

Sauté dinde carottes cookeo : simple et rapide



Sauté dinde carottes cookeo

Calories 241 7 PP 8 SP

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de sauté de dinde

200 g de carottes

200 g d'oignons

1 cube de bouillon de bœuf

1 verre de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Huile d'olive

300 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les oignons avec de l'huile d'olive dans la cuve. Ajoutez le sauté de dinde et faites dorer également.

Ajoutez les carottes, l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté, le verre de vin blanc.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn

Vous pouvez servir ce sauté de dinde avec de spaghettis par exemple.

Recette cookeo 3 recettes spaghettis (1)



Recette cookeo 3 recettes spaghettis 1

Spaghettis thon weight watchers recette cookeo

Spaghettis citron cookeo

Fiche cookeo spaghettis poulet olive

Veau marengo cookeo weight watchers



Veau marengo cookeo weight watchers 4PP 5 SP

Ingrédients pour 4 personnes

1 oignon

1 échalote

2 carottes (ou +)

1 Cuillère à café de margarine à 60 %

320 gr veau en morceaux

1 Cuillère à café de fond de veau

200 ml de vin blanc sec

200 ml d'eau

1 bouquet garni

1 Cuillère à soupe de maïzena

3 Cuillères à soupe de concentré de tomate

1 boîte de champignons de Paris (400 gr)

1 cuillère à café de persil haché

Sel, poivre

Préparation :

Mode dorer

Déposez la margarine dans la cuve et faites revenir les morceaux d'échalote d'oignon et de viande .

Ajoutez ensuite les champignons de Paris , les carottes que vous avez coupées en rondelles et le bouquet garni.

Saupoudrez de persil haché .

Versez ensuite le vin blanc ,l'eau et une cuillère à café de fond de veau .Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 18 mn .

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer puis ajoutez le concentré de tomates et la cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce .

Raviolis tomates express recette cookeo



Raviolis tomates express recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 paquets de raviolis frais
- 1 petite boîte de tomates concassées
- 1 verre de vin blanc
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 200 ml d'eau
- 100 g de gruyère râpé

Préparation

Ajoutez les ingrédients un à un .

En commençant par les raviolis, les tomates concassées .

Versez le vin blanc et l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 2 mn.

Saupoudrez de gruyère et servez chaud

**Torsettes carbonara cookeo :
toujours du plaisir**



Torsettes carbonara cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de torsettes

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 jaune d'œuf

100 g d'oignons congelés

100 g de lardons nature

Sel

Poivre

300 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les lardons dans la cuve puis ajoutez les oignons .

Versez les torsettes dans la cuve et les 300 ml d'eau .

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn (le temps indiqué sur le paquet de torsettes divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez un jaune d'œuf (séparé le blanc) et la crème fraîche

Servez chaud

Riz Bolognaise express

Recette cookeo



Riz Bolognaise express recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de viande hachée

240 g de riz

1 cube de bouillon de bœuf

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

400 ml d'eau

Préparation

Ajoutez un à un les ingrédients : la viande hachée, le riz , les tomates pelées ;

Salez et poivrez.

Versez 300 ml d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à café de concentré de tomates

Servez chaud

Gésiers foies de volailles au Banyuls Recette cookeo



Gésiers foies de volailles au Banyuls Recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de gésiers de volaille

300 g de foie de volaille

1 cuillère à café de gingembre

1 demi -verre de Banyuls

200 ml d'eau

100 g d'oignons

Sel

Poivre

Baies concassées

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les gésiers et les foies de volailles dans la cuve puis ajoutez les oignons.

Saupoudrez de curry .Salez et poivrez

Versez le verre de Baynuls et l'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn .

Servez chaud

Steaks hachés vin rouge
Recette cookeo

Steaks hachés vin rouge

Recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

100 g d'oignons

1 cuillère à soupe d' échalote semoule

200 ml d'eau

4 cuillères à café de concentré de tomates

1 verre de vin rouge

Huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

4 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve pour faire dorer les steaks hachés et les oignons .

Ajoutez l'échalote semoule .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez 4 cuillères à café de concentré

de tomates et les cuillères de crème fraîche .

Mélangez et servez chaud



Blanquette veau cookeo
(Recette360)



Blanquette veau cookeo (Recette360)

Voici encore une excellente recette de notre site partenaire RECETTE360

Blanquette veau avec champignons au cookeo



blanquette veau champignons cookeo, un plat chaud délicieux pour toute la famille voila la recette avec le cookeo
Blanquette veau avec champignons au cookeo ! INGRÉDIENTS 750 g blanquette de ... Lire la suite de



Toutes les recettes de cuisine - Recette 360



J'aime



J'aime pas



*Recettes***Cookeo**.net

Cuisses poulet haricots verts recette cookeo



Ingrédients pour 2 personnes

2 cuisses de poulet

400 g de haricots verts

100 g d'oignons congelés

Herbe de Provence

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d'eau

Huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les cuisses de poulet dans la cuve avec de l'huile d'olive puis ajoutez les oignons quand les cuisses sont dorées.

Ajoutez les haricots verts. Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez 400 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression programmez 15 mn

Servez chaud

Dos de chevreuil au cassis une recette cookeo pour Noël

Dos de chevreuil au cassis
Appli mon cookeo
www.moulinex.fr

Cette recette n'est pas disponible pour 0 personne(s).

10min
+
5 - 10min
+
4min

19min - 24min

Note : ★★★★★

Voir les commentaires



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

Ingrédients

- 1 kg de filet de chevreuil, taillé en pavés de 180 g
- 150 g de cassis (frais ou surgelé ou aïelles à défaut)
- 3 cs d'huile d'arachide
- 3 poires pelées, épépinées coupées en 2 en longueur
- 7 cl jus de veau
- 600 g de pommes de terre vitelottes, coupées en cubes d'1 cm
- 6 cl de vin rouge
- 3 pincées de mélange à pain d'épices (à défaut, 4 épices)
- Sel, poivre

Recette

- Saler et poivrer les pavés de viande. Verser l'huile dans la cuve.
- Colorer les pavés sur toutes les faces. Retirer. Mettre les vitelottes dans la cuve.
- Saler et poivrer. Colorer pendant 1 min.
- Déglicer au vin rouge et au jus de veau. Gratter pour récupérer les sucs.
- Mettre les fruits, la viande et les épices.
- Cuisson sous pression : 4 min.
- Laisser reposer la viande 2 min. Servir.

Dos de chevreuil au cassis une recette cookeo pour Noël

Dos de chevreuil au cassis une recette cookeo pour Noël .Une recette de l'application mon cookeo .

Pour mieux visualiser la recette retrouvez le PDF des :

10 idées recettes cookeo pour les fêtes de Noël en PDF

Vous pouvez aussi téléchargez l'application sur le playstore .

Risotto crevettes curry fiche cookeo



**Risotto
crevettes curry fiche cookeo**



Risotto crevettes curry

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de crevettes décortiquées
240 g de riz
1 cube de bouillon de bœuf
1 verre de vin blanc
300 ml d'eau
1 petite boîte de tomates concassées
Sel, poivre
1 cuillère à café de curry



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

Préparation

Déposez dans la cuve les crevettes ,le riz .
Versez le contenu de la boîte de tomates concassées.
Versez un bouillon de 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émiétté
Versez le verre de vin blanc
Saupoudrez avec la cuillère de curry
Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (temps indiqué sur le paquet e riz divisé par 2)

Servez chaud

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

<http://recettescookeo.net/>

Raclette cookeo : vous avez déjà testé ?

Raclette cookeo : vous avez déjà testé ?

Je viens de découvrir en me baladant sur le net 2 fiches de recettes

cookeo de raclette cookeo . Je me demande ce que cela peut donner .
J'avoue que j'ai bien envie d'essayer tout cela est fort
alléchant mais je suis septique .

Et vous vous avez déjà testé ?

Moulinex
cookeo

Raclette revisitée

Vaness Montebnan



Ingrédients :

pour 4 personnes
1 barquette de fromage à
raclette
10 petites tranches de bacon
du grison 6 tranches
oignons 80g
4/5 tomates séchées à l'ail
3/4 pdt ..

en mode dorer j'ai mis un peu huile olive ,
j'ai mis mes oignons mon bacon, grison que
j'ai fait dorer par dessus j'ai mis tomates et
ensuite pdt (au préalable que j'avais fait cuire
dans apm)

Mettre le fromage qui recouvre tous les
ingrédients.

Mode cuisson rapide 5min et le tour est joué !
BON APPET

cookeo

raclette

Pour 4 pers.

- champignons
- 6 pdt coupées en rondelles
- jambon de pays
- 200 ml d'eau
- fromage à raclette

Couper les champignons et les
mettre dans la cuve.

Ajouter les pdt et le jambon.

Couvrir d'eau, cuisson rapide 5
minutes.

A la fin, recouvrir de fromage à
raclette, cuisson rapide 1 minute.

Steaks hachés moutarde recette cookeo



Steaks hachés moutarde recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

Sel

Poivre

1 verre de vin blanc

Huile d'olive

2 cuillères à café de maizena

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les oignons dans la cuve avec l'huile d'olive

Ajoutez les steaks hachés .

Versez le vin blanc et le bouillon composé de 200 ml d'eau et le cube de bouillon de bœuf émiétté.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Repassez en mode dorer pour épaissir la sauce avec 2 cuillères à café de maizena

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde .