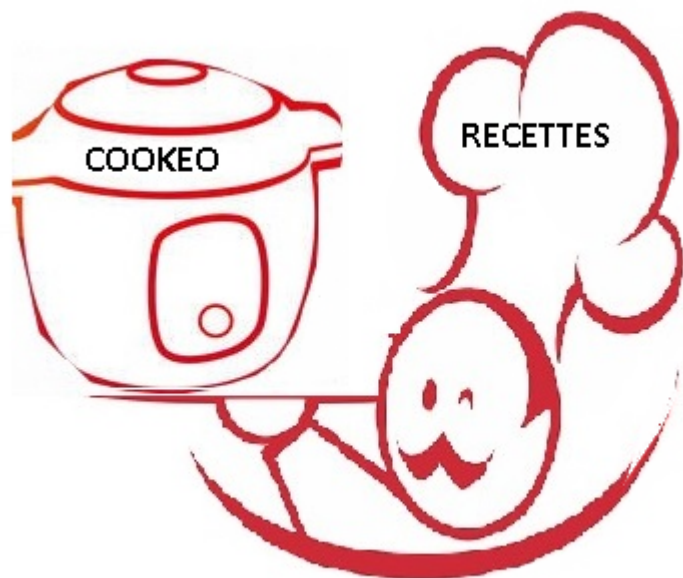


10 recettes cookeo de cuisses de poulet



10 recettes cookeo de cuisses de poulet

Coucou tout le monde je vous propose ici 10 recettes cookeo de cuisses de poulet.

Pour accéder aux fiches il suffit de cliquer sur le texte ou sur l'image . Ensuite vous pouvez imprimer ou créer un PDF de la fiche en cliquant sur les icônes en haut de l' article.



Fiche recettes cookeo cuisses de

poulet à la moutarde

Cookoo Moulinex
Cuisses de poulet à la moutarde

Préparation 5 mn Cuisson 20 mn Propoints 6 Calories 290

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

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

<https://www.facebook.com/cookeoofficial/>
<http://open-et-regle.com/category/cookeo/>

Fiche recettes cookeo cuisses de poulet gingembre

Cookoo Moulinex
Cuisses de poulet au gingembre

Préparation 5 mn Cuisson 20 mn Propoints 5 Calories 280

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

Préparation
Mode dorer
Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les gousses d'ail coupées en morceaux, l'échalote et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons.
Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille.
Versez les cuillères à café de gingembre.
Salez et poivrez selon votre convenance.
Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 20 mn.
Servez chaud.

<https://www.facebook.com/cookeoofficial/>
<http://open-et-regle.com/category/cookeo/>

Recette cookeo : cuisses de poulet au vin rouge

Cookoo Moulinex
Cuisses de poulet au vin rouge

Ingredients pour 4 personnes
4 cuisses de poulet
1 petite boîte de concentré de tomates
200 g de champignons de Paris
100 g d'oignons congelés
300 ml de vin rouge
Huile d'olive
1 cube de bouillon de bœuf
Sel
Poivre

Préparation
Mode dorer
Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les cuisses puis les morceaux d'oignons.
Réservez les cuisses de poulet et faites revenir les oignons et les champignons de Paris.
Redéposez les cuisses de poulet dans la cuve et ajoutez le vin rouge, le bouillon d'eau avec le cube de bouillon de bœuf.
Salez et poivrez selon votre convenance.
Mode cuisson rapide ou sous pression
Programmez 20 mn de cuisson. Quand la cuisson est terminée réservez les cuisses dans un plat qui sera four.
Ajoutez la boîte de concentré de tomates dans la cuve et mélangez. Versez la sauce sur les cuisses de poulet.
Enfournez pendant 10 min à 180 degrés. Servez chaud.

