

19 recettes cookeo lapin en fiches



19 recettes

cookeo lapin

Lapin causette

Moulinex
cookeo

Lapin à la "Causette"

Causette Lah



Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 2 cuisses de lapin
 - un oignon
 - 100 ml de fond de veau
 - 1/2 briquette de crème fraîche
 - 1 ou 2 càs de moutarde
- Sel poivre

En mode manuel dorer :
Faire dorer le lapin et les
oignons pendant environ 7/8 mn

Choisir recette lapin aux olives .
Suivre les instructions .
Vérifier la cuisson du lapin s'il
n'est pas assez cuit prolonger la
cuisson en mode manuel.

Lapin entrelardé

Moulinex
cookeo

Lapin Entrelardé

Isabelle Le Levier



Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 lapin entier découpé en morceaux,
Fines tranches de poitrine fumée,
Lardons,
Oignon,
Champignons,
Pruneaux,
Pommes de terre,
Carottes,
Champignons,
40 cl de vin blanc,
50 cl de fond de veau,
Huile d'olive,
Paprika,
Persil,
Sel, Poivre.

Envelopper les morceaux de lapin de tranches de poitrine fumée et maintenir avec un cure dent.
En mode dorer, les faire revenir dans l'huile d'olive. Réserver.
Faire revenir les champignons, les lardons et l'oignon émincé.
Remettre les morceaux de lapin.
Saupoudrer les de farine, bien mélanger.
Ajouter le vin blanc, les PDT coupées en morceaux pas trop gros, les carottes coupées en rondelles, les pruneaux et les épices.
Ajouter de l'eau si besoin, de façon à recouvrir le tout (Attention toutefois à ne pas dépasser le niveau MAXI).
Mode cuisson rapide 7 minutes !!!

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

Lapin landais

cookeo

Lapin landais

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- un lapin découpé
- 4 pommes de terre coupées en 4
- 4 carottes coupées en rondelles
- 1 oignon émincé finement
- 1 barquette de lardons fumés
- un petit bocal d'olives vertes dénoyautées
- 2 cuillères à soupe d'épices landais *
- sel
- huile d'olive
- 2 cuillères à soupe rases de Maïzena diluées dans un peu d'eau froide
- 250 ml d'eau

* (pour ma part, "régali du Sud-ouest" de chez <http://www.maison-philippot-epices.com/>...régali-du-sud... Mais vous pouvez le faire vous même en mélangeant ensemble dans un bol de l'ail frais ou déshydraté, du gingembre en poudre, du curcuma, du poivre et un peu de moutarde)

En mode dorer, faire suer dans un peu d'huile d'olive l'oignon avec les lardons en remuant régulièrement. Ajouter ensuite les morceaux de lapin et les faire colorer sur toutes leurs faces. Mettre les carottes et les pommes de terre, bien remuer.

Mélanger dans les 250 ml d'eau les épices landais ou votre mélange maison. Verser dans la cuve ainsi que les olives (sans leur eau !). Bien remuer et passer en cuisson rapide 15 minutes.

Arrêter la cuisson, verser la maïzena, mélanger et fermer le couvercle.

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

cookeo

Lapin cidre raisin basilic

cookeo

Lapin cidre raisin de corinthe basilic

[Magalie Lahave](#)

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- beurre
- une échalote
- des morceaux de lapin
- Saler poivrer
- 200 ml de cidre
- feuilles de basilic
- 4 cas de maïzena sauceline

En mode dorer avec du beurre et une échalote émincée faire revenir les morceaux de lapin

Saler poivrer

Ajouter 200 ml de cidre

Cuisson mode rapide 10 mn

En fin de cuisson ajouter les feuilles de basilic et la maïzena sauceline

Mode réchauffer.

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

cookeo

Lapin marengo

Lapin marengo

Moulinex
cookeo

Lapin marengo

Griki Gmei



Ingrédients :

pour 4 personnes

4 râbles de lapin,
3 échalotes,
2 cs de farine rases,
25 cl de vin blanc
1/2 verre d'eau
1 petite boîte de concentré de tomates,
champignons,
pommes de terre,
huile d'olive,
sel, poivre,
persil.

En mode dorer, faire revenir les échalotes hachées et le lapin dans l'huile.

Ajouter la farine et bien mélanger. Mettre le vin et l'eau, sel, poivre, persil, concentré de tomates.

Ajouter les champignons et pommes de terre coupées en 2 ou 3 suivant la grosseur.

Mélanger et faire cuire en cuisson rapide 10 mns

Lapin à la moutarde

Cookeo

Lapin à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 5 personnes

1 kg. de lapin
200 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
1 verre de vin blanc
4 cuillères à soupe de moutarde
Farine
Huile d'olive
Sel
Poivre
1 cube de bouillon de bœuf

mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve, faites dorer les oignons puis les morceaux de viande

Ajoutez les champignons de Paris. Verser de l'eau avec le bouillon de bœuf émietté

Verser le verre de vin blanc.

Passer en mode **cuisson rapide** et programmer 20 minutes

Réservez les morceaux de viande, **repasser en mode dorer**.

Versez de la farine dans la cuve et mélangez. Quand la sauce a épaissi replongez les morceaux de lapin dans la cuve. Laissez mijoter 5 mn.

Lapin à la moutarde

Lapin à la moutarde

cookeo

Lapin à la moutarde et ses légumes

Delphine Guézéneec Ratti

Ingrédients

Pour 4 à 5 personnes :

- 4 dos de lapin coupés en 2 (8 morceaux 4 râbles et 4 dessus de cuisses).
- sel / poivre / Cube or.
- Crème liquide
- 200ml
- Moutarde 2 grosses càs
- Légumes au choix (2 courgettes, 1 poivrons, 2 patates douces, 5 carottes, 1 oignons, 3 ou 4 échalotes).

Faire dorer les dos de lapin 4 min. Ajouter la crème et la moutarde. Sel/poivre/cube or/épices au choix (herbes de Provence ou épices relevées selon le goût recherché). Mélanger pour répartir la moutarde sur tous les morceaux. Ajouter quelques rondelles de carotte, oignon, échalotes. Poser le panier vapeur sur les dos et y placer les légumes en morceaux salés et poivrés. Cuisson rapide 15 min

Lapin aux olives



Lapin aux olives

proposée par cuisinesab



Ingrédients

recette programmée

recette pour 4 personnes :

- 4 cuisses de lapin
- 70g d'olives
- 70ml de jus de tomates
- 150ml de fond de veau
- 150g d'oignons

faire revenir le lapin et les oignons pendant 8 minutes

saler, poivrer

ajouter tous le reste des aliments

mélanger

fermer le cookéo

la cuisson dure 7 minutes

dégustez

Lapin Riesling et girolles

Moulinex
cookeo

Lapin au Riesling & aux girolles

Corinne Croisille



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

1 lapin
2 bottes d'oignons nouveaux
500g de girolles
150g de poitrine fumée
30cl de Riesling
20cl de crème liquide
3 cuillères à soupe d'huile
sel

Pour la marinade :
50 cl de vin blanc
1 branche de thym
1/2 c. à café de poivre noir
en grains

Mettez les morceaux de lapin dans un plat creux. Arrosez-les de vin blanc, parsemez de thym, ajoutez le poivre en grain concassé et laissez mariner deux heures.

Pendant ce temps, épluchez les oignons, coupez la poitrine fumée en lardons et nettoyez les girolles dans un linge propre sans les passer sous l'eau.

Mettez le cookeo en manuel et dorer.

Faites chauffer l'huile.

Mettez-y les morceaux de lapin à dorer avec les lardons.

Mouillez avec le vin blanc, ajoutez les oignons, salez.

Mettez en mode cuisson rapide 30 minutes.

Ajoutez les girolles et la crème.

Mélangez et prolongez la cuisson pendant 15 minutes.

Lapin gibelotte

cookeo

Lapin à la gibelotte

Candicelukasevan Nouvel

Ingrédients

- 1 lapin entier
- 25 cl de vin blanc
- 1cs de farine ou maizena
- 1 oignons
- Poitrine de lard coupe en des ou a défaut 1 pqt de lardons
- Champignon
- Sel et poivre

Mettre en mode dorage le lapin et l'oignon coupé en 4 y rajouter les lardons
Arreter de dorer

Y verser le vin blanc et la farine
melanger

Mettre en mode cuisson rapide pendant 12 min et rajouter les champignons car si on les met en debut ils seront trop cuit

Lapin à la bière

cookeo

lapin bière/pain d'épices

Pour 3 pers.

- 3 pièces de lapin
- 300ml de bière brune
- 20cl de creme liquide
- 100g de pruneaux dénoyautés
- 25g raisins secs
- 100g lardons
- 1 oignon, 2 feuilles de laurier
- 6 tranches de pain d'épices émietté
- huile d'oilves, sel/poivre

Faire dorer avec l'huile le lapin sur toutes ses faces. Puis le retirer de la cuve, faire dorer les lardons et les oignons.

Rajouter le lapin et tous les autres ingrédients . Passez en cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

Lapin gibelote

cookeo

Lapin en gibelote

- Morceaux de lapin
- oignon
- champignons
- 2 à 3 càs de farine
- 25 cl de vin blanc
- thym/laurier/persil

Faire revenir des morceaux de lapin, un oignon et des champignons.Mettre 2 à 3 c à s de farine, quand la farine est absorbée 25 cl de vin blanc+ thym, laurier et persil ...mettre en cuisson rapide 15 mins.

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

cookeo

Lapin pommes de terre abricots secs

cookeo

Lapin pommes de terre & Abricot sec

Amandine Godier

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 4 pommes de terre en cubes
- 2 râbles de lapin
- champignons de paris
- 150g d'abricots secs
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 250 ml de fond de rôtis

Mettre l'oignon, le lapin, et les pommes de terre en mode DORER 10 min.
Ajouter ensuite le vin blanc, laisser encore 2 min en mode DORER.
Verser le fond de veau et mettre en cuisson rapide 8 min.
Ouvrir et mettre les abricots secs.
Remettre en cuisson rapide 3 min.

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

cookeo

Lapin chasseur



Lapin chasseur

proposé par Carole Komarski



Ingrédients

pour 6 personnes:

6 cuisses de lapin,
une grosse cuillère à soupe de moutarde,
200 ml de crème liquide
200 ml de fond de veau,
10g d'ail, 200 g d'oignon émincé,
150 g de champignon
6 carottes en morceaux.

En mode manuel > dorer

Faire revenir les oignons l'ail et le lapin pendant 8 minutes puis ajouter le reste des ingrédients

et cuire en utilisant l'intitulé de la recette pré enregistrée du lapin aux olives.

Avec des tagliatelles fraîches c'est un délice!

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

Lapin au vinaigre miel et pruneaux

cookeo

Lapin au Vinaigre de Miel et Pruneaux

Christine Gilet

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 2 râbles de lapin coupés en 2
- 2 échalottes hachées
- 4 c à S de vinaigre de miel
- sel, poivre
- Thym, Laurier
- qq pruneaux
- pommes de terre coupées en 4

Faire dorer le lapin et les échalottes dans un peu d'huile d'olives
Ajouter tous les ingrédients
+ 1 verre d'eau

Cuisson rapide 15 min

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

cookeo

Lapin au Boursin

cookeo

lapin au boursin/ail et fines herbes

- un lapin
- 1 gros oignon, 2 gousses d'ail
- 1/2 verre de vin rouge
- 1 pot de boursin cuisine
- 1 boîte de champignons
- 2 cas de crème fraîche
- sel, 5 baies

Faire revenir l'ail, l'oignon et le lapin coupé en morceaux. Déglacer avec le vin rouge, laisser réduire.

Ajouter les autres ingrédients, cuisson rapide 15 mns.

Une fois fini, remuer, et remettre en cuisson rapide 10 à 15 mns.

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

cookeo

Lapin aux poivrons

Lapin aux poivrons

Karine Lauriane Timéo



Ingrédients :

1 lapin
1 poivron rouge et 1 vert
1 oignon
lardon
20cl vin blanc
4 petite tomates
4 ail en robe

En mode dorer faire rotir le lapin sur chaque face puis le retirer. faire rotir oignon ensuite les lardons puis ajouter les poivrons et les tomates + 1 ail pdt quelques minutes.
ajouter le vin blanc
ajouter le lapin

cuisson recette programmée :
lapin aux olives

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

Lapin aux pruneaux



Lapin aux pruneaux

proposé par Ludivine Trotin



Ingrédients

1 lapin,
des lardons,
1oignon,
quelques champignons,
vin blanc,
250 ml de fond de veau
et des pruneaux.

Faire dorer le lapin avec les lardons et les oignons pendant 10 min, puis une fois le lapin doré a souhait mettre les champignons, 250 ml de fond de veau, un peu de vin blanc, sel, poivre, fermer le couvercle en cuisson rapide pendant 7 min puis rajouter les pruneaux pour 3min supplémentaires en cuisson rapide

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

Lapin tomates basilic

cookeo

Lapin aux tomates basilic

- 1 lapin fermier coupé en morceaux
 - 12 petites tomates
 - 1 verre de vin blanc sec
 - 1 bouquet de basilic
 - 1 brin de romarin
 - 2 échalotes
 - huile d'olive
 - sel, poivre
- Faire dorer échalottes et basilic dans huile d'olive, puis le lapin de tout côté, verser le vin blanc, puis mettre les tomates coupées en 4. Saler, poivrer, verser 500ml de bouillon de légumes, ajouter basilic et romarin, 15 mins de cuisson rapide.

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

cookeo