Poireaux moutarde : une recette cookeo



Ingrédients

400 g de poireaux congelés

3 cuillères à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Huile d’olive

1 verre de vin blanc

100 g d’oignons congelés

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

Préparation de ces poireaux

moutarde

Fonction dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve et faites dorer les oignons .

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans 200 ml d’eau et versez l’ensemble dans la cuve.

Versez le verre de vin blanc.

Salez et poivrez .

Ajoutez les 3 cuillères à soupe de moutarde.

Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 10 mn .

Ouvrez votre cookeo et servez chaud

650 recettes le PDF en cliquant ICI

Pâtes à la crème basilic :

une recette cookeo



Pâtes crème basilic la recette

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pâtes

1 bouquet de basilic

1 gousse d’ail

150 g de crème fraîche

50 g de parmesan râpé

Huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation de ces pâtes crème basilic

Lavez et ciselez le basilic. Epluchez l’ail et coupez le en morceaux ou hachés le avec un hachoir.

Mode dorer

Faites revenir dans de l’huile d’olive les morceaux d’ail et le basilic ciselé. Réservez l’ensemble de ces ingrédients ;

Versez dans la cuve les pâtes et recouvrez d’eau (minimum 200 ml).

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2).

Quand la cuisson est terminé ouvrez votre cookeo et ajoutez aux pâtes la crème fraîche et les morceaux d’ail et le basilic ainsi que le parmesan .Mélangez tous les ingrédients.

Servez chaud.

PDF 650 recettes à télécharger **ICI**

Fusillis Roquefort : une recette cookeo

Cookeo

Fusillis au roquefort

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de Fusillis

200 g de roquefort

200 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1verre de lait

Sel

Poivre

Préparation

Position dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis versez le verre de lait et ajoutez le Roquefort. Faites le fondre.

Quand vous obtenez un mélange lisse. Réservez la sauce.

Déposez les Fusillis puis versez de l'eau pour couvrir (minimum 200 ml).

Faites cuire les Fusillis en passant par le programme **cuisson rapide** ou **cuisson sous pression 5 mn** (le temps indiqué sur le paquet divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez à vos pâtes la sauce que vous avez réservée en repassant par la fonction dorer Mélangez et dégustez chaud.



Ingrédients pour 4 personnes

240 g de Fusillis

200 g de roquefort

200 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1verre de lait

Sel

Poivre

Préparation de ces fusillis

Position dorer

Versez de l’huile dans la cuve puis versez le verre de lait et ajoutez le Roquefort. Faites le fondre.

Quand vous obtenez un mélange lisse. Réservez la sauce.

Déposez les Fusillis puis versez de l’eau pour couvrir (minimum 200 ml).

Faites cuire les pâtes en passant par le programme cuisson rapide ou cuisson sous pression 5 mn (le temps indiqué sur le paquet divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez à vos pâtes la sauce que vous avez réservée en repassant par la fonction dorer Mélangez et dégustez chaud.

650 recettes le PDF

Lentilles vertes du Berry une

recette au cookeo



Dans le Berry nous avons une spécialité particulière c’est la lentille verte. Et bien sûr cette dernière se cuisine et constitue un légume de choix qui pourra accompagner vos viandes par exemple.

Pour cette recette nous allons les cuisiner au Cookeo.

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de lentilles vertes du Berry

200 g de carottes congelées

100 g d’oignons congelés

Huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation de ces lentilles vertes

Fonction « dorer »

Versez de l’huile dans le Cookeo et quand l’huile est chaude ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire revenir (les faire suer).

Une fois les oignons revenus vous pouvez versez dans le Cookeo les carottes.

Versez les lentilles puis approvisionnez en eau pour recouvrir les lentilles, les oignons et les carottes.

Ajoutez du sel et du poivre casinoplay pour ensuite passer en cuisson rapide.

« Cuisson rapide » ou « cuisson sous pression » 15 mn.

Optez pour « départ immédiat » pour consommer rapidement, ou différé s’il n’est pas encore l’heure du repas. Fermez le couvercle de votre multi cuiseur.

Servez chaud avec une viande de votre choix.

Recette cookeo : carottes carbonara



Ingrédients pour 4 personnes.

850 g de carottes émincées
200 g de lardons (natures ou fumés)
35 cl de crème liquide
4 jaunes d’oeuf
Sel et poivre

Préparation de ces carottes carbonara

Méthode 1 : de l’application mon cookeo

Mode « dorer »

Faites revenir les lardons dans la cuve ,puis versez les carottes et mélangez avec les lardons .

Déposez les lardons et les carottes dans la cuve . Réservez les carottes et les lardons dans le panier vapeur.

Versez la crème dans la cuve, assaisonnez.

Déposez le panier vapeur dans la cuve .

Programmer 6 mn de cuisson .

