque les oeufs sont ajoutés, car la crème de citron pourrait brûler.
Oter du feux et verser l'appareil sur le fond de tarte cuit

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Saumonette sauce mousseux, tomates champignons

Marie Nowaczyk Dernoncourt

Ingrédients

- 3 saumonettes (900 gr environ)
- deux oignons,
- une boite moyenne de concentré de tomate,
- trois quart d'une bouteille de mousseux,
- une boite de champignons,
- sel et poivre

En mode dorer, faire roussir les oignons, y ajouter la boite de concentré de tomate, ça va former une pate, y ajouter les saumonettes, puis de suite le mousseux...tourner avec une cuiellere en bois autour de la cuve pour ne pas abimer le poisson, et 10 minutes en cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

GATEAU A L'ANANAS

Veronique Billot

Ingrédients :

Pour 6 à 8 personnes :

- 2 œufs,
- 100 g de beurre,
- 100 g de sucre,
- 100 g de farine,
- 1 sachet de levure chimique,
- 1/2 boîte d'ananas au sirop
- 2 cuillerées à soupe de caramel liquide (maison ou tout-fait)

Egoutter les ananas. Beurrer un moule de 18 cm de diamètre.
Dans un saladier, fouetter le beurre ramolli avec le sucre. Ajouter les œufs un par un, puis la farine mélangée avec la levure. Verser le caramel au fond du moule, disposer les ananas (joliment, puisqu'ils vont se retrouver sur le dessus une fois le gâteau démoulé) puis verser la pâte.
Couvrir le moule d'un film alimentaire. Mettre 300ml d'eau, et mettre le moule dans le panier à vapeur.
Mettre à cuire 35 min .

www.cookeojbh.fr

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

cookeo www.cookeojbh.fr

Poires Belle Hélène revisitées

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

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.

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr

Paupiettes de foie gras

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

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

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

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Magrets de canard aux pêches et sa sauce caramel

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

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

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

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

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

Epluchez les pêches et coupez les en morceaux.

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

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

Pain aux 3 viandes (Origine: Canada)

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson : 20 mn sous pression

Ingrédients

800 a 900 g de viande hachée(boeuf, veau, porc) .Pour 2 terrines ou 1 grand plat.
2 gousses d'ail pressées (au presse ail ou râpées)
1 oignon râpé
1 carotte râpée
2 tranches fines de pain émiettées en chapelure
125 ml de lait
1 oeuf
2 CS moutarde forte
2 CS ketchup
2 CS de sauce worcestershire
Sel
poivre

Préparation

Battre à la fourchette : l'oeuf, moutarde, ketchup, sauce worcestershire
Ajouter sel, poivre
Incorporer le lait
Verser la préparation sur le pain émietté

Ds un bol mettre l'oignon râpé, la carotte râpée, l'ail écrasé

Mélanger délicatement , la viande hachée, les légumes hachés, la préparation à base d'oeuf et de lait
Ne pas trop travailler la préparation
Elle doit rester aérée

Remplir votre terrine en tassant bien
Filmer
Mettre dans le panier vapeur
200 ml d'eau
20 mn en cuisson sous pression

Démouler la terrine
Je la passe au four 10 mn pr l'aspect

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

plat

Agneau forestier

	2	4	6
Cubes de 30/40 g d'épaule d'agneau farinés	400 g	800 g	1.2 kg
Oignon elé et ciselé	1	2	3
Carottes, pelées et taillées en batonnets	100 g	200 g	300 g
Champiognons de Paris, girolles, cèpes, lavés	200 g	400 g	600 g
Bouquet garnis	1	1	1
Ail pelé, dégermé et haché	1 gousse	2 g	3 g
Pommes de terre épluchées, coupées en gros morceaux	200 g	400 g	600 g
Huile végétale	1 cs	2 cs	3 cs
sel et poivre			
Eau	10 cl	15 cl	20 cl

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

Préparation :
Verser l'huile dans la cuve.
Préchauffage
Colorer les cubes de viande (en plusieurs fois si besoin).
Retirer la viande.
Faire sauter les champiognons.
Arrêter de dorer
Ajouter l'eau, la viande et les autres ingrédients en terminant par les pommes de terre.
Assaisonner.
Cuisson

www.cookeojbh.fr

Recettes Tradition

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

AIGUILLETTES DE CANARD AU MIEL

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN

COOKEO DE LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Ingrédients (4 personnes)

1 sachet sous vide d aiguillettes de canard 350g

10 belles carottes

2 bonne cuillères de miel

Sel poivre

Procédure:

Préparation :

Faites revenir rapidement les aiguillettes dans une noisette de beurre position dorer

Ajouter le miel et mélanger

Ajouter les carottes coupées en rondelles

Ajouter 1 verre d eau et passer mode cuisson rapide pour 8 min

www.cookeojbh.fr

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

Aiguillettes de canard au miel & carottes

proposée par Carole Chaput

www.cookeojbh.fr

Ingrédients

pour 6 pers

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

www.cookeojbh.fr

Fonction DORER, mettre une noisette de beurre pour faire revenir les aiguillettes de canard.

Une fois les aiguillettes bien colorées, ajouter 2 bonnes cuillères à soupe de miel. Mélanger, sel, poivre. Ajouter les carottes coupées en rondelles, un verre d'eau.

Puis CUISSON RAPIDE une dizaine de minutes.

Voilà c'est prêt, y'a plus qu'à passer à table.

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

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

ANANAS AU CARAMEL DE LAIT DE COCO

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 250 g d'ananas coupé en morceaux
- ✓ 25 cl de lait de coco (et non de la crème)
- ✓ 10 cl d'eau
- ✓ vanille bourbon

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

Procédure :

www.cookeojbh.fr

Faites revenir votre ananas sans le jus durant quelques minutes.

Rajouter le lait de coco et l'eau .

Saupoudrez de sucre vanille bourbon.

Et laisser mijoter 5 min.

www.cookeojbh.fr

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

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

Brioche Perdue en Pudding

Sandrine Nelson

www.cookeojbh.fr

Pour 6 personnes :

- 3 oeufs,
- 600ml de lait,
- 50gr de sucre,
- 3cc de fleur d'oranger ,
- 10 tranches de brioche

Dans un saladier mettre les oeufs, le sucre, le lait, fleur d'oranger, les brioches en morceaux bien mélanger verser dans le moule
Remplir la cuve de 300ml d'eau.
Mettre le moule dans le panier vapeur cuisson rapide 35min.
Laisser refroidir 5 min pour un bon démoulage
Peut se servir tiède
Et si vous le souhaitez saupoudrer de sucre glace

www.cookeojbh.fr

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

Moulinex cookeo

Blandine Lombard-gras

Canard à l'orange

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Ingrédients

pour 6 personnes

1 gros canard,

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

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

www.cookeojbh.fr

Préparation

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

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

Canard à la mangue

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

©Cookeo Entre Amis©

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 400 g d'aiguillettes de canard
- ✓ 1 mangue
- ✓ 2 échalotes
- ✓ 1 oignon
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ 2 CS de miel
- ✓ 3 CS de vinaigre balsamique
- ✓ 1 CC de gingembre
- ✓ sel et poivre
- ✓ citronnelle (facultatif)
- ✓ un bon morceau de beurre

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

www.cookeojbh.fr

Faite fondre le beurre en mode dorer et ajouter la CC de gingembre, mélanger...

Faites revenir échalotes, citronnelle, oignons et ail coupes en petits cube dans le beurre au gingembre 5 min ajouter la mangue en morceau, mélanger et continuer à dorer pendant 2 min ajouter les aiguillettes, sel, poivre, le miel et le vinaigre et mettre 2 minutes en cuisson sous pression.

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

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

Charlotte à l'ancienne

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

©Cookeo Entre Amis©

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓30 biscuits à la cuillère
- ✓150 g de raisins secs blonds
- ✓1 boite de 560 g d'ananas au naturel en morceaux
- ✓35 Cl de crème anglaise prête à l'emploi
- ✓10 Cl de Rhum blanc
- ✓Beurre pour le moule

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Egouttez le contenu de la boîte d'ananas en conservant le sirop. Mélangez le sirop avec le Rhum et 10 Cl d'eau.

Beurrez un moule à charlotte. Trempez rapidement les biscuits au fur et à mesure dans le liquide et tapissez-en le fond et les bords du moule. Déposez des morceaux d'ananas sur le fond et une légère couche de raisins blonds.

Versez un peu de crème anglaise à hauteur de la garniture puis disposez par-dessus une couche de biscuits imbibés. Remplissez le moule en alternant couches de biscuits et couches de garniture, terminez par des biscuits.

Couvrez le moule d'aluminium ménager. Placez le moule dans le panier à vapeur de Cookeo avec 200ml d'eau dans la cuve.

Passez en cuisson rapide pendant 20 mn.

Laissez refroidir complètement avant de démouler la charlotte sur le plat de service. Gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

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

Christmas Cake

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr

©Cookeo Entre Amis©

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 3 pommes golden
- ✓ 135g de beurre fondu
- ✓ 125g de sucre
- ✓ 2 œufs
- ✓ 175g de farine
- ✓ 1 sachet de levure
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 2 cuillères à soupe de Mincemeat (chez Marc&Spencer)

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

www.cookeojbh.fr

Epluchez et coupez en dés les pommes.

Faire fondre 5g de beurre et un sachet de sucre vanillé dans Cookeo en mode dorer.

Ajoutez les cubes de pommes et les faire dorer. Nettoyez Cookeo.

Ajoutez dans un saladier 125g de beurre et 125g de sucre. Mélangez et ajoutez les œufs.

Ajoutez le mélange farine et levure.

Ajoutez les pommes a la pâte et mélangez.

Mettre 75ml d'eau dans la cuve de Cookeo et déposer votre moule à gâteau rempli de la pâte dans le panier vapeur.

Passez en cuisson rapide pendant 25 minutes.

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Clafoutis

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr

©Cookeo Entre Amis©

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 120 g farine
- ✓ 100 g sucre en poudre
- ✓ une demi-gousse de vanille
- ✓ 3 œufs entiers
- ✓ 150ml de lait
- ✓ 50 ml de crème liquide entière
- ✓ 50 g de beurre fondu
- ✓ 250 g de cerises dénoyautées
- ✓ Une pincée de sel
- ✓ sucre glace pour la déco

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

Mélanger la farine, le sel, le sucre en poudre et les graines de vanille.

Ajouter les œufs en mélangeant bien entre chaque œuf.

Verser le lait, la crème, puis ajouter le beurre fondu.

Répartir les cerises uniformément dans un plat à gratin qui puisse rentrer dans le cookeo ou en ramequins individuels.

Verser la pâte sur les cerises et couvrir d'un film alimentaire.

Verser 450ml d'eau dans le cookeo

Placer le clafoutis dans le panier vapeur.

Mettre en cuisson rapide 15 minutes puis laisser reposer 5 minutes.

Dès que le clafoutis est froid, le saupoudrer de sucre glace.

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

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

Cuisse de Canard au miel

cookeo

www.cookeojbh.fr

Pour 5 personnes :

- 4 petites cuisses de canard
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 250 ml de fond de veau
- 3 cuillères à soupe de miel
- Thym
- Sel /poivre

www.cookeojbh.fr

- dorer les cuisses des 2 côtés en commençant par le coté peau
- Une fois bien doré les retirer et ôter l'excédent de gras

  mettre l'oignon et l'ail émincé faire doré et remettre les cuisses de canard
- ajouter le rester des ingrédients et mettre en cuisson rapide 15 mn.
- Une fois les 15 mn passées retirer les cuisses et en mode doré laissé la sauce épaissir quelques minutes.

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

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

cookeo

https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

cookeo

Dinde à l indienne

Laetitia Lu-Si Esteban

Ingrédients :

Pour 5 personnes :
- 100gr de dinde
- 2 oignons
- Ail
- 2 cuillères à soupe de curry
- 1 cuillère à café de curry
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 pincée de piment en poudre
- 1 pot de crème fraîche 20cl
- 1 briquette de lait de coco
- Maïzena
- Coriandre
- 200ml de bouillon volaille

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

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr
@Cookeo Entre Amis
https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

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

FEUILLETÉ AUX NOIX DE ST JACQUES

RECETTE DE ESTELLE MARTZLOFF

www.cookeojbh.fr

Ingrédients Pour 2 personnes -8 à 10 noix de st Jacques -1 noisette de beurre -2 cuil à soupe de farine -1 oignon -10 cl de vin blanc -15 cl d eau -100 g de julienne de légumes (pour moi julienne arc en ciel 'Paysan Breton') -un peu de persil -sel et poivre -2 cuil à cafe de crème fraiche -2 croutes pour bouchées à la reine

www.cookeojbh.fr

Procédure:

Enrober les noix de St Jacques avec une cuillère à soupe de farine. En mode dorer faire revenir les noix dans le beurre, réservez. Faire suer l'oignon puis rajoutez la julienne, le vin et l'eau dans laquelle vous avez délayé la farine, le persil, salez et poivrez. Cuisson rapide 2 min rajoutez la crème servez dans les feuilletés bon appétit

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

SF

FILET MIGNON SAUCE FOIE GRAS

Jenn Mady Noah

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

- 1 filet mignon de porc d'environ 700g
- 150g de bloc de foie gras
- 20cl de crème fraîche
- sel poivre

Préparation :

Mettre le filet environ 5 mn sur les cotés, le retirer, ajouter la creme et le foie gras pour le laisser fondre (moi j'ai mis échalotte et champignon) ensuite en mode manuel faire cuire environ 15 min

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

Moulinex cookeo

Foie gras

Celine Guillermin

www.cookeojbh.fr

Ingrédients

pour 3 "boudins"
-1 lobe de foie
-porto rosé et rouge ou rouge
(pas que du rosé car trop sucré)
quantité selon les goûts
--sel/poivre

Dénerver le foie Mélanger les portos Salez poivrez Mettre le foie dans le porto Laissez macérer 24 heures

Faire des boudins (pas trop gros) en enroulant dans plusieurs couches de papier cuisson bien serrées

Faire cuire en cuisson rapide avec 200 ml d'eau le temps de cuisson dépend du diametre du boudin prévoir le diamètre du boudin -1 (soit par exemple 4minutes de cuisson pour un boudin de 5 cm de diametre)
Trempez immédiatement le foie gras dans de l'eau froide et le placer au frais pendant au moins 12 h avant de le déguster!!
Bon appétit

www.cookeojbh.fr

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

Foie Gras de Canard au Porto en Bocal

Cette recette a été réalisée [illegible] Moulinex.

