

Pommes de terre sautées cookeo

Pommes de terre sautées au cookeo

Pommes de terre sautées au cookeo



pommes de terre sautees cookeo !
INGRÉDIENTS 750 g pommes de terre 1 oignon huile d'olive 1 bouillon Knorr 50 ml d'eau PRÉPARATION Commencez par éplucher vos pommes de terre, ... Lire la suite de



Toutes les recettes de cuisine - Recette 360



Une recette de notre site partenaire RECETTE 360

Spaghettis citron cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis/2 citrons/persil sel/poivre/2 cuillères à soupe de crème fraîche allégée/

Préparation

Cuisson rapide ou sous pression

Cassez les spaghettis en 2 . Déposez les spaghettis dans la cuve . Recouvrez d'eau .

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

Dans un bol ajoutez 2 cuillères à soupe de crème fraîche. Ajoutez le jus des citrons que vous avez pressé et mélangez. Ajoutez le persil que vous avez lavé et ciselé .

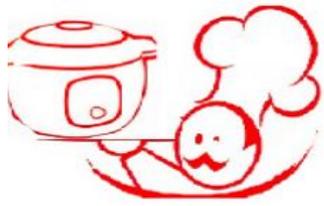
Quand les spaghettis sont cuites mélangez avec la sauce citron crème fraîche. Servez chaud

Temps de cuisson des brocolis au cookeo

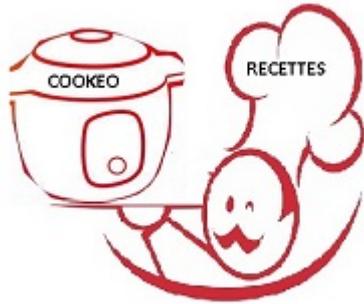


Temps de cuisson des brocolis au cookeo

Poids	Temps et modalités de cuisson
300 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
400 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
500 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
600 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
700 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
800 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
900 g	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
1 kg	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn



*Recettes***Cookeo**.net



1000 RECETTES COOKEO

**Oeufs brouillés cookeo -
Recettes cookeo.com**



Oeufs brouillés cookeo

Le blog <http://recettescookeo.com/> nous rappelle que le cookeo est un multicuiseur alors on peut l'utiliser seulement dans la fonction dorer sans pour autant utiliser la fonction cuisson sous pression ou cuisson rapide . J'en vois déjà qui vont critiquer qui vont dire que l'on peut prendre un faitout à la place . Certes c'est vrai mais moi j'aime bien utiliser mon cookeo comme une pêle . Je

dirais chacun ses goûts non ????

Pour la recette c'est donc **ICI**

Temps de cuisson des asperges au cookeo



**Vous trouverez ici les temps de
cuisson des asperges au cookeo.**

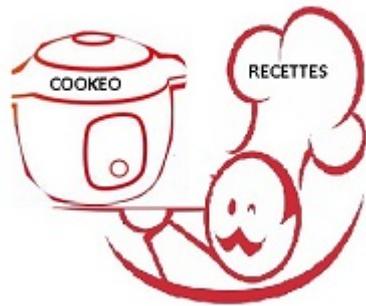
PETITES ASPERGES

Nombre d'asperges	temps de cuisson
-------------------	------------------

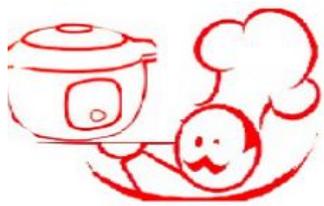
1	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
2	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
3	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
4	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
5	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
6	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
7	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
8	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
9	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
10	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
11	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
12	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
13	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
14	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn
15	200 ml d'eau avec le panier pendant 3 mn

GRANDES ASPERGES

Nombre d'asperges	temps de cuisson
1	200 ml d'eau avec le panier pendant 5 mn
2	200 ml d'eau avec le panier pendant 5 mn
3	200 ml d'eau avec le panier pendant 5 mn
4	200 ml d'eau avec le panier pendant 5 mn
5	200 ml d'eau avec le panier pendant 5 mn
6	200 ml d'eau avec le panier pendant 5 mn
7	200 ml d'eau avec le panier pendant 5 mn
8	200 ml d'eau avec le panier pendant 5 mn



