

10 recettes cookeo paupiettes vol 1 en fiche



10 recettes cookeo paupiettes vol 1

Paupiettes de dinde aux pruneaux

Paupiettes de dinde aux pruneaux

Catherine Mantoue



Ingrédients :

6 paupiettes de dinde
125g de lardons
20 pruneaux
1 tablette de bouillon cube
Crème fraîche épaisse
Fécule maizena
Vin blanc
Un verre d'eau
Oignons

En mode Manuel >Dorer

Faire dorer au cookeo les paupiettes, les lardons, les oignons.

Ajouter ensuite le vin blanc à mi hauteur (des paupiettes) et 1 verre d'eau + cube de bouillon et les pruneaux.

Mettre en mode cuisson rapide 20 minutes

En fin de cuisson mettre la crème et la maizena (pour épaissir la sauce) .

Bon appetit

Paupiettes de dinde et pommes de terre

cookeo

paupiettes de dinde aux pdt fondantes

Pour 2 pers.

-2 paupiettes

-4pdt

-1oignon

-1 coeur de bouillon de légumes

-1 carotte

-sel/poivre/persil

-huile d'olives

-400ml d'eau

Faire revenir l'oignon et les paupiettes.

Mettre tout le reste des ingrédients, cuisson rapide 18 mins.

Paupiettes délicies du verger

cookeo

Paupiettes/délices du verger

- 750 g de paupiettes de veau
- 2 échalottes/curry/aneth
- Basilic/ herbes de Provence
- 50ml de crème
- 200ml d'eau
- 2 tomates
- 850 g d'haricots verts
- Huile d'olive.

Faire revenir les paupiettes et les échalottes.

Mettre l'eau.

Dans le panier vapeur, mettre les légumes et les épices.

Recouvrir de crème.

Cuisson rapide 15 minutes.

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

cookeo

Paupiettes de dinde

Moulinex
cookeo

Paupiettes de dinde

Frederic Bouvier



Ingrédients :

- 6 paupiettes de dinde
- 2 verre de vin blanc sec
- 2oignons
- 3 cac de concentre de tomate
- 4 tomates
- 1 boîte de champignons de paris
- 1 cube de bouillon de poule
- dans 1/4 d'eau

Faire revenir les paupiette et ajoute les oignons et ensuite le bouillon de poule et le reste faire cuire 15 minutes en cuisson rapide bon app.

Paupiettes de dinde au riz

Moulinex
cookeo

Paupiettes de dinde au riz

Ingrid Choux Bastien



Ingrédients :

pour 6 pers.

- 6 paupiettes de dinde
- 1 gros oignon
- 1 barquette de lardons
- 1 petite brique de vin blanc
- 1 brique de crème fraîche
- 400 g de riz blanc
- du fond de veau dilué dans de l'eau
- de l'eau
- sel / poivre
- 1 cuillère à café de moutarde

En mode manuel dorer

Faire dorer les 6 paupiettes
Ajouter les oignons et les lardons
Ajouter une petite brique de vin blanc et une
brique de crème fraîche
Ajouter le fond de veau et la moutarde
Assaisonner sel / poivre

Remuer bien

Noyer d'eau jusqu'à recouvrir les paupiettes.
Puis cuisson rapide 10min !

Bon appetit

Paupiettes dinde et légumes

Moulinex
cookeo

Paupiettes de dinde & ses petits légumes

Maeva Duffau



Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 4 paupiettes de dinde,
- 1 gros oignon émincé,
- 1 barquette de lardons,
- 1 cube de bouillon de volaille,
- 500gr de carottes en rondelles (ou 200gr de carottes et 250gr de pommes de terre coupé en 2),
- 2 tomates coupées en dés,
- 1 mignonnette de vin blanc,
- 1 verre de petits pois congelés,
- 1 briquette de crème liquide,
- 2 cuillères à soupe de maizéna.

En mode dorer mettre à dorer l'oignon, les lardons et les paupiettes pendant 6 min,

Ajouter cube de bouillon, carottes, tomates, vin et petits pois, mettre 10min en cuisson rapide,

Ajouter la crème et la maizéna remuer avec spatule en bois, mettre cuisson rapide 5min. ____ bonne appétit

Paupiettes de dinde façon carbonade

Moulinex
cookeo

Paupiettes de dinde façon carbonade

Salomé Degenève



Ingrédients :

Pour 4 personnes:

- 4 paupiettes de dinde
- 1 bière 1664 bouteille
- 5 tranches de pain d'épices
- fond de volailles
- sel et poivre

Faire dorer les paupiettes seules environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (il est inutile de rajouter du gras)

Ajouter tout le reste, et écrasant légèrement le pain d'épices dans la bière pour avoir une jolie sauce bien liée

Passer en mode cuisson rapide environ 15/20 minutes suivant la taille des paupiettes.

À accompagner de tagliatelles, par exemple

Voilà, nous on s'est régalés hier soir avec cette recette sucrée/salée

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

Paupiettes pommes de terre champignons

cookeo

Paupiettes Pommes de terre champignons

Stephanie Gay-Mences

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes
- 1 boîte de champignons
- 200 ml de bouillon de légumes
- 3 échalotes
- 50g de farine
- 1 c à s de crème fraîche (ou 100ml de crème d'amandes)
- sel, poivre
- 5 pommes de terre

En mode DORER, faire dorer les échalottes, fariner les paupiettes et les faire dorer 5 min.

Ajouter le bouillon de légumes, les champignons en cuisson rapide 28 min.

Ajouter la crème fraîche ou la crème d'amande.

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

cookeo

Paupiettes à la provençale

cookeo

Paupiettes à la provençale

Ludwine Vota

Ingrédients :

Pour 2 personnes:

- 2 paupiettes de dinde
- oignon
- ail
- herbes de Provence
- 1 tomate
- 1 courgette
- 10 cl de vin blanc
- huile d'olive
- 10 cl de fond de volaille
- sel, poivre.
- 100 gr de blé

Faire dorer les paupiettes avec un peu d'huile d'olive.

Retirer de la cuve, et faire dorer les oignons.

Ajouter les courgettes, faire dorer, puis mettre les tomates et l'ail.

Remettre les paupiettes, saler, poivrer et herbes de provence. Mettre le vin blanc puis passer en cuisson rapide 10 minutes.

A la fin, ajouter le blé et le fond de volaille, mélanger puis remettre à cuire 10 min cuisson rapide

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

cookeo

Paupiettes de poulet sucré salé

Moulinex
cookeo

Paupiettes de poulet sucré/salé

Agnez Souty



Ingrédients :

pour 4 personnes

4 paupiettes de poulet,
5 courgettes (petite),
2 navets,
2 pomme de terre de taille moyenne,
2 pommes
lauriers(en poudre),
sel,poivre,
estragon(en poudre),
coriandre
2 oignons

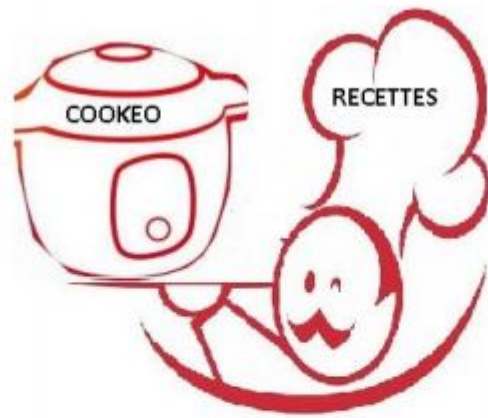
j'ai mis presque 1 cuillère a soupe de tous
les epices sauf pour la coriandre ou j'ai
mis 1/2 cuillère a café.

faire revenir les paupiettes dans un peu de
beurre et d'huile d'olive...réserver..faites
revenir tous les legumes(en mode dorer)je
les ai laisser pendant 12min tout en
remuant de temps en temps...rajouter la
viande puis passer en mode cuisson rapide
pendant 10 min...et voilà c'est prêt...et
trop bon...

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



RecettesCookeo.net



1000 RECETTES COOKEO