Ouvrez le cookeo .
Mêlez les carottes et lardons à la crème. Servez et déposez les jaunes dessus.

Méthode 2 version sport et vie pratique

« **Mode Dorer** »

Faites dorer les oignons et ajoutez les carottes .

Versez la crème sur les carottes et les lardons .

Programmez 6 mn de cuisson rapide ou sous pression .

Ouvrez le cookeo et ajoutez les jaunes d’œufs et mélangez .

Servez chaud .

Vous pouvez télécharger l’application **mon cookeo** à partir du play store

Carottes aux oignons une recette cookeo légère



Carottes aux oignons : la recette

Ingrédients pour 2 personnes

100 g d’oignons congelés

300 g de carottes

Sel

Poivre

Huile d’olive

200 m d‘eau

Préparation de ces carottes

« **Fonction ingrédients** » puis « **légumes et fruits** » puis « **carottes** » choisissez enfin « **rondelles** »

Sélectionnez 300 g . Versez 200 ml d’eau dans la cuve puis déposez les carottes en rondelles dans le panier vapeur. Installez le panier vapeur dans la cuve.

Faites ok avec un départ immédiat .Verrouillez le couvercle.

Sortez le panier du cookeo. Sortez la cuve pour vider l’eau .

Repositionnez la cuve puis passez en « mode dorer » et versez de l’huile d’olive .

Faites revenir les oignons puis ajoutez les carottes . Servez avec un féculent de votre choix par exemple ou tout **simplement chaud .**

Recette cookeo : minestrone aux lentilles



Ingrédients pour 4 personnes.

100 g de mini penne de blé complet

1 cube de bouillon de boeuf

200 g de carottes congelées

400 g de lentilles préparées égouttées

1 échalote

2 gousses d’ail coupées en morceaux

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Huile d’olive

1 litre d’eau

Sel et poivre

Préparation de ce minestrone

mode dorer

Versez l’huile d’olive et faites revenir l’ail et l ‘échalotes coupés en morceaux. Ajoutez les carottes puis les lentilles.

Ajoutez la boite de tomates pelées ,écrasez un peu les tomates puis poivrez. Emiettez le cube de bouillon de boeuf,ajoutez les pennes et versez 1 litre d’eau .

Ajoutez 2 cuillères à soupe de concentré de tomates.

Programmez la cuisson **rapide** 6 mn .

Recette cookeo express : soupe de légumes

Vite Fait ,bien fait pour cette soupe .Un jeu d’enfant que ce soit avec ou sans le cookeo.

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de légumes à soupe congelés

250 g de poireaux

1 cube de bouillon de bœuf

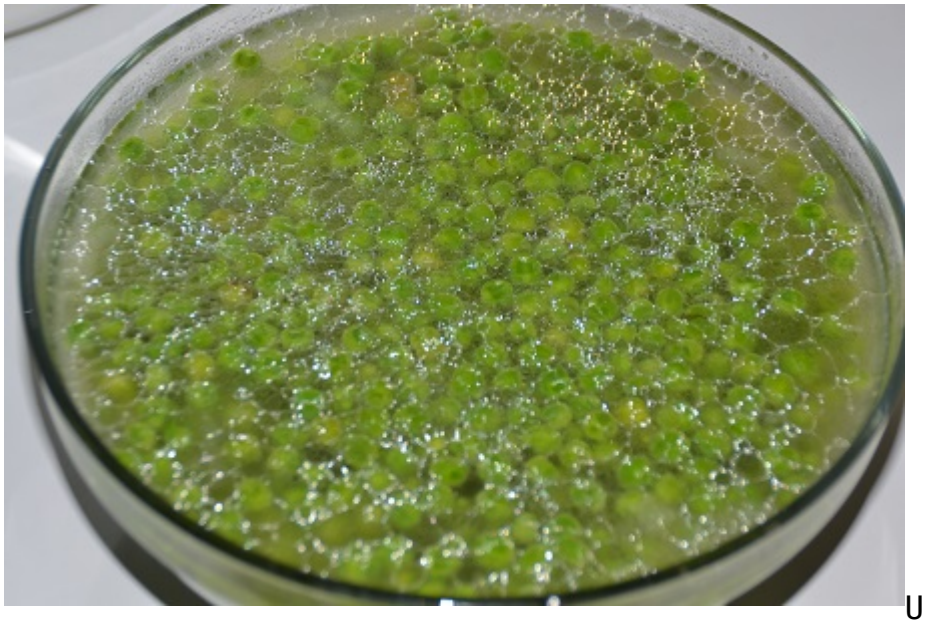
1250 ml d’eau

Préparation de cette recette cookeo

Ajoutez un à un les ingrédients puis passez en cuisson rapide 10 mn .

Mixez une fois la cuisson terminée.

Recette cookeo : petits pois aux oignons

Un légume vert qui sort de l’ordinaire ; le petit pois .Les petits pois présentent peu de calories, mais sont riches en glucides et en fibres.Ils possèdent également de nombreuses vitamines (B,C,E) ainsi que des minéraux et des oligoéléments.

En ce qui concerne sa préparation pas de difficultés majeures . Pour l’heure je vous les propose avec des petits oignons ,pour la viande je vous laisse maître de votre choix .

Ingrédients pour 4 personnes

100 g d’oignons congelés

500 g de petits pois congelés

Huile tournesol ou huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation de cette recette de petits pois suivez la vidéo .

Bon appétit à tous .

Saute de champignons à la tomate à la poêle ou au cookeo



Pour ce jour un plat de légumes, un sauté de champignons à la tomate que vous allez pouvoir réaliser soit dans un faitout ou une poêle soit au cookeo. Vous savez cet appareil que Moulinex à créer. II vous permet de concocter des plats soit en cuisson immédiate soit en cuisson programmée. Une fonction bien pratique pour les gens qui ont des semaines bien

chargées. En tout cas cette recette au cookeo permet d’apporter un équilibre dans un de vos repas du jour soit en étant consommé seul soit accommodé avec des féculents.

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de champignons de Paris congelés

200 g d’oignons congelés

1 petite boite de tomates en cube

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de paprika

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation dans une poêle ou un faitout

.

1. Préparez un bouillon avec 500 ml d’eau, un cube de bouillon de bœuf, sel, poivre.Versez le bouillon dans une poêle ou un faitout et ajoutez les champignons que vous faites cuire 10 mn.
2. Egouttez les champignons.
3. Faites suer les 200 g d’oignons avec les 2 cuillères à soupe d’huile d’olive. Ajoutez les champignons égouttés avec les oignons et faites revenir 5 mn.
4. Saupoudrez la préparation avec les 2 cuillères de paprika et mélangez.
5. Ouvrez la boite de tomates en cube et ajoutez le contenu dans la poêle, laissez cuire 5 mn .Salez et poivrez selon votre convenance

Préparation de cette recette au cookeo

1. Choisissez la fonction « dorer » puis faites dorer les oignons pendant 2 mn avec l'huile d'olive.
2. Préparez un bouillon avec ½ litre d'eau et 1 cube de bouillon de bœuf. Versez le bouillon dans la cuve et ajoutez les champignons de Paris ainsi que les tomates en cube, les cuillères de paprika, le sel, le poivre.
3. Sélectionnez « cuisson rapide », mentionnez 15 mn pour la cuisson et « départ immédiat », fermez le couvercle et laissez agir votre appareil.

Et voilà une recette rapide au cookeo bien rapide à réaliser et qui devrait vous convenir au niveau des saveurs.

Recette cookeo diététique : escalopes à la tomate *by Rousseau Jean Philippe*

Recette cookeo diététique

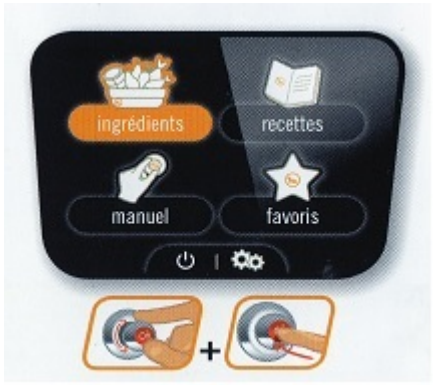
:riz avec programmation



Le cookeo présente de nombreux avantages. Mais celui-là est vraiment intéressant car il vous permet de programmer la cuisson d’ingrédients tels que le riz par exemple ou la cuisson d’une recette . Très pratique quand vous travaillez . Il vous suffit de préparer les ingrédients de votre recette cookeo le soir par exemple et vous pouvez programmer la cuisson pour le lendemain midi par exemple . Avec sa fonction de maintien au chaud ,vous arrivez du travail vous n’avez plus qu’à déguster votre succulente recette . Réaliser une recette cookeo c’est vraiment simple et rapide .

Pour cette article vous allez découvrir une recette cookeo de cuisson de riz avec programmation pour le lendemain .Pour vous aider vous pouvez suivre la vidéo qui reprend dans le détail la façon de procèder .

Réalisation de cette recette cookeo



Sélectionner le menu ingrédients puis faites OK



Sélectionnez « Riz et céréales » puis OK



Sélectionnez « riz blanc » puis OK



Choisissez la quantité de riz souhaité puis OK



Démarrez la recette faites oui puis OK



Ajoutez le riz et couvrez le avec de l’eau



Le temps de cuisson s’affiche faites OK



Sélection départ différé puis faites OK



Enregistrez l’heure actuelle puis OK



Enregistrez l’heure de fin de cuisson puis OK



Les détails de votre programme s’affichent.La recette cookeo est terminée bon appétit.