Ingrédients :

Pour 1 Foie gras entier cru

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

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

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

Procédure :

Sortir votre foie du réfrigérateur 30 minutes avant.

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

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

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

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

Laisser au frais 2 à 3 heures.

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

Mettre en cuisson rapide pendant 15 minutes.

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

Bon appétit :)

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

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

www.cookeojbh.fr

Gigot d'agneau brocolis et pommes de terre

Ingrédients

pour 4 personnes
4 Tranche de Gigot d'agneaux
300 g Brocolis
300 g pommes de terres rissolées surgelées
Sel
Poivre

Préparation

Faites rotir la viande en mode « dorer » de votre cookeo puis ajoutez les pommes de terre et laissez le tout rissoler quelques instant.
Ajoutez sel et poivre selon votre goût.
Ensuite posez en dessus les brocolis surgelés et passez en mode cuisson rapide de votre cookeo pour une durée de 5 minutes.
Remarque : Pas nécessaire de rajouter de l'eau, les surgelés en apportent suffisamment.
régalez vous bien ... Bon appétit !

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

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

Hachis au confit de canard

Vir Ginie

www.cookeojbh.fr

Pour 4 à 5 personnes :

- 2 cuisses de canard confites
- 1kg de pomme de terre
- 250 ml d'eau
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- du persil
- du beurre
- sel et poivre
- crème d'avoine (ou du lait)

Accompagnement : salade verte, vinaigrette

Hacher finement ail, oignon et persil (je me suis servie du robot Cuisine Companion, Mode Blade Vitesse (2 pendant 10sec)
Dans le Cookeo faire ensuite mode Dorer les cuisses de canard confites avec les condiments hachés (j'utilise le préchauffage pour pas perdre de temps) et un filet d'huile si la graisse de canard ne suffit pas.
Mettre de côté les condiments et les cuisses pour les effiler
Laver la cuve
Mettre 250ml d'eau au fond de la cuve, et mettre les pommes de terre coupées en 2 dans la panier vapeur
Cuisson rapide 14min
Pendant ce temps : préchauffer le four à 200° et effiler la viande et mélanger avec les condiments
(Ici je me suis servie du robot Cuisine Companion, j'ai tout mis dans la cuve : Mode Pulse avec l'ultra blade pendant 10 sec.)
Préparer un plat à gratin pour le four.
Quand les pommes de terre sont cuites, les écraser avec une fourchettes (dans un saladier pour ne pas abimer la cuve), avec un peu de beurre et de la crème d'avoine (ou du lait), saler et poivre votre mélange à votre goût.
Montage et Mise au four :
Mettre dans le plat 1 couche de pomme de terre, puis ajouter la viande, et remettre 1 couche de pomme de terre.
Mettre près de la grille du four pour que ça dore, pendant 10min à 200°
Servir avec une salade verte vinaigrée.

www.cookeojbh.fr

cookeo
http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

Ile flottante

Marie Nowaczyk Dernoncourt

www.cookeojbh.fr

Ingrédients

- 6 oeufs

pour la creme anglaise :

- 165 gr de sucre,
- 80 cl de lait entier,
- un peu d'extrait de vanille

www.cookeojbh.fr

Filmer l'interieur du panier vapeur, monter en neige
blancs d'oeufs (garder les jaunes pour la creme
une fois bien monté, les mettre dans le panier et
mettre en cuisson rapide 4 mns, apres la cuisson,
laissez au maintien au chaud 10 minutes, et
ouvrir, laisser refroidir,
pour la creme anglaise :
melanger tout ca en demarrant a froid, des que la
creme commence a epaissir ajouter et delayer
rapidement les jaunes d'oeufs et laisser
epaissir....voila, une fois les deux refroidis, ajouter
un peu de caramel liquide

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

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

MAGRET DE CANARD AU PORTO ET AU MIEL

RECETTEET DE ESTELLE MARTZLOFF
COOKEO DE LA RUE ET GAMBIE HUMEUR

www.cookeojbh.fr

Ingrédients (2 personnes)

2 magrets
1 boite de champignons
1 oignon
10cl de porto
15 cl d eau
2 CS de miel
1 CS de farine
sel /poivre
1 CS de crème fraiche

Procédure:

En mode dorer, saisir les magrets 4-5 min de chaque côtés, les réserver et jeter le gras de la cuve . Faire dorer l'oignon et déglacer la cuve au porto et rajouter le miel ,les champignons ,la farine délayée dans l'eau ,sel /poivre.

Cuisson rapide 2-3 min, selon si vous aimez les magrets plus ou moins rosés.
En fin de cuisson rajouter la crème à la sauce .

@Cookeo Entre Amis
http://www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr

cookeo http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

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

Rajouter le canard et l'oignon 3minutes.

Rajouter le reste des ingrédients et mettre en cuisson rapide 4 minutes.

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr
@Cookeo Entre Amis
http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/
https://www.facebook.com/groups/30529461624074
cookeo

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

Moulinex cookeo

Magrets de canard sauce porto et miel

Recette de MARTZLOFF Estelle

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

Pour 6 personnes

- -2 magrets
- -1 boite de champignons
- -1 oignon
- -10cl de porto
- -15cl d'eau
- -2 cuil à soupe de miel
- -1 cuil à soupe de farine
- -sel/poivre
- -1 cuil à soupe de creme fraiche

www.cookeojbh.fr

-En mode dorer,saisir les magrets 4-5 min de chaque côtés,les reserver et jetter le gras de la cuve . Faire dorer l'oignon et deglacer la cuve au porto rajouter le miel ,les champignons ,la farine delayée dans l'eau ,sel /poivre.

-Cuisson rapide 2-3 min,selon si vous aimez les magrets plus ou moins rosés .

En fin de cuisson rajouter la crème à la sauce .

Bon appétit !

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

Moulinex cookeo

Magrets de canard aux pêches et sa sauce caramel

Corinne Croisille

www.cookeojbh.fr

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

Préparation

Faites fondre le sucre à sec.

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

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

Epluchez les pêches et coupez les en morceaux.

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

www.cookeojbh.fr

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

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

cookeo

Pain de saumon et gambas au boursin et petits légumes

Sophie Pepette

Ingrédients :

- 200g de cœur de saumon fumé coupés en dés
- 100g de gambas cuites
- 1 poignée de carottes en morceaux cuites
- 1 poignée de petits pois cuits
- 5càs de crème fraîche épaisse
- 5 œufs
- 2càs de Boursin échalotes ciboulette
- 1 filet de jus de citron
- Sel, poivre, échalote finement ciselée, persil, piment d'espelette

Chemiser le moule avec du papier sulfu
Ajouter les gambas cuites et le saumon en dés, ajouter le filet de citron et remuer
Dans 1 jatte, battre les 5 œufs , les mélanger avec la crème et le boursin puis y ajouter tous les autres ingrédients
Mettre ce mélange dans le moule
Mettre 300ml d'eau dans la cuve, y déposer le panier vapeur et mettre le moule dedans
Cuisson rapide 30 min puis laisser reposer 1/4 d'heure dans cooki couvercle ouvert
Puis attendre que ça refroidisse bien être au frais et démouler 1 fois bien frais

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

cookeo

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

Pain de saumon , litchis

Cette recette a
été réalisée
Moulinex.

Ingrédients :

750 g Saumon frais, cru

3 Blanc d'œuf

15 cl Crème liquide 35 % M.G

6 Litchis hachés

Sel et poivre

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

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

Procédure :

Mixer grossièrement saumon, blanc d'œuf et crème.

Ajouter les litchis hachés, assaison-

Répartir dans les ramequins, les filmer un par un et les placer dans le panier vapeur

Mettre 20 cl d'eau dans la cuve

En mode « sous pression » ou « cuisson rapide »

Démarrer la cuisson pour - 14 minutes

-

www.cookeojbh.fr

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

Moulinex cookeo

Panacotta

Elise Bigouden

www.cookeojbh.fr

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
- 10 feuilles de gélatine
- coulis de fruits rouges (ou autre)

www.cookeojbh.fr

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 !

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

PANIER AUX NOIX DE SAINT-JACQUES, CRABE, CREVETTES ET SA SAUCE

RECETTE D'EMMANUELLE DAUCHEL
COOKEO DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR

www.cookeojbh.fr

Ingrédients (2 personnes)

Temps de préparation : 40 mn

Temps de cuisson : 30 mn.

- 4 noix de saint-jacques
- 4 crevette roses
- 1 belle pince de crabe (surgelée pour moi) environ 30 gr de chair ou en conserve.
- 70 gr de champignons de Paris surgelés
- 1 pâte feuilletée (du commerce pour moi)
- 1 échalote
- 100 ml de vin blanc sec
- 1 càc de fumet de poisson
- 40 gr de crème liquide
- 2 càc d'huile d'olive
- [illegible] persil frais
- lait pour "coller" la pâte feuilletée
- graines de pavot. .

www.cookeojbh.fr

Procédure

Dégeler la pince de crabe et en prélever la chair.

Dégeler les champignons.

Éplucher et émincer l'échalote.
Chauffer le four à 200°.

Dérouler la pâte feuilletée et à l'aide de 2 emporte pièces de tailles différentes, faire 8 empreintes : 2 pleines et 6 creuses (voir les 2 premières photos en bas de la publication.

A l'aide d'un pinceau, passer du lait sur les empreintes pleines et poser par 3 fois en les superposant, les empreintes creuses en les faisant adhérer avec du lait. (3ème photo). Parsemer de graines de pavot.

Enfourner pour 15 mn, en surveillant. Si la partie pleine gonfle, l'écraser à l'aide d'une petite cuillère.
Sortir les panier du four (4 ème photo).
Faire revenir l'échalote avec 1 càc d'huile d'olive, les têtes de crevettes en les écrasant, le vin blanc, le fumet de poisson. Au bout d'environ 4 mn ajouter la crème, mélanger, ôter [illegible] et passer le [illegible] dans un chinois. Récupérer le jus et réserver.
[illegible] temps chauffer la 2 ème càc d'huile dans une autre poêle et y faire dorer les champignons, ajouter les crevettes, la chair de crabe et les noix de Saint-Jacques et faire dorer environ 1 mn 30.

Chauffer le four à 160°.
Disposer les ingrédients dans les paniers, arroser avec la sauce et chauffer au four environ 10 mn. Décorer avec la persil et servir aussitôt

www.cookeojbh.fr

https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

cookeo

Parmentier noix de st Jacques et poireaux

Sophie Pepette

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 6 Pommes de terre
- 10 petites noix de st Jacques surgelées
- 200 g de poireaux surgelés
- 2 carré de tartare
- 2 cas de fromage blanc
- 2 cas de crème fraiche
- 1 oeuf
- 100 g de jambon
- Épices au choix

www.cookeojbh.fr

Faire cuire les pommes de terre coupées en les poireaux 12 minutes au cookeo avec 200 ml d'eau. Tout retirer et tout écraser à la fourchette. faire dorer les noix de st Jacques.

Ajouter l'oeuf, les carrés de fromage Tartare, les épices, le fromage blanc et la crème fraiche aux pommes de terre et poireaux. Mélanger puis incorporer le jambon et les noix de st Jacques. Mettre dans un plat un peu de chapelure et au grill 15/20 minutes

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

cookeo

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

PATE "MAMIE"

Aurelie Arnaud Hotte

www.cookeojbh.fr

Pour 4 personnes :

- Beurre
- Ail
- 500g de viande hachée
- 500g de coquillettes
- 1 petite boite de concentré de tomate
- Sel et poivre

Faire dorer la viande avec le sel, le poivre et le concentré de tomate
Au bout d'environ 3 min rajouter les pâtes et couvrir d'eau (env 80cl)
Cuire la moitie du temps de cuisson des pâtes

www.cookeojbh.fr

Paupiettes sauce mascarpone champignons

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr

©Cookeo Entre Amis©

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 6 paupiettes de dinde (ou veau)
- ✓ 200gr de champignons frais ou en boite
- ✓ ½ oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 250gr de mascarpone
- ✓ 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
- ✓ Sel, poivre
- ✓ 450ml d'eau

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

www.cookeojbh.fr

Éplucher et couper en lamelles vos champignons

Éplucher et émincer votre oignon

Écraser l'ail sans l'éplucher (ail en cheminé)

Mettre votre Cookeo en mode "dorer" puis ajouter les paupiettes et les oignons

Laisser revenir 5 minutes en retournant la viande de temps en temps

Ajouter l'eau, les champignons, l'ail, les herbes de Provence, le sel, le poivre

Fermer le couvercle puis programmer 12 minutes en mode "cuisson rapide" pour le Cookeo 1 OU "cuisson sous pression" pour les autres Cookeo

A la fin de la cuisson, laisser votre Cookeo en "maintient au chaud" au moins 10 minutes (et plus c'est très bien aussi) en ajoutant le Mascarpone puis rectifier l'assaisonnement.

