

10 recettes cookeo paupiettes vol2



10 recettes cookeo paupiettes vol2

Paupiettes chorizo mozzarella

cookeo

Paupiettes chorizo mozzarella

Lilou Merveilles

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

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

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

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

cookeo

Paupiettes chorizo champignons frites

cookeo

Paupiettes au chorizo accompagnées de champignons et frites

[Ga Èlle](#)

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

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

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

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

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

cookeo

Paupiettes de porc et farfallines

cookeo

Paupiettes de Porc et ses farfallines

Lydie Sepulveda

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

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

Faire dorer les paupiettes, lardons, oignons

Ajouter vin blanc et fond de veau
Cuisson rapide 6mn

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

Ajouter la crème fraîche et dorer 1mn

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

cookeo

Paupiettes de veau tomates et penne

cookeo

Paupiettes de veau à la tomate et penne

Véro la Barjot

Ingrédients :

Pour 3 personnes :

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

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

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

cookeo

Paupiettes de veau forestière

cookeo

Paupiettes forestiere a la creme

Amandine François Duquesne

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

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

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

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

cookeo

Paupiettes de veau riz légumes

cookeo

paupiettes de veau/riz/légumes

Pour 6 pers.

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

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

Cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

Paupiettes de veau au bacon

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

Faire revenir les paupiettes, puis ajouter le bacon, laisser 2 mins. Mettre les carottes, et le fond de veau.

Déposer les autres ingrédients, cuisson rapide 10 mins.

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

Paupiettes de porc à la tomate

Moulinex
cookeo

Paupiette de porc à la tomate

Isabelle Fugier



Ingrédients :

pour 6 personnes
6 paupiettes
lardons fumes
oignons
tomates concasse
1/2 l de fond de veau

En mode doré mettre l'oignon lardons et paupiettes un peu de farine et faire revenir quelques minutes ,ajouter les tomates et le fond de veau et cuisson rapide 15mn

Paupiettes de porc à l'ananas

Moulinex
cookeo

Paupiettes de porc à l'ananas

Elise Bigouden



Ingrédients :

pour 4 pers :
4 paupiettes de porc,
une petite boîte de dés d'ananas,
1 oignon émincé,
sel, poivre.

Verser tout les ingrédients dans la cuve y compris le jus d'ananas de la boîte.

Faites dorer le tout 5 min puis cuisson rapide 15 min.
On peut servir avec du riz, c'est parfait

Paupiettes de volaille

Moulinex
cookeo

Paupiettes de volaille pomme de terre et carottes

Charlotte Guérardelle



Ingrédients :

Pour 2 personnes

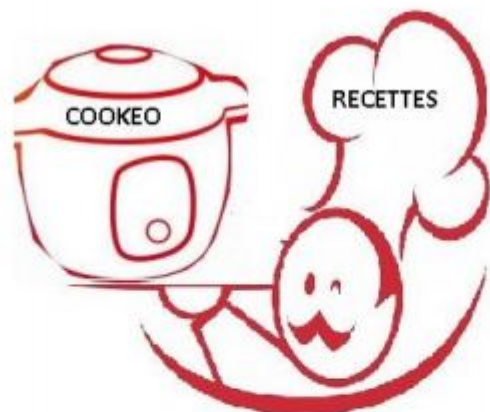
un peu de beurre,
2 paupiettes de volaille,
8 petites pommes de terre,
2 carottes,
1 oignon,
4 échalotes,
quelques feuilles de laurier
(ou un bouquet garni),
un peu de sel et de poivre,
1 verre d'eau
un 1/2 verre de vin blanc

En mode dorer, faites dorer les paupiettes sur chaque face dans un peu de beurre. Salez et poivrez.

Puis retirez les paupiettes et réservez. Ajoutez l'oignon émincé et les échalotes coupées en 2, faites dorer.

Remettez les paupiettes, ajoutez le laurier, les pommes de terre coupées en quartier, les carottes en rondelle, l'eau et le vin blanc.

Mettre en mode cuisson rapide pendant 15 minutes.



1000 RECETTES COOKEO