<https://www.facebook.com/cookeoofficial/>
<http://open-et-regle.com/category/cookeo/>

Fiche recette cookeo cuisses de poulet aux champignons

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet aux champignons

Préparation 5 mn Cuisson 25 mn Propoints 6 Calories: 490

Ingrédients pour 4 personnes

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

<https://www.facebook.com/lecookeoofficial/>
<https://www.instagram.com/lecookeoofficial/>

Préparation
Mode dorer
Découpez l'oignon en morceaux.
Ajoutez les ingrédients un à un. Commencez par les oignons puis faites sauter les champignons et placez dans le couvercle les cuisses de poulet. Versez le verre de vin blanc sur les ingrédients. Salez et poivrez. Plongez le cube de bouillon de poulet.
Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients ;

Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 25 mn



<https://www.facebook.com/lecookeoofficial/> <http://papi-et-origine.com/categorie/cookeo/>

Fiche recette cookeo cuisses de poulet aux 2 épices

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet aux 2 épices

Préparation 5 mn Cuisson 20 mn Propoints 5 Calories 280

Ingrédients pour 4 personnes

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

<https://www.facebook.com/lecookeoofficial/>
<https://www.instagram.com/lecookeoofficial/>

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

Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 20 mn.
Servez chaud.



<https://www.facebook.com/lecookeoofficial/> <http://papi-et-origine.com/categorie/cookeo/>

Fiche recette cookeo weight watchers aiguillettes de poulet aux légumes

Cuisses de poulet aux légumes



Préparation 5 mn Cuisson 20 mn Points 0 Calories 294



Ingrédients pour 4 personnes

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

<https://www.facebook.com/cookeo/cookeorecette/>
<https://www.instagram.com/cookeo/cookeo/>

Préparation

Mode dorer

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

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn
Servez chaud.

Fiche recette cookeo cuisses de poulet au curry

Cuisses de poulet au curry



Préparation 5 mn Cuisson 20 mn Points 0 Calories 295



Ingrédients pour 4 personnes

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

<https://www.facebook.com/cookeo/cookeorecette/>
<https://www.instagram.com/cookeo/cookeo/>

Préparation

Mode dorer

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

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

<https://www.facebook.com/cookeo/cookeorecette/>

<https://www.instagram.com/cookeo/cookeo/>

Fiche recette cookeo cuisses de

poulet méridionales

Fiche recette cookeo cuisses de poulet aux câpres

Cookeo
Moulinex

Cuisses de poulet aux câpres

Préparation 5 mn Cuisson 20 mn Points 0 Calories 297



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

Préparation
Mode dorer
Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Versez les briques de tomates, l'eau avec le bouillon de cube de bœuf. Ajoutez le verre de câpres.
Salez et poivrez selon votre convenance.
Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 20 mn.
Vous pouvez épaissir la sauce si trop liquide avec de la maïzena en fonction dorer.
Servez chaud.

<https://www.facebook.com/cookeo.recette>
<https://www.moulinex.com/cookeo>

Fiche recette cookeo cuisses de poulet au cidre

Cookeo
Moulinex

Cuisses de poulet au cidre

Préparation 5 mn Cuisson 20 mn Points 7 Calories 356

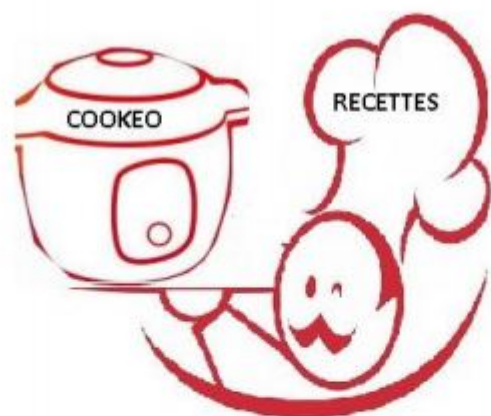


Ingédients pour 4 personnes
4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
500 ml de cidre
3 cuillères à soupe de crème fraîche
Sel
Poivre

Préparation
Mode dorer
Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons de Paris. Versez le cidre.
Salez et poivrez selon votre convenance.
Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 20 mn.
Ajoutez la crème fraîche quand la cuisson est terminée.
Servez chaud.

<https://www.facebook.com/cookeo.recette>
<https://www.moulinex.com/cookeo>

1000 RECETTES COOKEO ICI



1000 RECETTES COOKEO