

# 10 recettes cookeo filets mignon volume 1

Amateurs de viande tendre vous allez être servis avec cet article qui vous propose 10 recettes cookeo filets mignon.

## Filet mignon de porc aux lentilles

Moulinex  
cookeo

### Filet mignon de porc aux lentilles

Elodie LA



#### Ingédients :

Pour 4 personnes

1 filet mignon  
250gr de lentilles  
1 oignon  
sel / poivre  
1/2 cub or  
eau

En mode manuel : dorer  
Pendant 5 minutes, faire dorer le filet mignon de chaque coté.  
saler poivrer.  
Ajouter un peu d'eau et l'oignon coupé en 2.en mode cuisson rapide : 15 min  
Réserver  
Ajouter les lentilles et 1/2 litre d'eau et mettre le cub or.  
Mode cuisson rapide : 20 minutes  
Après la cuisson des lentilles, couper le filet mignon en 2 et rajouter le aux lentilles  
passer en maintien au chaud pendant 10 min (car le filet mignon et presque froid)

Dégustez  
Bon appétit!!!!

## Filet mignon aux légumes

## Filet mignon aux légumes

- 1 filet mignon
- 1 oignon
- Quelques pommes de terre
- 2 grosses carottes
- thym, ail semoule
- Fond de roti
- Pruneaux

En mode recette boeuf bourguignon, faire revenir l'oignon et la viande coupée en morceaux, rajouter le reste des ingrédients, et rajouter du liquide, sans tout recouvrir.

# Filet mignon à la crème de moutarde

Moulinex  
cookeo

## Filet mignon à la crème de moutarde

Manue Lhotelier



### Ingrédients :

- Pour 4 personnes :
- 800g de filet mignon
  - 20cl de vin blanc
  - 3 cuillère à soupe de moutarde
  - 30cl de crème fraîche
  - 25g de beurre

En mode manuel.

Mettre, dans le Cookeo, le beurre et le laisser roussir.

Faire rotir le filet mignon sur toutes les faces. Une fois le filet mignon bien doré, mettre de l'eau (environ 20 cl).

Fermer le Cookeo et laisser cuire 20 minutes. Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger la moutarde avec le vin blanc. Il faut que le mélange soit lisse.

Une fois le filet mignon cuit, verser ce mélange vin blanc-moutarde dans le Cookeo avec le jus de cuisson. Bien mélanger.

Laisser de nouveau mijoter pendant 15 minutes.

J'ajoute la crème fraîche liquide en fin de cuisson car j'ai peur que cela caille.

J'ai servi ici avec des tagliatelles fraîches.....

Bon appétit!

# Filet mignon Maroilles



## Filet mignon au Maroille

proposée par Corinne Daniel Arpin



### Ingrédients

1 filet mignon de porc d'environ 600g  
250 ml de fond de veau  
200 ml de crème fraîche  
125g de Maroille  
6 pommes de terre  
sel et poivre ..

en mode manuel fonction dorer

faire dorer les morceaux de filet mignon et les  
pommes de terre coupées en 4

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

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

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

# Filet mignon de porc aux oignons

Moulinex  
cookeo

## Filet mignon de porc aux oignons

Croq Mi t'Aime



### Ingrédients :

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

Dorer les oignons et le poivron,  
ajouter les dés de porc. environ 5  
minutes.

Verser les 150 ml d'eau avec le  
fond de veau. cuisson rapide 20  
minutes, servir avec du riz :  
un délice !

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

# Filet mignon au paprika

cookeo

Filet mignon au paprika pommes de terre et tagliatelle de légumes Elodie Climent

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

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

Couper 2 filet mignon de porc en dés, les faire dorer avec de l'oignon .

Pendant ce temps dans un saladier mettre 25cl de vin blanc, 50 cl de crème fraîche semi épaisse, 2 cuillères a soupe de paprika, de la ciboulette, 1 cuillère a soupe d'ail en poudre, 1 cuillère a soupe d'échalote déshydraté.

Remuer le tout. Mettre les pommes de terre avec la mixture dans le cookeo, lancer la cuisson rapide pour 8min. Pendant ce temps prendre 1 courgette, l'éplucher pour faire des tagliatelles, les ajouter quand la cuisson est fini, bien remuer et laisser en maintien au chaud pendant 10 min les courgettes seront croquante.

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

cookeo

# Filet mignon au Boursin



## Filet mignon au boursin

proposée par Mimi Titi



### Ingrédients

1 filet mignon  
Une petite boîte de pomme de terre  
Une petite boîte de carottes coupées en rondelle  
Un pot de boursin cuisine ail et fine herbe  
150ml d'eau  
Fond de veau  
Sel/poivre

En mode dorer  
Mettre le filet mignon  
Les pomme de terre  
Les carottes  
Retourner sur chaque face le filet mignon afin que tous les faces soient un peu dorées.  
Mettre le boursin, l'eau, le fond de veau, sel, poivre. Remuer le tout.  
15min en mode cuisson rapide  
C'est prêt

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

# Filet mignon au camembert

Moulinex  
cookeo

## Filet mignon à la crème de camembert

Bertrand Leridez



### Ingrédients :

pour 4 personnes :

1 filet mignon,  
12 petites pommes de terres,  
1/2 camembert,  
1 kubor +200ml d'eau,  
1 oignon,  
2 cuillère à soupe de crème fraîche,  
du beurre,  
sel, poivre

Emincer l'oignon. Couper le filet mignon en tranches épaisses. Peler les pommes de terre.

-Faire revenir dans du beurre l'oignon, la viande et les pommes de terre en mode "dorer" environ 5mn.

-Ajouter le bouillon kubor.  
-couper le camembert en petits morceaux et le mettre dans la cuve.  
- saler, poivrer, mélanger.  
-passer en cuisson rapide 15 mn.  
-ajouter la crème fraîche.  
-Bien mélanger et déguster

# Filet mignon en sauce

Moulinex  
cookeo

## Filet mignon en sauce et ses pommes de terre

Gaëlle le Diascorn



### Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 filet mignon  
1 oignon  
1 cuillère de farine  
20 cl de fond de veau  
20 cl de vin blanc  
1 petite boîte de concentré de tomate  
1 boîte d'olives dénoyautées  
1 cube bouquet garnis

En mode dorer faire revenir le filet mignon et l'oignon ajoutez la farine remuez et ajoutez le vin blanc et le concentré de tomate remuez

ajoutez le fond de veau les pommes de terre les olives mélangez et

cuisson rapide 20 minutes!!! Et c'est prêt

# Filet mignon au roquefort

Moulinex  
cookeo

## Filet mignon de porc au Roquefort



### Ingrédients :

4 pers.

600g de filet mignon  
6/7 belles pommes de terre  
2 beaux oignons  
Huile d'olive  
200ml de bouillon de volaille  
Roquefort (tranche 150g)  
Crème fraîche (moitié du pot)  
4 cuillères à café de sauceline (pour sauce blanche)  
Sel, poivre.

Mode dorer :

-Verser de l'huile d'olive

-Y mettre les oignons découpés,

Le filet mignon en cube, les pommes de terre crues coupées en cubes.

-Faites dorer 5/6 min je dirais même blanchir !

-Ajouter le bouillon, le roquefort en morceau.

-Arrêter le mode dorer,

passer en mode cuisson rapide 15 min.

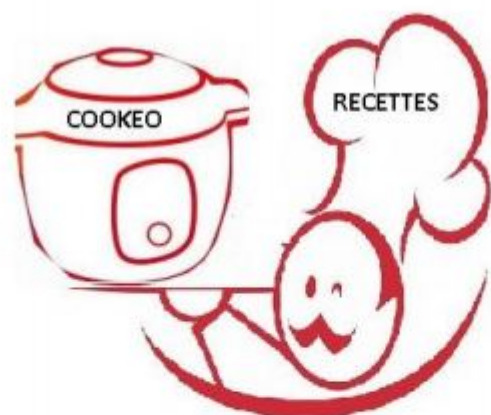
Fin de cuisson maintenir au chaud.

-Ajouter le poivre, sel et crème fraîche.

Comme c'est assez liquide en sauce, ajouter la sauceline ça rend la sauce plus épaisse !

Un DÉLICE !!!!!

**Ces fiches appartiennent à leurs auteurs en cas de réclamation la fiche sera immédiatement retirée sur simple demande**



**1000 RECETTES COOKEO**