Boeuf Bourguignon cookeo : 6 fiches



Boeuf Bourguignon cookeo : 6 fiches

Il parait que le Boeuf Bourguignon est un des plats préféré des Français alors voici 6 fiches de recettes cookeo Boeuf Bourguignon .

Cookeo
Moulinex

Boeuf Bourguignon



Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de bœuf coupé en cubes de 25 g
35 cl de vin rouge
15 cl de fond de veau
100 g de lardons
200 g d'oignons émincés
1 cuillère à soupe d'huile végétale
3 carottes émincées
400 g de champignons de Paris
1 bouquet garni
Sel et poivre

Préparation
Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve.
Faites revenir tous les ingrédients sauf le liquide et le bouquet garni pendant 10 minutes.
Ajoutez le liquide et le bouquet garni.

Cuisson rapide ou Cuisson sous pression :

35 min

http://www.facebook.com/cookeorecettes/
http://sport-et-regime.com/

Boeuf bourguignon revisité



Boeuf bourguignon (revisité)

proposée par cuisinesab



Ingrédients

recette pour 4 personnes :

800g de viande de boeuf coupé en morceaux
200 ml de vin rouge
200ml de fond thai
70g de lardons de bacon
150g d'oignons
sel et poivre
1 cuillère à café de curry

faire revenir la viande, les lardons et les oignons dans le cookéo ou pendant 10 minutes

saler, poivrer et ajouter le curry

ajouter le vin rouge et le fond thai

faire cuire 35 minutes au cookéo

Boeuf bourguignon à ma façon

cookeo

Bourguignon à ma façon

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- environ 800g a 1kg de viande à bourguignon
-des carottes coupées en tronçon
-1 boîte de champignon de Paris
-vin rouge
-2 oignons
- sel, poivre, ail,
2 marmites de bouillon de volaille
1 marmite de bouillon de bœuf
-2 marmites de bouillon bouquet garni
- farine
-1 peu de sucre en poudre

Émincer les oignons, mettre en mode dorer et dorer les oignons
Rajouter la viande et sel, poivre, 1 peu d'ail , laisser bien dorer la viande
Quand elle est bien dorer , ajouter 2 cuillères à soupe de farine l'une après l'autre et bien enrober la viande de farine
Arrêter le mode dorer
Rajouter les champignons et les carottes
Rajouter le vin jusqu'à recouvrir la préparation
Rajouter les marmites de bouillon, le sucre
Mettre en mode sous pression pendant 45 min

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

cookeo

Boeuf bourguignon



Boeuf bourguignon

proposée par clickncook.fr



Ingrédients

Pour 2 personnes :

600 gr de boeuf (j'ai trouvé que ça faisait beaucoup)
230 gr de champignons de paris (1 petite boite)
400 gr de pomme de terre
400 gr de carotte
5 tranches de bacon (ou 50 gr de lardons)
250 ml de vin rouge
1 cs d'huile d'olive
150 ml de fond de veau
1 bouquet garni
1 oignon
sel, poivre du moulin

Préparez vos ingrédients : épluchez les pommes de terre et carottes puis coupez-les en morceaux.

Coupez le boeuf en morceaux de 25 gr environ. Épluchez l'oignon puis émincez-le.

Branchez le Cookeo, choisissez dans le menu la section « recettes » puis « bourguignon » puis « 02 pers » (ou plus si vous êtes plus nombreux).

Ensuite, suivez les instructions de l'appareil : versez l'huile, le boeuf et les oignons dans la cuve, puis faites dorer quelques minutes.

Appuyer sur ok puis mettez tous les autres ingrédients dans la cuve, mélangez, fermez l'appareil et verrouillez-le, attendez !

Quand l'appareil émet des bips, c'est cuit, il passe en mode maintien au chaud jusqu'à ce que vous l'arrêtiez.

Boeuf bourguignon à ma façon

cookeo

BŒUF BOURGUIGNON A MA FAÇON

Annie Ponceblanc

Ingrédients

Pour 4 personnes :
- 800 gr de bœuf
- 25 cl de vin rouge
- 15 cl d'eau
- 1 CC bombée de fond de veau
- 100 gr de lardons
- 2 oignons (émincés)
- 2 gousses d'ail (émincées)
- 1 CS d'huile d'olive
- 150 gr champignons Paris (coupés en 4)
- 2 carottes (coupées en rondelles)
- 1 bouquet garni
- 1 CS (bombée) de farine
- Sel, poivre
- 3 carrés chocolat noir (facultatif)

En mode dorer faire revenir la viande dans l' huile, puis ajouter les oignons et l'ail émincés, les lardons, poursuivre le dorage3 à 4 minutes.
Ajoutez ensuite les champignons, les carottes mélangez bien le tout, saupoudrez avec le fond de veau et la farine, remuez puis versez le vin et l'eau.
Mélangez bien le tout, salez, poivrez et mettre le bouquet garni.
Passez en mode => recettes => bœuf bourguignon => 4 pers => cuisson 35 mn.
En fin de cuisson incorporez les carrés de chocolat et les laissez fondre en remuant.
(Servir avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes)

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

cookeo

Boeuf bourguignon à la moutarde

Moulinex cookeo

Boeuf bourguignon à la moutarde

Magali Moreaux



Ingrédients :

pour 6 pers :
2 gousses d'ail ,
2 oignons ,
150 ml de vin blanc ,
350 ml de bouillon de boeuf ,
2 c à soupe d'huile d'olive ,
1 bouquet garni ,
sel , poivre ,
1 kg de boeuf bourguignon ,
3 c à soupe de moutarde de dijon.

En mode dorer mettre l'huile , les oignons et l'ail. faire dorer la viande de chaque coter , ajouter les carottes. bien mélanger , ensuite ajouter le vin et le bouillon de boeuf. mettre le bouquet garni , sel , poivre et 3 c à soupe de moutarde. mettre en mode cuisson boeuf bourguignon.

J'aime

J'aime pas

Fiches cookeo tartiflette : 2 recettes

Voici 2 fiches cookeo tartiflette pour les gourmands . Pour ceux qui font plus attention à leur ligne vous pouvez pourquoi pas faire une entorse exeptionnelle.

Tartiflette express

cookeo

Tartiflette express

L'Elfe Celte

Ingrédients :

Pour 4 personnes
- 1,5 kilos de pommes de terre pas trop petite
- 20 cl de créme liquide 30% MG
- oignon + ou - selon votre gout
- 250 grs de lardons
- fromage à tartiflette ou à raclette selon les gouts
- 1 c à soupe huile d'olive
- sel poivre

Eplucher et couper en rondelle les pommes de terre (rondelle environ 5mm d'épaisseur pas plus grosse sinon le temps de cuisson plus long et pas plus fine sinon ca deviendra de la purée) ensuite mettre à dorer les oignons et les pommes de terre dans l'huile, puis ajouter les lardons et la créme, sel et poivre.
Fermer le cookéo et mettre à cuire rapide 12 mn, à la fin de la cuisson ouvrir le cookeo et mettre les morceau de fromage puis remettre en position "rechauffer" durant 3 mn pour faire fondre le fromage.

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

cookeo

Tartiflette

Tartiflette

Ingrédients

pour 8 personnes

1,5 kg Pommes de terre

180g lardon allumette fumé

80 g oignon surgelé

fromage a tartiflette grand format 495g

je fais cuire mes pommes de terre au cookeo a l'avance pour qu'elle soit froide lors de la découpe (évite d'avoir de la purée),

je passe en mode dorer, je dore une barquette de lardon allumette fumé et des oignons surgelés (quantité selon les gouts),

je réserve , après c'est tout simple , une couche de pomme de terre en rondelle, une couche de lardon/oignon, et une couche de fromage a tartiflette ou reblochon ,

et je recommence jusqu'à ce que je n'ai plus rien , faire attention de ne pas dépasser quand même la limite du cookeo .

nous on était 8 personnes et j'ai fais 1kg500 de pomme de terre, 180g de lardon, 80g d'oignon,et un fromage a tartiflette grand format de 495g,

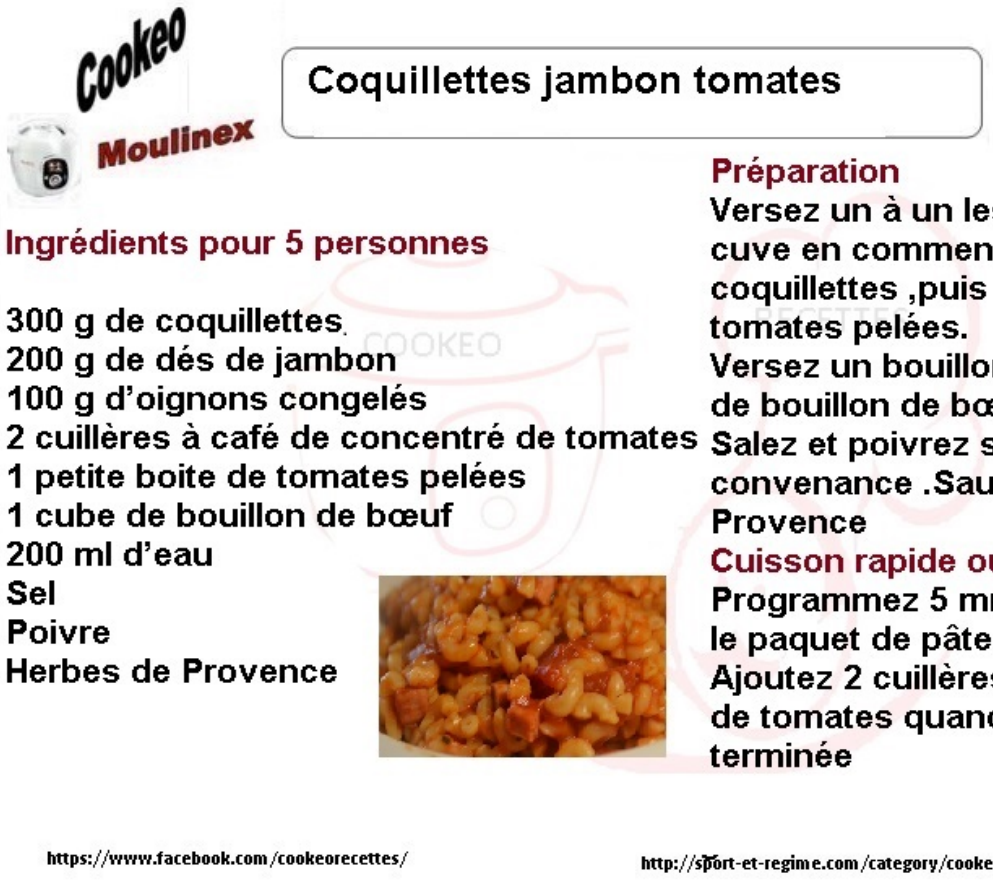
après avoir tout mis je passe en mode cuisson et le préchauffage aidant je cuit tout ça a peine 5min !! pour info : mon cookeo ne s'est pas mis en erreur a cause d'un manque d'eau éventuelle mais je pense que pour un temps de cuisson plus long ça devrait sonner !

Fiche cookeo coquillettes jambon tomates



Fiche cookeo coquillettes jambon tomates

Rapide et simple à réaliser vous et les enfants allez adorer



---

10 recettes cookeo de coquillettes

Voici dans cet article 10 recettes cookeo de coquillettes.Pour accèder

aux recettes cliquez sur le titre de la recette ou sur l’image .

Coquillettes au Boursin



Coquillettes sauce poireaux



Sauté de porc coquillettes à la moutarde



Coquillettes au poulet express



Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons



Coquillettes aux médaillons de

saumon


Cookeo Moulinex

Coquillettes aux médaillons de saumon

Ingrédients pour 4 personnes
3 médaillons de saumon
100 g d'oignons congelés
400 g de coquillettes
2 cuillères à café de moutarde
1 cube de bouillon de bœuf
1 verre de rosé
Poivre
Huile d'olive

Préparation
mode dorer
Ajouter de l'huile d'olive dans la cuve, puis faites dorer les oignons .Ajoutez ensuite les médaillons de saumon .Emiettez les médaillons de saumon ,ajoutez les coquillettes dans la cuve .
Versez le verre de rosé, versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté .
Ajouter 2 cuillères à café de moutarde
Passez en mode cuisson rapide 5 minutes .Servez chaud

Recette cookeo : coquillettes à la vache qui rit


Cookeo Moulinex

Coquillettes à la vache qui rit

Ingrédients pour 4 personnes
400 g de coquillettes
4 tranches de jambon blanc
1 cube de bouillon de boeuf
Poivre
2 portions de vache qui rit

Préparation
Déposez dans la cuve les coquillettes. Versez de l'eau dans la cuve (recouvrir les coquillettes). Poivrez.
Passez en mode cuisson rapide 5 mn (regardez le temps indiqué sur le paquet de coquillettes et divisez par 2).
Quand la cuisson est terminée ajoutez les portions de vache qui rit ,faites les fondre en mélangeant . Ajoutez les morceaux de jambon que vous avez coupés en morceaux.

Coquillettes aux boulettes de boeuf


Cookeo Moulinex

Coquillettes aux boulettes de boeuf

Ingrédients pour 4 personnes
15 boulettes de bœuf
3 cuillères de concentré de tomates
400 g de coquillettes
300 g de champignons de Paris congelés
Huile d'olive
1 cube de bouillon de boeuf

Préparation
mode "dorer"
Verser l'huile d'olive dans la cuve
Faites revenir les boulettes de bœuf.
Ajoutez les tomates pelées,versez les coquillettes,recouvrir d'eau ,ajoutez le bouillon de cube. Poivrez.
Passez en mode de cuisson rapide et programmer 5 minutes .
Ouvrez votre cookeo, ajoutez 3 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez. Servez chaud .

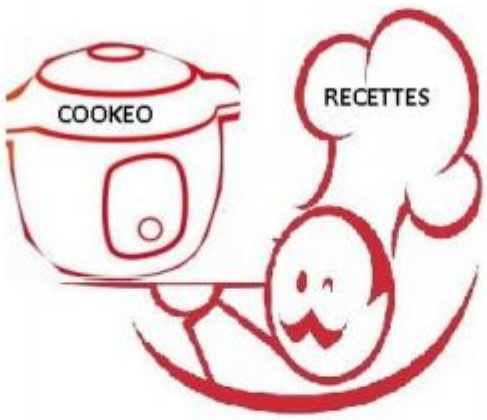
Mincerettes et coquillettes


Cookeo
Moulinex
Mincerettes et coquillettes
Ingrédients pour 4 personnes
6 mincerettes
400 g de coquillettes
1 boite de tomates pelées entières
1 cube de bouillon de boeuf
2 cuillères à café de concentré de tomates
Poivre
Préparation
Ajoutez un à un les ingrédients en commençant par les coquillettes, puis la viande coupée en morceaux , les tomates pelées. Poivrez ,ajoutez le cube de bouillon de boeuf .
Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.
Passez en cuisson rapide (temps de cuisson du paquet divisé par 2)
Ouvrez votre cookeo puis joutez 2 cuillères à café de concentré de tomates, mélangez et servez chaud.

spelautomaten

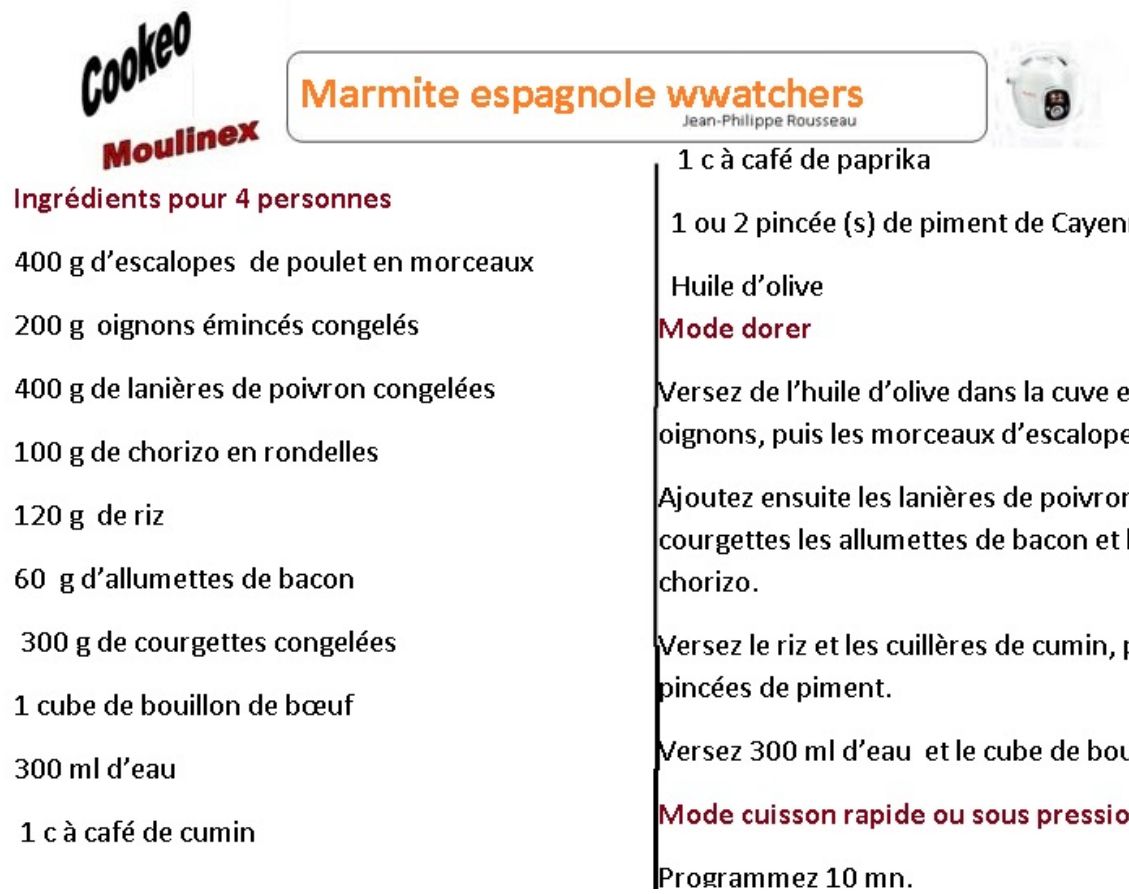
Coquillettes au Saint Agur


Cookeo
Moulinex
Coquillettes au Saint Agur
Ingrédients pour 4 personnes
200 g de dés de jambon
240 g de coquillettes
30 g de Saint Agur
1 cube de bouillon de boeuf
Sel
Poivre
500 ml d'eau
Préparation
Mettez les ingrédients un à un dans la cuve : les coquillettes, les dés de jambon.
Versez l'eau avec le cube de bouillon de boeuf dans la cuve . Salez et poivrez selon votre convenance.
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 3 mn (le temps indiqué sur le paquet de coquillettes divisé par 2)
Quand la cuisson est terminée ajoutez les Saint Agur et faites le fondre.
Servez chaud



1000 RECETTES COOKEO

Marmite espagnole wwatchers: une fiche idée recette cookeo



Comme vous avez pu le remarquez je publie souvent des recettes que j'ai réalisées, je partage des recettes de blogs ou pages diverses que je trouve de qualité. Tout ça finalement pour que chacun puisse trouver les idées de repas pour notre quotidien. En ce qui concerne la recette de marmite espagnole je dois dire que j'en ai vu de nombreuses versions. Alors pour cette fois je fais le choix de cette version de marmite espagnole weight watchers qui allie goût et équilibre alimentaire. Cette recette est proposée pour 9 pp les spécialistes weight watchers comprendront.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalopes de poulet en morceaux

200 g oignons émincés congelés

400 g de lanières de poivron congelées

100 g de chorizo en rondelles

120 g de riz

60 g d’allumettes de bacon

 300 g de courgettes congelées

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d’eau

 1 c à café de cumin

 1 c à café de paprika

1 ou 2 pincée (s) de piment de Cayenne

Huile d’olive

Préparation de cette marmite espagnole

Mode dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve et faites dorer les oignons, puis les morceaux d’escalopes de poulet.

Ajoutez ensuite les lanières de poivrons, les rondelles de courgettes les allumettes de bacon et les rondelles de chorizo.

Versez le riz et les cuillères de cumin, paprika et une ou 2 pincées de piment.

Versez 300 ml d’eau et le cube de bouillon de bœuf.

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.