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Paupiettes de foie gras

Lolo Agadengar

www.cookeojbh.fr

Pour 4 personnes :

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

www.cookeojbh.fr

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

https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

Moulinex cookeo

Pavé de saumon au miel

Gwen Cuvillier

www.cookeojbh.fr

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

Préparation

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.

www.cookeojbh.fr

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

Pavé de saumon avec sa sauce homardine

Cette recette a été réalisée [illegible] Moulinex.

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

Pour 2 personnes

2 pavés de saumon surgelé

1 poignée de crevettes surgelées

3 galets de sauce homardine (tipiak)

1 échalote

1/2 verre d'eau ou de vin blanc - 1/2 gros poivron rouge coupé en dés

- 1 oignon rouge émincé finement
- 1 gousse d'ail hachée
- huile d'olive

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis

Procédure :

Faire revenir l'échalote émincée ds un peu de gras

Ajouter alors les crevettes et les galets de sauce homardine , laisser fondre , remuer en ajoutant le liquide

Poser les pavés , cuisson rapide ou sous pression 8 mn .

@Cookeo Entre Amis http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

Poires pochées au vin blanc et aux épices

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

©Cookeo Entre Amis©

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓1/2 litre de vin blanc moelleux
- ✓ 4 poires d'automne
- ✓ 30 g de sucre brun
- ✓ 2 cuillères de miel liquide
- ✓ 2 clous de girofle
- ✓ 3 graines de cardamome
- ✓ 1 bâton de cannelle
- ✓ 1 badiane

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Dans la cuve de Cookeo, versez le vin blanc, le sucre, le miel et les épices.

Épluchez les poires en gardant la queue. Deposez les poires dans le panier vapeur.

Passez en mode cuisson rapide pendant 4 minutes.

Retirez les poires. Puis, faites réduire le jus en mode mijoter ou dorer jusqu'à ce qu'il soit nappant. Versez-le sur les poires. Serviez tiède

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

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

Moulinex cookeo

Ravioles de cèpes

et son bouillon de légumes d'hiver

Cécilia Nitop

www.cookeojbh.fr

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1L 1/2 Eau

1 Cube bouillon de légumes

3 càs de sauce soja

1 carotte

1 petit poireau

5-6 champignons de Paris

1 oignon

poivre, thym, laurier

1 bouquet de ravioles de cèpes (ou tortellini au bœuf, seulement 2 càs de sauce soja dans ce cas)

Couper les légumes en fines rondelles. Les mettre dans la cuve du cookeo et recouvrir avec l'eau, le bouillon, la sauce soja ainsi que les herbes et les épices. Cuisson rapide pendant 7 min.

Juste avant de servir, plonger vos ravioles ou tortellini dans ce bouillon et de nouveau cuisson rapide (2 min si 5 min de temps de cuisson indiqué sur le paquet).

Cette entrée peut également être servie en plat pour 4 pers en conservant les mêmes proportions.

Très bon appétit!

www.cookeojbh.fr

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

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

Moulinex cookeo

Risotto au foie gras

Corinne Croisille

www.cookeojbh.fr

Ingrédients

pour 6 personnes :

1 foie gras de 400g environ
3 poireaux
100g de petit pois
50g de beurre
300g riz
1,5l de bouillon de volaille
persil
1 bouquet garni
farine
noix de muscade rapée
huile d'olive
sel et poivre

www.cookeojbh.fr

Préparation

Coupez le foie gras en cubes, farinez-le, salez et poivrez.

Mettre le cookeo en manuel et dorer.

Mettre l'huile d'olive et faites-y revenir les blancs de poireaux et le foie gras pendant 3 minutes.
Ajoutez le riz.

Dès que le riz est translucide, versez le bouillon puis ajoutez 1 pincée de noix de muscade, le poivre et le bouquet garni.
Rajoutez les petits pois.

Passez en mode cuisson rapide 10 minutes.

@Cookeo Entre Amis
www.cookeojbh.fr
https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

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

risotto aux saumon

Cette recette a
été réalisée
Moulinex.

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

250 g de riz

150 g de saumon fumé

1 oignon

1 échalote

1 verre de vin blanc

1 càs de fumet de poisson

10cl de crème

300 ml d'eau

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faites revenir oignon et échalote émincés .

Ajoutez vin blanc, le fumet de poisson l

eau, le poivre et Passez en mode cuisson

rapide pour 15min.

Pendant ce temps coupez le saumon en la-

melles.

En fin de cuisson, passez en mode maintien

au chaud, ajoutez parmesan et crème .bien

mélangez.

Ajoutez le saumon ,mélangez délicatement .

www.cookeojbh.fr

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

Risotto au saumon fumé

proposée par Aurélie Garcia

www.cookeojbh.fr

Ingrédients

- 250 gr de riz arborio
- 1 petit oignon
- 150 gr de saumon fumé
- 750 ml de bouillon (légumes ou
- parmesan
- poivre (pas de sel : le saumon et le bouillon salent assez le risotto)

www.cookeojbh.fr

Préparation

Faire revenir l'oignon coupé en tout petits morceaux, dès qu'ils commencent a dorer mettre le riz et dorer encore 3 mn.

Arrêter le dorage, verser le bouillon, mélanger, et mettre en Cuisson Rapide 15mn.

Pendant ce temps couper le saumon fumé en lamelles

Dès la fin de la cuisson ouvrez immédiatement le cookeo, passer en maintient au chaud, et rajouter le parmesan . Avec une spatule mélanger énergiquement le riz pendant 2mn. Rajouter le saumon, mélanger 1mn et laisser une minute de plus en maintient au chaud. Voila c'est prêt vous pouvez déguster ! Miammm

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

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

Risotto aux cèpes

Recette proposée par Elisabeth de Pancracio

www.cookeojbh.fr

Ingrédients (4 personnes)

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

Procédure:

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

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

www.cookeojbh.fr

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

Risotto aux poireaux saumon

Recette de _
Cookeo dans la rue et la bonne humeur

www.cookeojbh.fr

Ingrédients 4 personnes :

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

www.cookeojbh.fr

Procédure:

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

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

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

Roulades de saumon

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

www.cookeojbh.fr

Ingrédients (4 personnes)

4 Grandes tranches de saumon fumé
220gr d'asperges (un bocal) égouttées
200 gr de fromage de chèvre frais
100gr de crevettes rose décortiquées
200ml de crème liquide semi écrémée
un peu de piment d'Espelette

www.cookeojbh.fr

Procédure:

Délayer la crème avec le fromage frais de chèvre , dans la cuve du cookéo

ensuite roulez les asperges dans le saumon , posez sur le mélange

ajoutez vos crevettes , un peu de piment par dessus tout cela

4mn cuisson rapide

www.cookeojbh.fr

plat

Roulades de sole sauce Nantua

	2	4	6
Filet de sole de 80/90 g	4	8	12
Lait	5 cl	10 cl	15 cl
Beurre	8 g	15 g	20 g
Farine	8 g	15 g	20 g
Crème liquide	7 cl	10 cl	15 cl
Bisque de homard	50 g	100 g	150 g
Cognac	1 cs	2 cs	3 cs
Ecrevisses cuites décortiquées	50 g	100 g	150 g
Cerfeuil haché	1 cs	2 cs	3 cs
Fumet de poisson	10 cl	15 cl	20 cl

Préparation : 10 mn Cuisson : 5 mn

www.cookeojbh.fr

Former des roulades avec les filets de sole et maintenir à l'aide de cure-dent.
En mode dorer :
Faire fondre le beurre.
Mélanger avec la farine.
Ajouter le lait et le fumet.
Fouetter jusqu'à épaississement.
Ajouter la bisque, le cognac et les écrevisses.
Arrêter le mode dorer.
Placer les roulades de sole dans le panier vapeur.
Placer le dans la cuve, au-dessus de la sauce.
Lancer la cuisson sous pression pendant 5 minutes.
Laisser reposer 5 minutes en maintien au chaud.
Retirer les cure-dent
Servir avec le cerfeuil.

www.cookeojbh.fr

Saint jacques et fondu de poireaux

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

cookeo

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 2 grosses carottes
- 1 gros poireau
- 8/10noix de st jacques
- 1 petite brique de crème fraiche liquide
- 1 échalote

- couper les poireaux et les carottes en tranche très fines
- cuire dans le panier vapeur pendant 6min
- faire revenir une échalote en mode dorer et incorporer les légumes
- ajouter les noix et la crème et faire cuire 3 min en cuisson rapide.
- servir avec du riz blanc

www.cookeojbh.fr

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

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

cookeo

saumon aux crevettes sauce champagne

Pour 4 pers.

-8 pavés de saumon

-échalotte/persil

-crème épaisse

-1/2 bouteille de champagne

-crevettes roses décortiquées

-champignons/fumet de poisson

-1citron/ 2 jaunes d'oeufs

Faire revenir les échalottes. Ajouter de l'eau et le fumet de poisson, le jus de champagne, laisser frémir.Ajouter le jus de citron, la crème, les crevettes et les champignons.Laisser mijoter. Ajouter le saumon, cuisson rapide 14 mns.Pour le service, déposer les pavés dans un plat, lier la sauce avec les jaunes, et napper le poisson.

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Saumon et poireaux au safran

Ingrédients : pour 4 pers

4 pavés de saumon
du safran
25cl de fumet de poisson
250g de poireaux (frais ou surgelés)
sel, poivre

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le cookeo puis lancez le programme "saumon au safran".
C'est tout !! Bon appétit !

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

https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

cookeo

Saumonette sauce mousseux, tomates champignons

Marie Nowaczyk Dernoncourt

www.cookeojbh.fr

Ingrédients

- 3 saumonettes (900 gr environ)
- deux oignons,
- une boite moyenne de concentré de tomate,
- trois quart d'une bouteille de mousseux,
- une boite de champignons
- sel et poivre

www.cookeojbh.fr

En mode dorer, faire roussir les oignons, ajouter la boite de concentré de tomate, ça va former une pate, y ajouter les saumonettes, puis de suite le mousseux...tourner avec une cuiellere en bois autour de la cuve pour ne pas abimer le poisson, et 10 minutes en cuisson rapide

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

cookeo

https://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

Sauté de St Jacques aux courgettes et aux tagliatelles

Marie Francoise Patricia

www.cookeojbh.fr

Ingrédients

Pour 2 ou 3 personnes

- 1 sachet de noix de St jacques (decongelées dans du lait)
- 1 barquette de tagliatelles fraîches (lustucru pour moi)
- 1 grosse poignée de courgettes (surgelées en rondelles)
- 1/2 cube bouillon de légumes ou spécial pâtes
- 200 ml d'eau
- Sel, poivre

www.cookeojbh.fr

Epongez les noix sur un papier absorbant.
Faire revenir les noix de st jacques , un aller retour , réserver.
Dans le jus de cuisson des oix , mettre les courgettes , moi surgelées mais on peut mettre des fraîches
Ajouter l'eau bouillante avec le 1/2 cube puis mettre les tagliatelles que l'on défait un peu pour ne pas que ça fasse des paquets ,bien mélanger , cuisson rapide ou sous pression selon cookéo pendant 2 mn ....
Remuer à nouveau et ajouter les noix de St jacques

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

SOURIS D'AGNEAU CONFITES

RECETTE DE SONIA MANUEL
COOKEO DANS LA RUE ET LA BONNE HUMEUR

www.cookeojbh.fr

Ingrédients (4 personnes)

4 souris d'agneau
5 belles carottes
2 gousses d'ail
1 oignon
1 bouillon cube + 200 ml eau
6 cuillères à soupe de miel
Bouquet garni
Sel
Poivre

Procédure:

En mode dorer: faire dorer les souris d'agneau dans un peu de matière grasse, ensuite les retirer.
A la place faire suer les légumes coupés en morceaux.
Remettre la viande avec les légumes, ajouter le miel, les épices et les herbes.
Cuisson rapide: 45 mn.
Eventuellement lier la sauce en fin de cuisson.
Suggestion : servir avec une purée de légumes d'autrefois comme purée pommes de terre et rutabagas.

www.cookeojbh.fr

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

SUPREME DE DINDES AUX CHANTERELLES

RECETTE DE LAETITIA QUINTIN

www.cookeojbh.fr

Ingrédients (6 personnes)

600GR ....de suprême de dinde
200 gr de chanterelles
100ml de vin blanc
2 grosses cuillères bombées de boursin cuisine
1 oignon émincé
sel , poivre
un peu de farine et
d'huile d'olive

www.cookeojbh.fr

Procédure:

Préparation :

mettre les morceaux de volaille dans une boite avec la farine mettre le couvercle , et secouer énergiquement ainsi la viande est bien enrobée de la farine
faire dorer la viande ajouter l'oignon
Une fois le tout doré , ajouter le bousin sel poivre chanterelles , et vin blanc sel + poivre
cuire sur plat "DINDE A LA MOUTARDE" ici 3 mn

© Cookeo Entre Amis
www.cookeojbh.fr
http://www.facebook.com/groups/cookeo.entre.amis

Suprême de dinde aux épices, purée de potimarron

www.cookeojbh.fr

©Cookeo Entre Amis©

Ingrédients :

Pour 2 personnes environ

- ✓ 2 blancs de dinde
- ✓ 1 potimarron
- ✓ 1 oignon
- ✓ 90g de beurre
- ✓ 30Cl de crème fraîche liquide entière
- ✓ 15Cl de chablis
- ✓ Huile d'olive
- ✓ 1 marmite de bouquet garni
- ✓ 1 cuillère à café de quatre épices
- ✓ Sel et poivre

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

www.cookeojbh.fr

Lavez le potimarron et taillez le en tranche. Supprimez les pépins et coupez le en gros morceaux (inutile de l'éplucher). Pelez et émincez l'oignon.

