

Filets mignon cookeo 10 recettes volume 2



Filets mignon cookeo 10 recettes volume 2

Filet mignon à la crème

cookeo

filet mignon crème/olives

Pour 4 pers.

- 1 filet mignon
- 10cl de vin blanc
- 15cl de bouillon
- 20cl de crème
- 1 barquette de lardons
- 1 quinzaine d'olives vertes
- 1cas de maïzena

Mode dorer, faire revenir 5 bonnes minutes le filet avec les lardons. Verser le vin blanc, attendre que l'alcool se dissipe. Rajouter le bouillon. Ensuite mettre la crème et la cas de maïzena et cuisson rapide 15min.

Filet mignon de porc abricots secs

Moulinex
cookeo

Filet mignons de porc aux abricots secs



Ingédients :

4 personnes

1 filet mignon de porc
1 oignon rouge
1 échalote
1 sachet d'abricot secs
1 cube or
1 cc de gingembre en poudre
1 cc de cumin en poudre
1 cc de curcuma en poudre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de fond de veau et 1
CS de Maizena
Sel, poivre
1 cuillère à soupe de persil ciselé

Dégraisser le filet mignon et le couper en dés de la taille d'une bouchée.

Peler et émincer l'oignon et l'échalote. Dans le bol du Cookéo faire chauffer l'huile d'olive. Y faire revenir les lamelles d'oignon et d'échalotes pendant 2 minutes, puis ajouter les cubes de viande.

Les faire colorer en mélangeant souvent, pendant 3/4 minutes. Saupoudrer avec les épices, saler et poivrer.

Ajouter le cube, les abricot sec et 400 millilitre d'eau.

Faire cuire 20 minutes Ajouter le persil (accompagnement au choix : pommes de terre à l'eau en purée, pâtes semoule ou riz...)

Filet mignon aux pommes et cidre

cookeo

Filet mignon, aux pommes & cidre

Catherine Fruitier-Hespel

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- un filet mignon coupé en tronçons de 3 cm (selon les goûts)
- deux pommes,
- 25 cl de cidre doux,
- un oignon, deux échalotes,
- un gousses d'ail le tout mixé,
- un bouillon cube de volaille,
- deux cuillères à soupe de maizena,
- une feuille de laurier,
- une branche de thym et une de romarin

Faire dorer avec une matière grasse, vos tronçons de porc, accompagnés de l'ail échalotes et oignons hâchés, ajouter la maizena et bien remuer, ensuite mettre le cidre et les pommes, le sel, le poivre, le bouillon cube, les pommes coupés en quartier ou cubes, et remuer à nouveau, fermer le couvercle et cuisson rapide 15mn.

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

cookeo

Filet mignon aux 2 moutardes et pommes de terre

cookeo

Filet mignon aux 2 moutardes et pomme de terre

[Emilie Plard](#)

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 1kg de pomme de terre
- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe de moutarde de dijon
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 300ml de fond de veau
- 1 brique 20cl de crème liquide

Faire revenir le filet mignon avec les oignons en mode dorer.

Puis ajouter les pommes de terre, le fond de veau, les moutardes, la crème liquide.

Cuisson rapide 15 min

Filet mignon aux cerises

Filet mignon aux cerises

Sylvie Vuillemand

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 filet mignon tranché
- 1 boîte de cerises au sirop
- 1 échalotte
- 1 c à s de sucre de canne liquide
- 100 ml de sangria ou de vin rouge
- 2 c à s de vinaigre balsamique
- 1 pincée de 5 baies
- 1 pincée de cannelle
- sel, poivre

En mode DORER, faire dorer l'échalotte et le filet mignon.

Ensuite verser le reste des ingrédients, bien mélanger.

Cuisson rapide 7 min.

Si besoin après cuisson ajouter un peu de farine ou de maizena pour épaissir la sauce.

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

Filet mignon de porc aux oignons

Moulinex
cookeo

Filet mignon de porc aux oignons

Croq Mi t'Aime



Ingrédients :

2 filets de porc coupés en dés.
2 oignons.
1 poivron rouge.
1 cube aux légumes.
150 ml d'eau
avec 5 cuillerées à café de fond de veau.

Dorer les oignons et le poivron, ajouter les dés de porc. environ 5 minutes.

Verser les 150 ml d'eau avec le fond de veau. cuisson rapide 20 minutes, servir avec du riz : un délice !

Filet mignon porc curry miel

FILET MIGNON DE PORC MIEL CURRY

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 10 MIN/CUISSON 20 MIN

800 GR DE FILET MIGNON OU SAUTÉ DE PORC
COUPÉ EN CUBES D ENVIRON 25GR
UN GROS OIGNON ÉMINCÉ
UNE BELLE C A S DE CURRY
2 C À S DE MIEL
8 BELLES POMME DE TERRES COUPÉES EN
MORCEAUX
4 PETITES COURGETTES À COUPER EN MORCEAU PAS
TROP FINS
130 ML D EAU
UN BOUILLON FAIT TOUT
SEL /POIVRE
2 C A S DE CRÈME FRAICHE
SI BESOIN SAUCELINE

EN MODE DORER FAIRE REVENIR LE PORC FARINÉ
, LES OIGNONS , AJOUTER LE MIEL ET LE CURRY ,
LAISSER ENCORE UN PEU DORER , AJOUTER TOUT
LE RESTE ET EN CUISSON SOUS PRESSION
20MIN , ON PEU REMPLACER LE PORC PAR DU
POULET (PILONS OU FILET) DE L AGNEAU DE LA
DINDE ...AJOUTER LA CRÈME UNE FOIS LA
CUISSON TERMINÉE ET AJUSTER LA SAUCE À
VOTRE GOUT AVEC LA SAUCELINE

DE MÉLANIE PRIMAULT

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

cookeo

Filet mignon au Saint Agur

Moulinex
cookeo

Filet mignon de veau au saint Agur

Fanny Cuvilliez



Ingrédients :

Pour 4 personnes

500g filet mignon de veau
1 oignon
1 échalotte
1 gousse d'ail
1cc huile
Sel, poivre
150g saint agur crème
200ml fond de veau
1cc sauceline

En mode dorer, mettre l'oignon, l'ail,
l'échalote et la viande dans 1cc
d'huile pendant 5mn.

Ajouter la crème de saint Agur et le
fond de veau, sel, poivre, bien
délayer et c'est parti pour 5 mn en
cuisson rapide.

Ajouter 1cc de sauceline maïzena et
laisser en maintien au chaud qq mn

<https://www.facebook.com/Cookeo.recettes>

Filet mignon en croûte d'épices

cookeo

Filet mignon en croûte d'épices

Magalie Jacob-James Bond

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 filet mignon
- 2 échalotes
- 2 poivrons
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d huile d olives
- 1 cuillère à soupe de cumin moulu
- 1 cuillère à soupe de gingembre
- 1 cuillère à café de 4 épices
- Sel poivre
- 20 cl de vin blanc

Mixer l'échalotes et les poivrons et les mettre dans le fond de la cuve mélanger le miel l huile et les épices et étaler sur le filet mignon avec un pinceau pour faire la croûte d épices et le poser sur le lit d échalotes et poivrons ajouter les 20 cl de vin blanc et faire cuire 15 min en cuisson rapide.

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

cookeo

Filet mignon en sauce

Moulinex
cookeo

Filet mignon en sauce et ses pommes de terre

Gaëlle le Diascorn



Ingrédients :

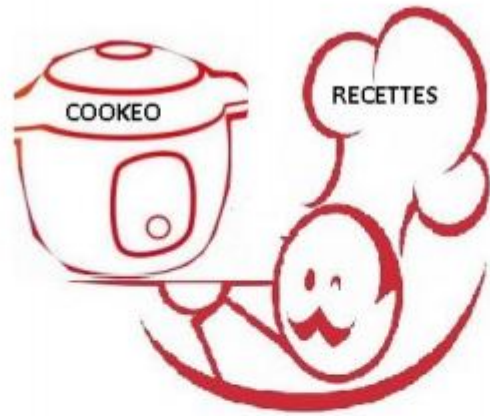
Pour 4 personnes

- 1 filet mignon
- 1 oignon
- 1 cuillère de farine
- 20 cl de fond de veau
- 20 cl de vin blanc
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1 boîte d'olives dénoyautées
- 1 cube bouquet garnis

En mode dorer faire revenir le filet mignon et l'oignon ajoute la farine remue et ajouter le vin blanc et le concentré de tomate remuer

ajouter le fond de veau les pommes de terre les olives mélanger et

cuisson rapide 20 minutes!!! Et c'est prêt



1000 RECETTES COOKEO

10 recettes cookeo filets mignon volume 1

**Amateurs de viande tendre vous
allez être servis avec cet article
qui vous propose 10 recettes cookeo
filets mignon.**

Filet mignon de porc aux lentilles

Filet mignon de porc aux lentilles

Elodie LA



Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 filet mignon
250gr de lentilles
1 oignon
sel / poivre
1/2 cub or
eau

En mode manuel : dorer
Pendant 5 minutes, faire dorer le filet mignon de chaque côté.
saler poivrer.
Ajouter un peu d'eau et l'oignon coupé en 2. en mode cuisson rapide : 15 min
Réserver
Ajouter les lentilles et 1/2 litre d'eau et mettre le cub or.
Mode cuisson rapide : 20 minutes
Après la cuisson des lentilles, couper le filet mignon en 2 et rajouter le aux lentilles
passer en maintien au chaud pendant 10 min (car le filet mignon est presque froid)

Dégustez
Bon appétit!!!!

Filet mignon aux légumes

cookeo

Filet mignon aux légumes

- 1 filet mignon
- 1 oignon
- Quelques pommes de terre
- 2 grosses carottes
- thym, ail semoule
- Fond de roti
- Pruneaux

En mode recette boeuf bourguignon, faire revenir l'oignon et la viande coupée en morceaux, rajouter le reste des ingrédients, et rajouter du liquide, sans tout recouvrir.

Filet mignon à la crème de moutarde

Moulinex
cookeo

Filet mignon à la crème de moutarde

Manue Lhotelier



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 800g de filet mignon
- 20cl de vin blanc
- 3 cuillère à soupe de moutarde
- 30cl de crème fraîche
- 25g de beurre

En mode manuel.

Mettre, dans le Cookeo, le beurre et le laisser roussir.

Faire rotir le filet mignon sur toutes les faces. Une fois le filet mignon bien doré, mettre de l'eau (environ 20 cl).

Fermer le Cookeo et laisser cuire 20 minutes. Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger la moutarde avec le vin blanc. Il faut que le mélange soit lisse.

Une fois le filet mignon cuit, verser ce mélange vin blanc-moutarde dans le Cookeo avec le jus de cuisson. Bien mélanger.

Laisser de nouveau mijoter pendant 15 minutes.

J'ajoute la crème fraîche liquide en fin de cuisson car j'ai peur que cela caille.

J'ai servi ici avec des tagliatelles fraîches.....

Bon appétit!

© <https://www.facebook.com/Cookeo.recettes>

Filet mignon Maroilles



Filet mignon au Maroille

proposée par Corinne Daniel Arpin



Ingrédients

- 1 filet mignon de porc d'environ 600g
- 250 ml de fond de veau
- 200 ml de crème fraîche
- 125g de Maroille
- 6 pommes de terre
- sel et poivre ..

en mode manuel fonction dorer

faire dorer les morceaux de filet mignon et les pommes de terre coupées en 4

mettre le fond de veau + la crème fraîche , le sel et le poivre . mélanger le tout

disposer les tranches de maroille sur le dessus .

fermer le cookeo et cuire 15 mns

© <https://www.facebook.com/Cookeo.recettes>

Filet mignon de porc aux oignons

Moulinex
cookeo

Filet mignon de porc aux oignons

Croq Mi t'Aime



Ingrédients :

2 filets de porc coupés en dés.
2 oignons.
1 poivron rouge.
1 cube aux légumes.
150 ml d'eau
avec 5 cuillerées à café de fond de veau.

Dorer les oignons et le poivron,
ajouter les dés de porc. environ 5
minutes.

Verser les 150 ml d'eau avec le
fond de veau. cuisson rapide 20
minutes, servir avec du riz :
un délice !

© <https://www.facebook.com/Cookeo.recettes>

Filet mignon au paprika

cookeo

Filet mignon au paprika pommes de terre et tagliatelle de légumes

Elodie Climent

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 2 filet mignon de porc
- 1 oignon
- 25cl de vin blanc
- 50 cl de crème fraîche semi épaisse
- 2 cuillères a soupe de paprika
- ciboulette
- 1 cuillère a soupe d'ail en poudre
- 1 cuillère a soupe d'échalote déshydraté
- des pommes de terre
- 1 courgette

Couper 2 filet mignon de porc en dés, les faire dorer avec de l'oignon .
Pendant ce temps dans un saladier mettre 25cl de vin blanc, 50 cl de crème fraîche semi épaisse, 2 cuillères a soupe de paprika, de la ciboulette, 1 cuillère a soupe d'ail en poudre, 1 cuillère a soupe d'échalote déshydraté.
Remuer le tout. Mettre les pommes de terre avec la mixture dans le cookeo, lancer la cuisson rapide pour 8min. Pendant ce temps prendre 1 courgette, l'éplucher pour faire des tagliatelles, les ajouter quand la cuisson est fini, bien remuer et laisser en maintien au chaud pendant 10 min les courgettes seront croquante.

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

cookeo

Filet mignon au Boursin



Filet mignon au boursin

proposée par Mimi Titi



Ingrédients

1 filet mignon
Une petite boîte de pomme de terre
Une petite boîte de carottes coupées en rondelle
Un pot de boursin cuisine ail et fine herbe
150ml d'eau
Fond de veau
Sel/poivre

En mode dorer
Mettre le filet mignon
Les pomme de terre
Les carottes
Retourner sur chaque face le filet mignon afin que tous les faces soient un peu dorées.
Mettre le boursin, l'eau, le fond de veau, sel, poivre. Remuer le tout.
15min en mode cuisson rapide
C'est prêt

© <https://www.facebook.com/Cookeo.recettes>

Filet mignon au camembert

Filet mignon à la crème de camembert

Bertrand Leridez



Ingrédients :

pour 4 personnes :

1 filet mignon,
12 petites pommes de terres,
1/2 camembert,
1 kubor +200ml d'eau,
1 oignon,
2 cuillère à soupe de crème fraîche,
du beurre,
sel, poivre

Emincer l'oignon. Couper le filet mignon en tranches épaisses. Peler les pommes de terre.

-Faire revenir dans du beurre l'oignon, la viande et les pommes de terre en mode "dorer" environ 5mn.

-Ajouter le bouillon kubor.

-couper le camembert en petits morceaux et le mettre dans la cuve.

- saler, poivrer, mélanger.

-passer en cuisson rapide 15 mn.

-ajouter la crème fraîche.

-Bien mélanger et déguster

Filet mignon en sauce

Filet mignon en sauce et ses pommes de terre

Gaëlle le Diascorn



Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 filet mignon
1 oignon
1 cuillère de farine
20 cl de fond de veau
20 cl de vin blanc
1 petite boîte de concentré de tomate
1 boîte d'olives dénoyautées
1 cube bouquet garnis

En mode dorer faire revenir le filet mignon et l'oignon ajoute la farine remue et ajouter le vin blanc et le concentré de tomate remuer

ajouter le fond de veau les pommes de terre les olives mélanger et

cuisson rapide 20 minutes!!! Et c'est prêt

Filet mignon au roquefort

Moulinex
cookeo

Filet mignon de porc au Roquefort



Ingrédients :

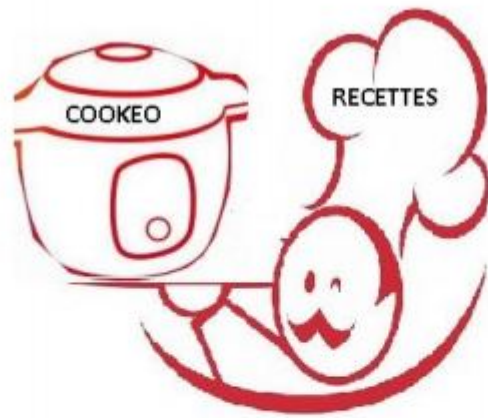
4 pers.

600g de filet mignon
6/7 belles pommes de terres
2 beaux oignons
Huile d olive
200ml de bouillon de volaille
Roquefort (tranche 150g)
Crème fraîche (moitié du pot)
4 cuillères a café de sauceline (pour
sauce blanche) .
Sel, poivre .

Mode dorer :

-Verser de l huile d olive
-Y mettre les oignons découpés,
Le filet mignon en cube , les pommes de terre
cruées coupées en cubes .
-Faites dorer 5/6 min je dirais même blanchir !
-Ajouter le bouillon, le roquefort en morceau.
-Arrêter le mode dorer ,
passer en mode cuisson rapide 15 min .
Fin de cuisson maintenir au chaud .
-Ajouter le poivre , sel et crème fraîche .
Comme c est assez liquide en sauce , ajouter la
sauce blanche ça rend la sauce plus épaisse !
Un DÉLICE !!!!!

Ces fiches appartiennent à leurs auteurs en cas de réclamation la fiche sera immédiatement retirée sur simple demande



1000 RECETTES COOKEO