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 mozzarela,
- 12 tranche de chorizo (doux ou piquant selon gout)
- origan sel poivre

Mettre les escalopes à plat, disposer une tranche de mozzarela, 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 Êlle

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 creme fraiche
- 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 creme fraiche et une cuillère de fond de volaille et recouvrir d'eau mis 8 min au cookeo cuisson rapide et maintenir au chaud quelques instant.

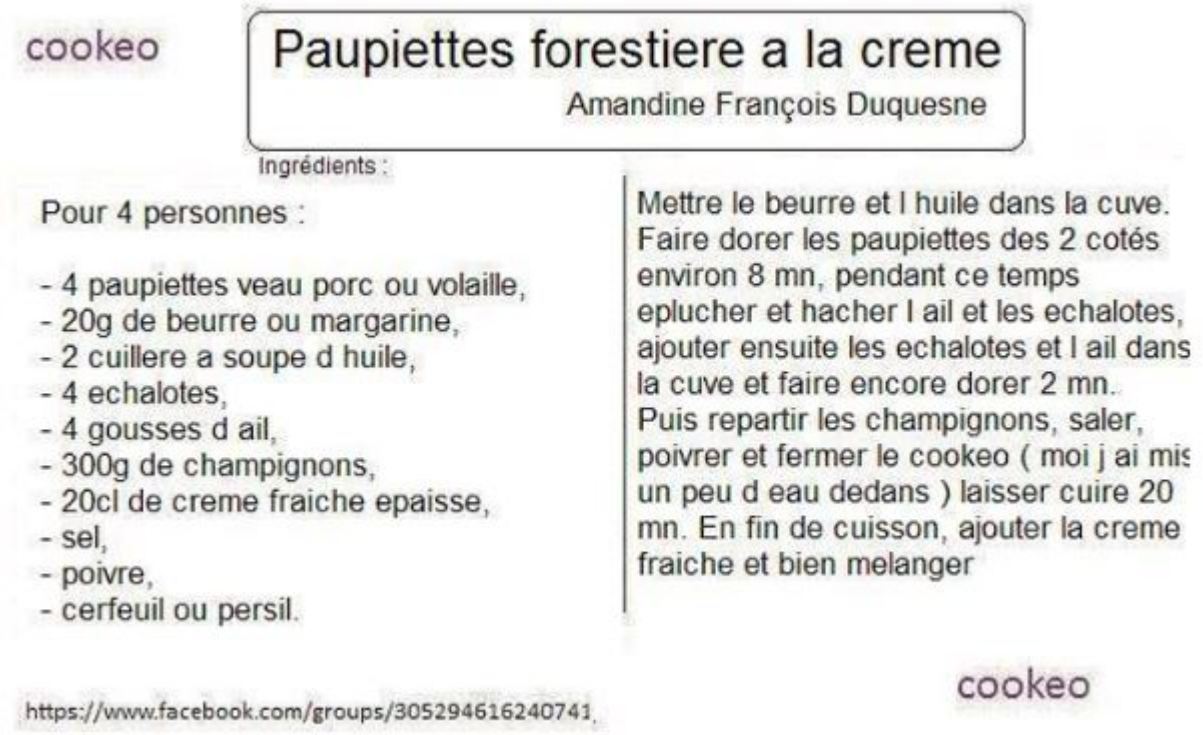
https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

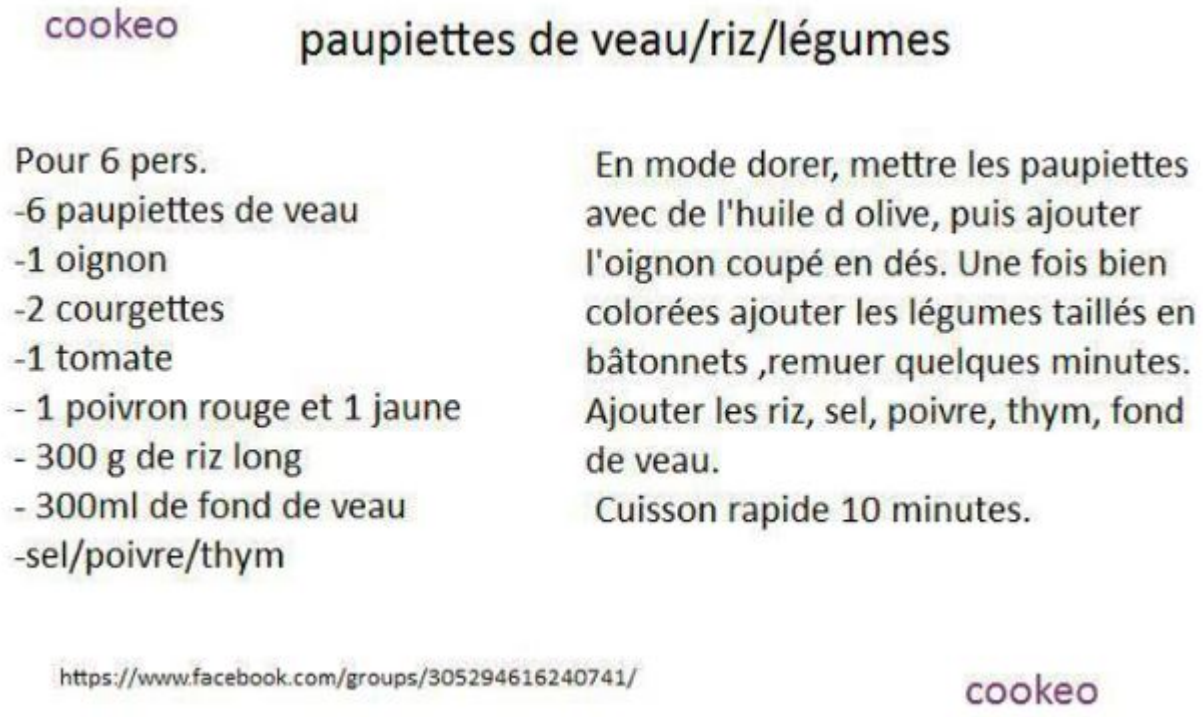
Paupiettes de porc et farfallines

Paupiettes de veau tomates et pennes

Paupiettes de veau forestière



Paupiettes de veau riz légumes



Paupiettes de veau au bacon

cookeo

paupiettes de veau/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/

cookeo

Paupiettes de porc à la tomate

Moulinex cookeo

Paupiette de porc a 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 a l'ananas

Elise Bigouden

Ingrédients :

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

Verser tout les ingredients dans la cuve y compris le jus d'ananas de la boite.

Faites dorer le tout 5 min puis cuisson rapide15 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 :

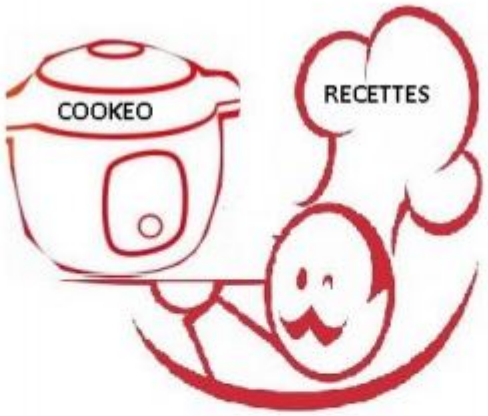
Pour 2 personnes

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.

RecettesCookeo.net



1000 RECETTES COOKEO