Faites revenir l'oignon avec une noix de beurre dans Cookeo en mode dorer. Salez et poivrez. Versez le tout dans le panier vapeur de Cookeo et versez 200ml d'eau dans la cuve. Passez en mode cuisson rapide 10 minutes. Mixez le potimarron ou passez le au moulin à purée et incorporez le beurre restant. Réservez au chaud.

Saisissez les blancs de dinde dans Cookeo en mode dorer avec un filet d'huile d'olive, sans les laisser trop colorer. Versez le vin blanc, la marmite, salez et poivrez. Passez en mode cuisson rapide 14 minutes.

Sortez les blancs de volaille, laissez réduire le vin blanc en mode mijoter et ajoutez la creme et le quatre épices. Laissez réduire 10 minutes. Taillez les blancs de dinde en tranches fines et nappez les de sauce à la creme. Servez avec la purée de potimarron

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

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

Suprêmes de pintade au Champagne et petits champignons

www.cookeojbh.fr

©Cookeo Entre Amis©

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 4 suprêmes de pintade
- ✓ 20 Cl de Champagne brut
- ✓ 1 cube de bouillon de volaille
- ✓ 15Cl de crème liquide
- ✓ Un peu de beurre
- ✓ Mélange de champignons
- ✓ Sel, poivre, muscade

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

www.cookeojbh.fr

Faire dorer l'échalote dans le beurre dans Cookeo en mode dorer.

Ajouter le mélange de champignons. Laisser cuire 5 minutes.

Mouiller ensuite avec le champagne et la crème.

Saler, poivrer et ajouter la muscade. Deposez le cube de bouillon et passez en mode cuisson rapide pendant 15 minutes.

Disposer ensuite les champignons dans l'assiette puis poser le suprême dessus.

Arroser légèrement de sauce.

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr

Terrine à ma Façon

Cette recette a été réalisée avec le robot Moulinex.

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

Pour 4 personnes environ

- ✓ 500g de Hachis de Veau
- ✓ 250g de Foies de Volaille
- ✓ Bouillon de Volaille
- ✓ 1 Œuf
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Thym
- ✓ Laurier

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

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

Procédure :

En mode dorer, faire revenir les foies avec le sel, poivre, thym et laurier et bouillon de volaille.

Dans un plat, mélanger le hachis de veau et l'oignon.

Une fois les foies dorés, les mixer légèrement et les mélanger avec le hachis de veau et oignon.

Rajouter un œuf battu.

Mettre dans un plat avec thym et laurier au dessus.

Remplir la cuve de 25 cl d'eau, mettre un moule dans le panier vapeur.

Mettre en cuisson rapide pendant 15 minutes.

Une fois cuit, ouvrir le couvercle puis rabattre sans fermer pendant 30 minutes.

Démouler quand c'est froid.

Bon appétit :)

www.cookeojbh.fr

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

Terrine de lapin au goût d'antan de Marie et Enza

Marie Francoise Patricia

www.cookeojbh.fr

Ingrédients

- 500 grs de chair à saucisses (pour apporter le gras nécessaire)
- 500 grs de lapin désossé (râbles , cuisses)
- 250 grs de foies de lapin
- Crépine (facultatif)
- 1 oignon ,
- 1 gousse d'ail ,
- thym , laurier .
- Persil ,
- sel , poivre , piment d'espelette
- 10 cl de cognac (ou tout autre alcool fort)
- 1 petite poignée de noisettes décortiquées (ou pistaches , raisins ect...)

www.cookeojbh.fr

Faire revenir les foies en modérer avec sel , poivre , thym , laurier [illegible]
[illegible]
Pendant ce temps , désosser les 500 grs de lapin , hacher grossièrement , y ajouter la chair à saucisses , l'oignon et l'ail émincés très finement , condiments , ajouter les foies coupées en menus morceaux (je le hache avec le speddy chef de tupp)ajouter les noisettes ou autres fruits secs de son choix.
Bien malaxer pour bien amalgamer tous les ingrédients
Positionner la crépine dans le fond du moule pour moi une casserole tefal sans manche de 18 cm de diamètre ,(tout contenant de 18cm passant au four convient)
Mettre la préparation et rabattre la crépine sur le dessus . Poser 2 ou 3 feuilles de laurier .
Poser le moule dans le panier vapeur , avec 30 cl d'eau dans la cuve .
Cuisson rapide ou sous pression , selon le cookéo 1 ou usb pendant 40mn .
A la fin de la cuisson , laisser le couvercle entrouvert pendant encore [illegible] mn .
Sortir le moule encore chaud. Extraire l'excédent de liquide du moule .....
Pour Tasser la terrine ,mettre un poids assez lourd dessus après l'avoir protégé d'un papier aluminium , (ex : boîtes de conserves)
Le lendemain et seulement le lendemain, démouler .
Déguster .
Se conserve très bien pendant 4 ou 5 jours , ou sinon mettre des portions au congélateur ....

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

Terrine de lapin façon enza

Enza Brigitte Ludo

www.cookeojbh.fr

Ingrédients

- 500gr de chair de porc
- 250gr de foies de lapins
- 1 gros oignons
- Persil sel poivre ail
- 1 oeuf
- 1/2 verre a moutarde de cognac
- 1 bonne cuillère à soupe de raisin sec

www.cookeojbh.fr

[illegible] thym [illegible]
[illegible] le [illegible] le mode [illegible] et fermer le cokeo 15mn le temps que sa macére

Ensuite mettre la farce dans un saladier avec oignons émincés persil l oeuf bien mélangé le tout y r ajouter les foie émincés en petit bouts avec son jus en enlevant les feuilles de laurier
Metire le raisins sec
Bien remuer le tout
Ensuite le mettre dans un moule (panier vapeur +250ml d'eau) 15mn cuisson rapide en mettant quelques feuilles de laurier dessus
Ouvrir le cookeo et ensuite le rabate
Et laisser poser au moins 30mn
J ai pu faire un moule + 2 petits ramequins
Démoulé froid
A faire la veille

Terrine de Porc et Foies de Volaille

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo et le Compa-[illegible] empêche de la faire avec un autre robot.

Ingrédients :

Pour 8 personnes environ

- ✓ 250g de foies de volaille confits
- ✓ 1 oignon
- ✓ persil
- ✓ 2 feuilles de laurier
- ✓ thym
- ✓ 1/5 verre de porto blanc
- ✓ 500g de chair à saucisses
- ✓ 1 œuf
- ✓ *Des noisettes (facultatif)*

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

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

Procédure :

Faire revenir 250g de foies confits (possible avec du foie frais) dans le cookeo avec du thym et 2 feuilles de laurier, puis ajouter 1/2 verre à moutarde de porto blanc et laisser macérer pendant 15 minutes dans le cookeo éteint et fermé (réalisable dans un faitout ou une casserole avec couvercle).

[illegible] Companion 1 oignon et du persil.

Puis ajouter 500g de chair à saucisses et continuer à hacher.

Ajouter un œuf puis le foie de volaille avec leur jus de porto (retirer les branches de thym et les feuilles de laurier et à nouveau hacher le tout.

Facultatif ajouter des noisettes.

Saler et poivrer (je ne sale pas en ce qui me concerne).

Mettre dans une petite casserole sans manche ou un moule de 18cm

Mettre 200ml d'eau dans le fond de la cuve du cookeo et installer le panier vapeur. Mettre le moule dedans et cuisson rapide 15mn. (couvrir le moule de film pour éviter les retombées d'eau dûes à la condensation)

A la fin de la cuisson, laisser reposer au moins 30mn dans le cookeo entrouvert puis démouler et mettre au frigo pour la nuit !

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

Terrine de Sanglier

Severine Rozier

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

- 1kg de viande de sanglier
- 300gr de lardons fumés
-2 tranches de pain de mie blanc
-30 cl de vin rouge
-1 œuf
- 1 oignon piqué de clous de girofle
-1 gousse d'ail
-1 bouquet garni
-10 gr de sel par kg de viande
- 5 gr de poivre par kg de viande

www.cookeojbh.fr

Mettre la viande de sanglier coupée en dés avec le vin rouge, l'oignon l'ail le bouquet garni et le pain de mie coupé en petit carrés pendant 24 heures

Ensuite hachés le tout avec les lardons ajouter l'œuf mélanger bien, mettre dans des petites terrine faire cuire dans le panier vapeur avec 200 ml d'eau pendant 40 min laisser reposer 24 heures avant de déguster

www.cookeojbh.fr

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

cookeo

Terrine de saumon

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

Cette recette a été réalisée [illegible] Moulinex.

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

300g de saumon frais

10cl de crème liquide légère

10cl de purée de tomate

3 œufs

Epices: aneth, ail, noix de muscade, paprika, sel

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Faire cuire dans le panier vapeur le saumon.

7 min cuisson sous pression avec 200ml d eau au fond de la cuve

Dans un saladier émietter le saumon et rajouter tous les ingrédients. Bien mélanger

Verser la préparation dans un moule allant dans le panier vapeur.

Cuire sous pression 30 min avec 200ml d'eau au fond de la cuve.

Manger froid

Vous pouvez servir un coulis de tomate ou une crème avec de l aneth

www.cookeojbh.fr

entrée

Terrine de saumon au curcuma

	2	4	6
Saumon frais, émietté	135 g	270 g	400 g
Saumon fumé, émietté	25 g	50 g	75 g
Fromage frais	15 g	30 g	75 g
Blanc d'œuf	1	2	3
Curcuma	1/3 cc	2/3 cc	1 cc
Huile	1 cs	2 cs	3 cs
Eau	20 cl	20 cl	20 cl

Préparation : 20 mn Cuisson : 25 mn
Préparation : 20 mn Cuisson : 30 mn
Préparation : 20 mn Cuisson : 35 mn

www.cookeojbh.fr

En mode dorer :
Verser l'huile dans la cuve.
Cuire le saumon en l'émiettant au fur et à mesure.
Débarrasser dans un plat et y mélanger tous les ingrédients.
Arrêter le mode dorer.
Dans une terrine :
Tasser la préparation.
Recouvrir de film alimentaire spécial cuisson.
Ajouter 20 cl d'eau dans la cuve.
Placer les terrines dans le panier vapeur.
Lancer la cuisson sous pression pendant 25/30/35 minutes.
Laisser refroidir.
Servir accompagné d'une mayonnaise.

www.cookeojbh.fr

Recettes Bistrot

Terrine de Saumon et Courgette

Fanny Mouton

Cette recette a été réalisée [illegible] Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 3 petites courgettes
- ✓ 4 tranches de saumon fumé
- ✓ 4 œufs
- ✓ 25cl de crème fraîche
- ✓ 20g de farine
- ✓ [illegible]
- ✓ Sel, Poivre
- ✓ 1c. à café de curry
- ✓ quelques brins de ciboulette ou autres herbes

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

www.cookeojbh.fr

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

Procédure :

Couper les courgettes en dès et les faire cuire à la vapeur au Cookeo (environ 5-7 min).

Pendant ce temps, mélanger la crème avec la farine, [illegible] ensuite les œufs et fouetter le tout.

Assaisonner avec : sel, poivre, curry et ciboulette ciselée.

Couper en dès le saumon et la feta et les incorporer à la préparation.

Mettre la préparation dans un moule à cake antiadhésif.

Faire cuire le moule 40 minutes à 210°C

Bon appétit :)

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

Terrine Saint Jacques, Tomate et Asperges vertes

Cette recette a été réalisée [illegible] Moulinex.

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

Pour 4/6 personnes environ

- ✓ 5 Œufs
- ✓ 5 C à s de Crème Fraiche
- ✓ 2 C à s de Concentré de tomate
- ✓ Boîte de petites asperges vertes
- ✓ 200g de petites noix de Saint Jacques
- ✓ Sel, poivre
- ✓ Echalotes
- ✓ Piment d'Espelette
- ✓ Paprika

www.cookeojbh.fr

©Recettes Cookeo Dans la joie et la bonne humeur©

Procédure :

Tapisser le fond du moule avec les asperges.

Mélanger les œufs, la crème fraiche et le concentré de tomates.

[illegible] de Saint Jacques.

Assaisonner, mélanger délicatement et rajouter dans le moule.

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

Mettre en cuisson rapide pendant 25 minutes.

A la fin de la cuisson, laisser reposer 10-15 minutes dans le Cookeo couvercle ouvert.

Mettre au frigo puis démouler quand la terrine est bien fraiche.

Bon appétit :)

@Cookeo Entre Amis
http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

Verrines choco mangue

www.cookeojbh.fr
www.cookeojbh.fr

©Cookeo Entre Amis©

Ingrédients : Pour 4 personnes environ

- ✓1 mangue coupée en morceaux
- ✓100 g de chocolat à pâtisser noir fondu
- ✓3 œufs
- ✓40 g de sucre
- ✓30 g de farine

Procédure :

©Cookeo Entre Amis©

www.cookeojbh.fr

Mélangez le sucre, les œufs et la farine. Ajoutez le chocolat.

Versez dans les verrines et ajoutez la mangue.

Filmez les verrines avec un film alimentaire. Placez les dans le panier vapeur. Versez 200ml d'eau dans la cuve et passez en mode cuisson rapide 10 minutes.

Servez tiède ou froid

Bon appétit ☺

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr