

Confit oignons maison cookeo pour vos foies gras



Confit oignons

maison cookeo pour vos foies gras

Voilà en cherchant on finit toujours par trouver des recettes bien sympathiques . Voici pour l'heure une recette de confit d'oignons au cookeo . Une version qui n'utilise que la fonction dorer du cookeo (dautres recettes utilisent aussi la fonction cuisson rapide)

Ingrédients pour un pot

500 g d'oignons coupés en morceaux

100 g de sucre en poudre

4 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

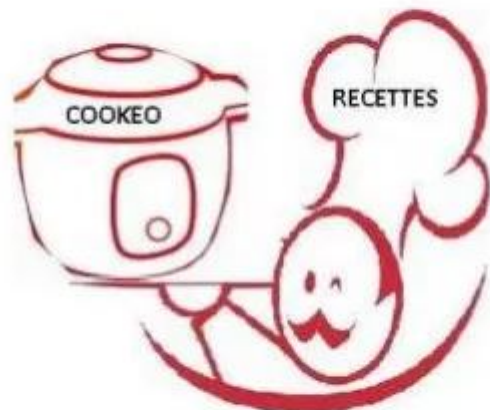
Mode dorer

Dès le début du préchauffage versez de l'huile d'olive dans la cuve pour faire dorer les morceaux d'oignons .

Quand les oignons sont translucides saupoudrez de sucre en poudre et versez le vinaigre balsamique . Laissez cuire jusqu'à évaporation du vinaigre . Remuez de temps en temps .

Versez la préparation dans un pot de confiture et retournez le (couvercle en bas) pendant qu'il se refroidit .

Sondage : les vidéos cookeo avec ou sans paroles ?



MES RECETTES COOKEO EN VIDEOS

Bonjour tout le monde

Certains le savent d'autres peut être pas que je possède une chaîne youtube avec des vidéos de mes recettes au cookeo . Pour l'instant je me contente de décrire les différentes étapes de la recette avec les différents ingrédients nécessaires .En fait vous voyez mes mains et vous entendez ma voix .

Je me pose donc une question et je vous la pose également préférez vous que je continue comme cela ou préférez vous que je fasse une vidéo sans paroles juste avec les différentes étapes comme cela se

fait beaucoup actuellement . En fait je filme les différentes étapes , je ne parle plus et je met du texte pour faciliter la compréhension .

Pour découvrir les différentes vidéos cookeo c'est **ICI**

Pour la chaine **YOUTUBE c'est ICI**

Pour le sondage si vous souhaitez participer cliquez **ICI**

Nettoyage cookeo comment faire ?



Nettoyage cookeo comment faire ?

Vous trouverez ici des astuces pour le nettoyage cookeo afin que celui fonctionne correctement au quotidien et pour prolonger sa durée de

vie .

1° DEMONTAGE ET NETTOYAGE COOKEO

Vous trouverez dans cette vidéo la façon de démonter le cookeo et de le laver .

2° LA CUVE

Dans cette vidéo des astuces pour désodoriser votre cookeo .

3° LA PLAQUE CHAUFFANTE

Pour le nettoyage de la plaque chauffante vous trouverez 2 astuces :

- la première consiste à utiliser du bicarbonate alimentaire suivre [ICI](#)
- pour la seconde version il s'agit d'utiliser une gomme magique de MR Propre suivez [ICI](#)



4° NETTOYAGE VALVES ET CACHE VALVES

Une vidéo pour le nettoyage des valves et cache valve

Concours Cookeo : gagnez un cookeo connect



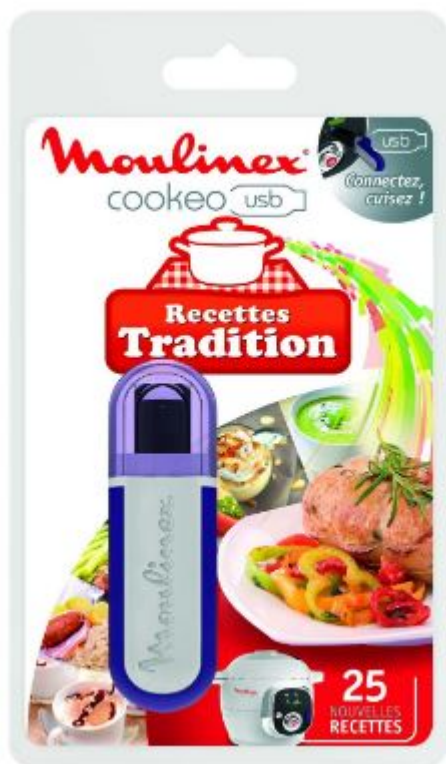
Plus que quelques jours pour gagner un Cookeo Connect . Ce concours est organisé par Recette cookeo dans la joie et la bonne humeur . Le tirage au sort sera effectué le 24 décembre 2016 . La participation est gratuite . Alors découvrez les modalités du jeu en suivant ce lien <http://cookeojbh.fr/concours/>

Cookeo découvrez la fonction différée



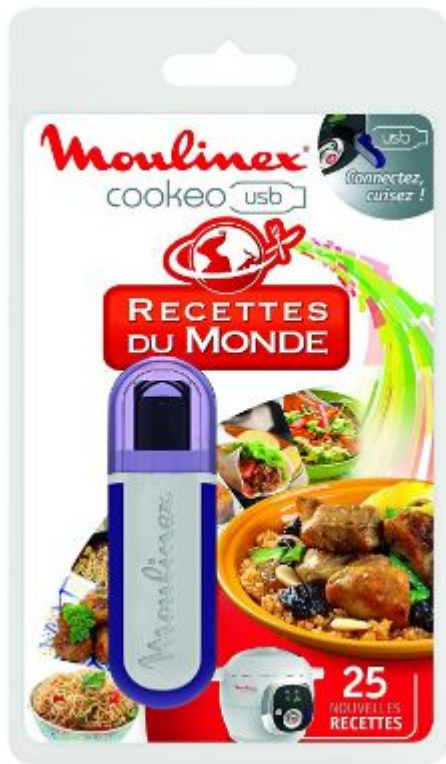
Cookeo découvrez la fonction différée

Idées cadeaux clés USB cookeo



• Idées cadeaux clés USB cookeo

- Clé USB de 25 recettes Tradition pour charger des recettes supplémentaires sur votre multicuiseur Cookeo USB CE7021
- 5 entrées : crème de brocolis, crème Dubarry, endives braisées sauce jambon...
- 17 plats : carbonade, choucroute, coq au vin rouge...
- 3 desserts : Compote de pommes bretonne, île flottante, poires Belle-Hélène





25 recettes tradition : – 7 entrées : Gaspacho aux crevettes • Terrine de poisson blanc au safran • Soupe tomate et citronnelle ... – 13 plats : Encornets à la méditerranéenne • Filet de lingue sauce aux coques • Hamburger végétarien • Saint-Jacques sauce au corail... – 5 desserts : Crème au lait d'amande et miel • Fraises en « chantilly » aux pommes • P..

CLIQUEZ SUR LES IMAGES POUR ATTEINDRE LES PRODUITS

Idée cadeau pour Noël : Livre

cuisiner au Robot cuiseur (cookeo)



Idée cadeau pour Noël : Livre cuisiner au Robot cuiseur (cookeo)

En manque d'idées pour un cadeau alors pas d'hésitation offrez ce livre de recettes qui est sorti récemment .

140 recettes gourmandes pour vous simplifier le quotidien. Vous manquez de temps, mais ne voulez pas manger de plats préparés ? Sortez votre robot cuiseur cookeo ! Classiques simplifiés, recettes d'ailleurs, plats végétariens, recettes vapeur santé et desserts.. Préparez vos ingrédients, sélectionnez le bon mode de cuisson et.. c'est tout. Plus besoin de rester en cuisine, votre robot surveille la cuisson !

Pour plus de détails [CLIQUEZ ICI OU SUR L'IMAGE](#)

30 Idées recettes cookeo pour les fêtes de Noël



30 Idées recettes cookeo pour les fêtes de Noël

- Vous trouverez dans cet article une trentaine d'excellentes recettes cookeo pour les fêtes de Noël proposées par le blog recettescookeo.com. De quoi se régaler pour les fêtes de fin d'année.

- **Idées recettes cookeo pour les fêtes de Noël**

- **ENTREES**

- Cheesecake au saumon

<http://recettescookeo.com/recipe/cheesecake-au-saumon>

- Crème brûlée au fois gras

<http://recettescookeo.com/recipe/creme-brulee-au-foie-gras>

- Croute aux escargots

<http://recettescookeo.com/recipe/croute-aux-escargots>

- Feuilleté aux noix de St Jacques

<http://recettescookeo.com/recipe/feuillete-aux-noix-de-st-jacques>

- Flan au crabe

<http://recettescookeo.com/recipe/flan-au-crabe>

- Flans d'asperges au saumon et à l'aneth

<http://recettescookeo.com/recipe/flans-dasperges-au-saumon-et-a-laneth>

- Foie gras au Sauternes

<http://recettescookeo.com/recipe/foie-gras-au-sauternes>

- Fricassée de St Jacques aux cèpes

<http://recettescookeo.com/recipe/fricassee-de-st-jacques-aux-cepes>

- Roulades de saumon fumé aux asperges et crevettes roses

<http://recettescookeo.com/recipe/roulades-de-saumon-fume-aux-asperges-et-crevettes-roses>

- Vol au Vent aux fruits de mer

<http://recettescookeo.com/recipe/vol-au-vent-aux-ruits-de-mer>

- Crème brûlée au foie gras

<http://recettescookeo.com/recipe/creme-brulee-au-fois-gras>

- Caviar d'aubergines

<http://recettescookeo.com/recipe/caviar-daubergines>

Plats

- Cassolettes au surimi

<http://recettescookeo.com/recipe/cassolettes-au-surimi>

- Cassolettes de poisson

<http://recettescookeo.com/recipe/cassolettes-de-poisson>

- Pavé de saumon au cidre

<http://recettescookeo.com/recipe/pave-de-saumon-au-cidre>

- Pavés de saumon à l'oseille

<http://recettescookeo.com/recipe/paves-de-saumon-a-loseille>

- Terrine de saumon et courgettes

<http://recettescookeo.com/recipe/terrine-de-saumon-et-courgettes-2>

- Cailles aux pruneaux et au foie gras


<http://recettescookeo.com/recipe/cailles-aux-pruneaux-et-foie-gras>

- Terrine de lapin

<http://recettescookeo.com/recipe/terrine-de-lapin>

-  Magret de canard aux pêches

<http://recettescookeo.com/recipe/magret-de-canard-aux-peches>

-  Lapin à la bière et pain d'épices

<http://recettescookeo.com/recipe/lapin-a-la-biere-et-pain-de-pices>

Desserts

- Cheesecakes glacés à l'orange et à la cannelle

<http://recettescookeo.com/recipe/cheesecakes-glaces-a-lorang-e-et-a-la-cannelle>

- Cheesecake et son coulis de cassis

<http://recettescookeo.com/recipe/cheesecake-et-son-coulis-de-cassis>

- Panacotta

<http://recettescookeo.com/recipe/panacotta>

- Riz au lait au Grand Marnier

<http://recettescookeo.com/recipe/riz-au-lait-au-grand-marnier>

- Pain d'épices

<http://recettescookeo.com/recipe/pain-depices>

- Pudding rhum raisins à la confiture

<http://recettescookeo.com/recipe/pudding-rhum-raisins-a-la-confiture>

Laguiole jeu concours gratuit



Pour cuisiner avec le cookeo on a parfois besoin d'ustensiles alors voici un jeu concours gratuit proposé par Laguiole .Pour participer suivez ce lien <http://www.laguiolecuisson.fr/noel-gourmand-reglement/>

Eplucher une pomme rapidement cela vous tente ?



Epluchez une pomme rapidement cela vous tente ?

Citation cuisine 2 Pouvez vous compléter cette citation ?



" Le principal ingrédient pour une bonne cuisine est l'-----"

Marie Ange Farieux

Citation cuisine 2 Pouvez compléter cette citation

Voici la réponse



" Le principal ingrédient pour une bonne cuisine est **l'amour "**

Marie Ange Farieux

 J'aime

 J'aime pas



RecettesCookeo.net

Citation cuisine 1 de Joël Robuchon pouvez vous la compléter ?



" On ne peut pas faire de cuisine si l'on aime pas les

....

Joël Robuchon

Pouvez vous compléter cette citation ?

Voici la réponse



**" On ne peut pas faire de
cuisine si l'on aime pas les
GENS**

Joël Robuchon

**Kiddy cookeo le programme
pour cuisinez avec vos
enfants**

Kiddy cookeo

cuisinez avec vos enfants

Moulinex lance un nouveau programme avec le cookeo Kiddy Cookeo. Ce programme propose d'intégrer les enfants (les kids) dans l'élaboration de la recette au cookeo .

Pour cela les recettes sont divisées en plusieurs missions ,certaines réalisées par les enfants (de 7 à 12 ans) et d'autres par les adultes .

Des activités de développement du goût aux textures et saveurs sont proposées tout au long de la recette .

Pour l'instant 5 recettes sont proposées avec des étapes définies .

Voici quelques images sur les étapes à suivre .





Etape 01

Assure-toi que tu as tous les ingrédients de la recette en t'aidant de la photo ci-dessous :

- 4 bananes
- 1 pomme
- 2/3 de gousse de vanille
- 4 cuillères à café de miel liquide (optionnel)
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 2 carrés de papier cuisson



Etape 02

Peler les pommes, retirer les pépins et couper les bananes en rondelles.

Couper la gousse de vanille en deux et la gratter.



Etape 01

Assure-toi que tu as tous les ingrédients de la recette en t'aidant de la photo ci-dessous :

- 4 bananes
- 1 pomme
- 2/3 de gousse de vanille
- 4 cuillères à café de miel liquide (optionnel)
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 2 carrés de papier cuisson



Etape 02

Peler les pommes, retirer les pépins et couper les bananes en rondelles.

Couper la gousse de vanille en deux et la gratter.

Vous pouvez donc retrouver ce programme Kiddy Cookeo sur l'application mon Cookeo sur le play store .



*Recettes***Cookeo**.net

Foie gras cookeo : faites le vous même

Je vous propose ici 2 recettes de foie gras Cookeo glanées sur le net je n'ai pas encore eu le temps de les testées mais elles me paraissent réalisables . Si toutefois vous connaissez déjà ces recettes ou que vous les avez réalisées donnez nous vos impressions .



Ballotins de foie gras

Ingrédients

350 g de foie gras éveiné mariné 4 h dans le lait puis essuyé

500 ml de lait

Sel poivre

200 ml d'eau

Préparation

Assaisonnez le foie gras puis formez un boudin de 5 cm de diamètre en filmant très serré. Placez au congélateur 15 mn .

Versez 200 ml d'eau dans la cuve.

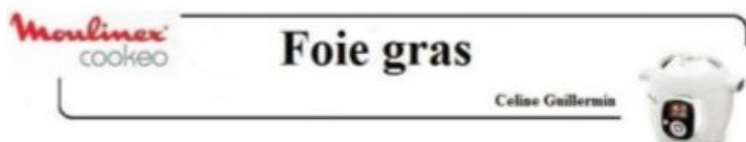
Placez le foie gras refroidi dans le panier vapeur puis placez le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Refroidissez le foie gras dans de l'eau 30 mn, puis placez au frigo pendant 2 jours.

Une autre recette foie gras cookeo



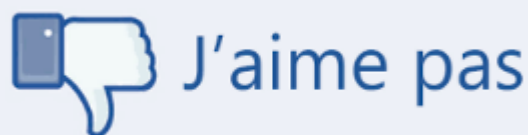
Ingrédients :

pour 3 "boudins"
-1 lobe de foie
-porto rosé et rouge ou rouge
(pas que du rosé car trop sucré)
quantité selon les goûts
-sel/poivre

Dénervé le foie Mélanger les portos Salez poivrez Mettre le foie dans le porto Laissez macérer 24 heures

Faire des boudins (pas trop gros) en enroulant dans plusieurs couches de papier cuisson bien serrées

Faire cuire en cuisson rapide avec 200 ml d'eau le temps de cuisson dépend du diamètre du boudin prévoir le diamètre du boudin -1 (soit par exemple 4minutes de cuisson pour un boudin de 5 cm de diamètre)
Trempez immédiatement le foie gras dans de l'eau froide et le placer au frais pendant au moins 12 h avant de le déguster!!
Bon appétit



Recettes **Cookeo**.net