1000 RECETTES COOKEO



*Recettes***Cookeo**.net

**Recette cookeo purée de
pommes de terre au Saint Agur**



Recette cookeo purée de pommes de terre au Saint Agur

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pommes de terre coupées en morceaux

Sel

Poivre

250 ml de lait

1 cube de bouillon de bœuf

15 g de Saint Agur

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation

Ajoutez les pommes de terre et le lait dans la cuve .

Salez et poivrez.

Ajoutez le cube de bouillon de bœuf .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Mixez l'ensemble de la préparation

Ajoutez le Saint Agur et la crème fraîche

Servez chaud

Cookeo
Moulinex

Purée de pommes de terre au Saint Agur



Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pommes de terre coupées en morceaux

Sel

Poivre

250 ml de lait

1 cube de bouillon de bœuf

15 g de Saint Agur

2 cuillères à soupe de crème fraîche



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Préparation

Ajoutez les pommes de terre et le lait dans la cuve .

Salez et poivrez.

Ajoutez le cube de bouillon de bœuf .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Mixez l'ensemble de la préparation

Ajoutez le Saint Agur et la crème fraîche

Servez chaud

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Recette cookeo : poireaux

pommes de terre weight watchers à la crème



Poireaux pommes de terre weight watchers à la crème

Ingrédients pour 4 personnes

1 jaune d'œuf

100 g d'oignons congelés

2 gousses d'ail coupées en morceaux

4 pommes de terre coupées en morceaux

400 g de poireaux congelés

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Mode dorer

Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pour faire revenir les oignons ,l'ail ,

Ajoutez les poireaux puis les pommes de terre .

Versez un bouillon constitué d'eau et du cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 10 mn

Pendant la cuisson mélangez la crème fraîche avec le jaune d'œuf.
(séparez le blanc du jaune)

Quand la cuisson est terminée versez votre sauce dans la cuve et mélangez .

Recette cookeo été artichaut

sauce au thon

Cookeo
Moulinex

Artichauts sauce au thon



Ingrédients pour 4 personnes

12 fonds d'artichaut congelés
1 boîte de thon au naturel
2 œufs
3 cuillères à soupe de crème fraîche
1 cuillère à soupe de moutarde
1 citron
sel
poivre



Préparation

Faites cuire les œufs dans de l'eau pendant 10 mn. Passez les œufs sous l'eau pour les refroidir et les écaler. Ouvrez la boîte de thon et égouttez le thon. Emiettez le thon. Placez le thon dans le bol d'un mixeur, ajoutez les œufs et hachez l'ensemble. Ajoutez la cuillère de moutarde, les 3 cuillères de crème fraîche, le jus d'un citron que vous avez pressé, salez et poivrez si nécessaire.

Cuisson rapide

Programmez 10 mn

Egouttez les fonds d'artichauts. Remplissez les cavités des fonds d'artichauts avec la préparation de thon.

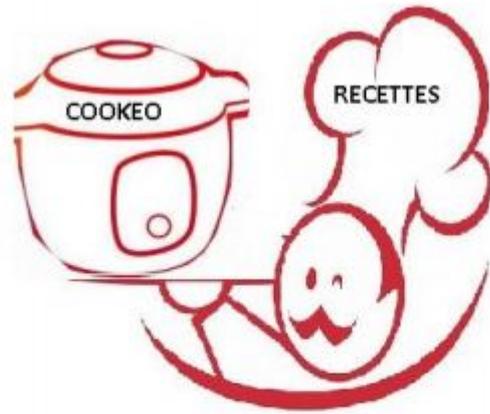
Placez au frigo.

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Recette cookeo été artichaut sauce au thon. Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.





1000 RECETTES COOKEO

**Recette cookeo riz cantonnais
une saveur du monde**



Voici une recette cookeo riz cantonais inspirée de la clé USB Moulinex recettes du monde .

Ingrédients pour 6 personnes

360 g de riz (60 g par personne)

3 œufs (1 pour 2 personnes, 2 pour 4 personnes)

Petits pois congelés 3 cuillères à soupe

150 g d'oignons congelés

3 cuillères à soupe de crevettes congelées cuites

3 cuillères à soupe de lardons

1 cuillère à soupe de sauce soja

3 cuillères à soupe de maïs

3 cuillères à soupe d'huile (sésame de référence)

500 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et cassez les œufs. Battez les œufs en brouillade puis réservez-les.

Faites dorer les lardons puis les oignons.

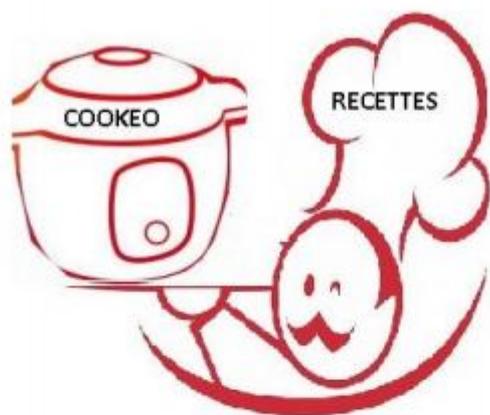
Ajoutez le maïs, les crevettes, le riz.

Versez l'eau et la sauce soja. Salez selon votre convenance. (Pas trop).

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez la moitié du temps indiqué sur le paquet du riz.

Mélangez en fin de cuisson les œufs en brouillade .



1000 RECETTES COOKEO

Recette cookeo été caviar d'aubergines

Cookeo
Moulinex

Caviar d'aubergines



Préparation 5 mn

Cuisson 6 mn

Propoints 1 **Calories** 45

Ingrédients pour 4 personnes.

700 g de cubes d'aubergine pelée
1 citron
1 gousse d'ail pelée, dégermée
6 cl d'huile d'olive
2 càc de cumin en poudre
1 càc de sucre
Sel et poivre
2 càs de feuilles de persil plat

Préparation

Placez les cubes d'aubergine dans le panier vapeur puis dans la cuve, avec 200 ml d'eau.

Cuisson rapide

6 mn

Mixez l'aubergine avec l'ail, l'huile d'olive, le cumin, le sucre, le persil. et le jus du citron

Salez et poivrez.

Placez au frigo au moins 4 h .

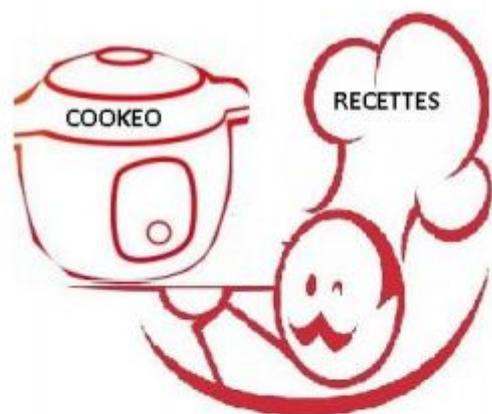
<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Voici le début d'une série de

recettes cookeo pour cet été .

Recette cookeo été caviar d'aubergines . Vous pouvez imprimez ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.



1000 RECETTES COOKEO

Recettes cookies légères choux fleur crème Dubarry



Cookeo
Moulinex

Crème de chou fleur Dubarry



Préparation 10 mn

Cuisson 5 mn

Propoints 2

Calories 75

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de chou fleur
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
2 cuillères à soupe de Crème fraîche
0%

1 cube de bouillon de bœuf
750 ml d'eau

10 g de
Poivre

Cerfeuil ciselé

Il existe de nombreuses recettes qui ont un lien avec l'histoire ; Souvent le nom de la recette était choisi pour une Bataille , un événement particulier. Pour cette recette il s'agit de la Comtesse Dubarry.

non pas d'un événement mais d'un hommage en quelque sorte à une personne et ici pas n'importe laquelle. Il s'agit de la Comtesse Dubarry une courtisane du XVIII^e siècle qui était tout simplement la maîtresse du Roi de France Louis XV; A cette époque c'était donc une

coutume de donner à un plat le nom de la favorite du ROI.

Concernant notre recette il s'agit

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.

Faites dorer les oignons .

Ajoutez les choux fleur . Versez l'eau avec le bouillon de cube de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

.Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Ajoutez les 2 cuillères de crème fraîche à la fin de la cuisson.

Mixez l'insalade pendant 1

minution

Versez chaud

**d'un plat léger réalisé avec notre
cookeo . Cete recette présente 75
calories et 2 propoints weight
watchers.**

**Recettes cookeo légères :
voici la crème de brocolis**





Cookeo
Moulinex

Crème de brocolis



Préparation 10 mn

Cuisson 4 mn

Propoints 3

Calories 110

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de brocolis
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
2 cuillères à soupe de Crème fraîche 0 %
150 g de carottes congelées ou fraîche
2 cuillères à café de curry
1 cube de bouillon de bœuf
500 ml d'eau
Sel
Poivre

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

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.

Faites dorer les oignons et les carottes quand l'huile est chaude.

Ajoutez les brocolis. Versez l'eau avec le bouillon de cube de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance. Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 7mn

Ajoutez les 2 cuillères de crème fraîche à la fin de la cuisson.

Mixez l'ensemble de la préparation.

Servez chaud.

Recettes cookeo légères : crème de brocolis

Voilà le début d'une série de recettes cookeo légères. Des recettes traditionnelles quelques peu modifiées pour les alléger un tantinet sans dénaturer le bon goût. Pour aujourd'hui nous débuterons

par une crème de brocolis .

Risotto menthe citron : une recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

2 oignons

1 cube de bouillon de volaille

4 citrons

2 tasses de menthe fraîche

Sel

Poivre

Préparation de ce risotto menthe citron

Coupez vos oignons en morceaux . Pressez les citrons et réservez le jus .

Lavez et ciselez la menthe fraîche.

Mode dorer

Faites revenir dans l'huile d'olive les oignons que vous avez coupés en morceaux.

Ajoutez le riz . Laissez brunir le riz.

Versez le jus de citron . Emiettez le cube de volaille . Ajoutez la menthe fraîche ciselée .Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients .

Salez et poivrez .

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmer 6 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Ouvrez votre cookeo mélangez et servez chaud .

Idée recette cookeo: poireaux à l'orientale

Poireaux à l'orientale

Cookeo

Poireaux à l'orientale

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de poireaux en rondelles congelés
- 100 g d'oignons congelés
- 1 petite boîte de tomates concassées
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à café de curcuma
- Paprika
- Huile d'olive

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les oignons. Quand ils ont blondi, ajoutez les rondelles de poireaux.

Versez la boîte de tomates concassées. Mélangez l'ensemble.

Ajoutez la cuillère à café de curcuma le jus de citron puis saupoudrez de paprika. Salez et poivrez. Mélangez l'ensemble des ingrédients.

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 10 mn. Servez chaud.

Avez-vous déjà essayé de vos poireaux avec de la tomate et pourquoi pas ? Voilà donc une idée recette cookeo pour changer et varier les plaisirs.

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 kg de poireaux en rondelles congelés
- 100 g d'oignons congelés
- 1 petite boîte de tomates concassées
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

1 cuillère à café de curcuma

Paprika

Huile d'olive

Préparation de cette idée recette cookeo

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les oignons. Quand ils ont blondi, ajoutez les rondelles de poireaux.

Versez la boîte de tomates concassées. Mélangez l'ensemble.

Ajoutez la cuillère à café de curcuma le jus de citron puis saupoudrez de paprika. Salez et poivrez . Mélangez l'ensemble des ingrédients.

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 10 mn. Servez chaud.