

Fiche cookeo steaks hachés moutarde



Fiche cookeo steaks hachés moutarde



Steaks hachés moutarde



Ingédients 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

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

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

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

<http://recettescookeo.net/>

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 .

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://sport-et-regime.com/>

Boeuf bourguignon revisité



Bœuf bourguignon (revisité)

proposée par cuisinesab



Ingrédients

recette pour 4 personnes :

800g de viande de bœuf 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 à 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 boîte)
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 dorage 3 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 bœuf ,
- 2 c à soupe d'huile d'olive ,
- 1 bouquet garni ,
- sel , poivre ,
- 1 kg de bœuf 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 bœuf. mettre le bouquet garni , sel , poivre et 3 c à soupe de moutarde. mettre en mode cuisson bœuf bourguignon.





*Recettes***Cookeo**.net

Fiche cookeo foies de volaille aux pommes



Fiche cookeo foies de volaille aux pommes



Foies volailles cookeo aux pommes

Ingrédients pour 4 personnes

200 g d'oignons congelés ou 2 oignons frais

3 pommes

400 g de foies de volaille

1 quart de cuillère à café de gingembre

1 quart de cuillère à café de muscade

1 cuillère à café de coriandre

déshydratée

Sel

Poivre

200 ml d'eau



Préparation

Mode dorer

Faites revenir les foies de volailles environ 1 mn puis ajoutez les oignons . Au bout de 3 mn ajoutez les morceaux de pommes.

Ajoutez le gingembre, la muscade, la coriandre .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez 200 ml d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn .

Servez chaud avec des pommes de terre par exemple.

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

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

<http://recettescookeo.net/>

Fiche cookeo boeuf catalane



Fiche cookeo boeuf catalane . Laissez vous tenter



Boeuf à la catalane

Ingédients pour 4 personnes

400 g de boulettes de bœuf
100 g d'olives vertes dénoyautées
60 g de chorizo
2 cuillères à café de concentré de tomates
Sel
Poivre
240 g de riz



Préparation

Mode dorer

Faites revenir les boulettes de bœuf avec de l'huile d'olive dans la cuve .Puis ajoutez le chorizo coupé en morceaux.

Ajoutez en suite les olives vertes.

Versez un peu d'eau 100 ml puis ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez.

Versez le riz puis recouvrez les ingrédients d'eau environ 200 ml .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 .

Servez chaud

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

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

<http://recettescookeo.net/>

N'hésitez pas à cliquer sur j'aime ou je n'aime pas . Votre

participation permettra d'améliorer les publications du blog



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 ?



Ingrédients :

pour 4 personnes
1 barquette de fromage a
raclette
10 petites tranches de bacon
du grison 6 tranches
oignons 80g
4/5 tomates sechees a 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.

Fiche cookeo spaghetti poulet olive



Fiche cookeo spaghetti poulet olive

Une recette cookeo à tenter .



Spaghettis poulet olives

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet coupées en morceaux

240 g de spaghettis

100 g d'oignons congelés

1 cuillère à café d'ail déshydraté

100 g d'olives vertes dénoyautées

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

Huile d'olive

Sel

Poivre



Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les morceaux de poulet. Faites dorer ensuite les oignons.

Ajoutez les olives vertes, l'ail déshydraté.

Salez et poivrez.

Cassez les spaghettis en 2 puis mettez les dans la cuve .

Versez 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf

Mode cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud

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

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

<http://recettescookeo.net/>

Fiche cookeo penne dinde citron



Fiche cookeo pennes dinde citron

Une recette simple et peu onéreuse à réaliser



Pennes dinde citron

Ingrédients pour 5 personnes

300 g d'escalopes de dinde coupées en morceaux
 300 g de pennes
 50 ml de citron
 1 cube de bouillon de bœuf
 3 cuillères à soupe de crème fraîche
 Poivre
 Thym
 Curry
 300 ml d'eau



Préparation

Mode dorer

Faites revenir les morceaux d'escalope de dinde et les oignons avec l'huile d'olive dans la cuve .

Ajoutez les pennes puis un bouillon composé de 300 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émiétté.

Versez le jus de citron ,saupoudrez de thym et de curry selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 3 cuillères à soupe de crème fraîche
 Servez chaud .

**Fiche cookeo lapin moutarde
weight watchers**

Lapin à la moutarde 5 PP



Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de lapin
2 cc d'huile d'olive
6 carottes
3 oignons émincés
3 CS de cognac
12,5 cl de vin blanc sec
4 CS de crème fraîche à 15 %
2 CS de moutarde
1 CS de thym
1 trait de vinaigre balsamique
sel, poivre

Mode dorer

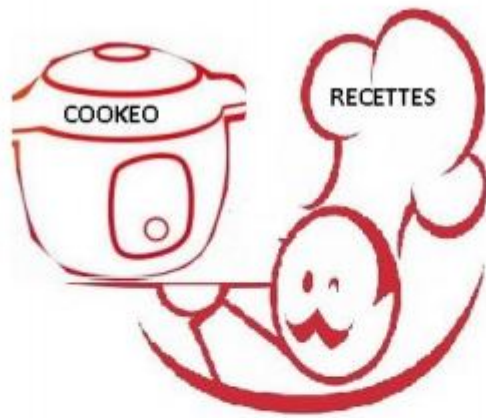
Faites dorer le lapin avec l'huile d'olive. Flambez avec le cognac puis versez les ingrédients c'est à dire : les oignons, le vin blanc, la crème, la moutarde, le thym le vinaigre balsamique sel et poivre, puis les carottes en rondelles. Bien remuer. Ajoutez un bon verre d'eau.

Faites cuire sous pression pendant 20 minutes et dégustez

Fiche cookeo lapin moutarde weight watchers

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

Lapin à la moutarde une recette cookeo

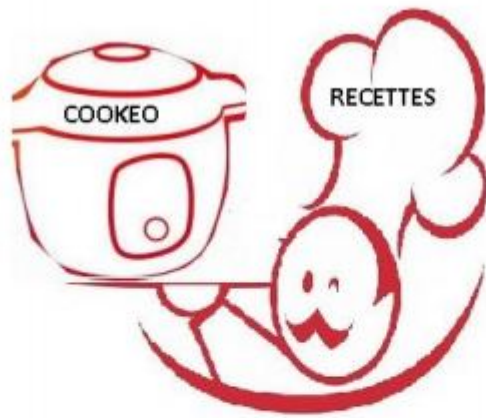
**30 recettes cookeo sauté de
dinde , porc , veau**



Vous trouverez donc ici un PDF gratuit de 30 recettes cookeo sauté de dinde ,porc ,veau .Vous pouvez bien sûr le télécharger en **cliquant ICI ou sur l'image.**



RecettesCookeo**.net**



1000 RECETTES COOKEO

29 fiches recettes cookeo
Rôtis



Vous trouverez donc ici un PDF gratuit de 29 fiches recettes cookeo Rôtis .Vous pouvez bien sûr le télécharger en[**cliquant ICI**](#) **ou sur l'image.**



30 recettes cookeo risotto à la viande



30 Recettes cookeo



Risotto viande

Vous trouverez donc ici un PDF gratuit de 30 recettes cookeo risotto à la viande .Vous pouvez bien sûr le télécharger en**cliquant ICI** ou sur l'image.



*Recettes**Cookeo**.net*

10 recettes cookeo paupiettes vol2



10 recettes cookeo paupiettes vol2

Paupiettes chorizo mozzarella

cookeo

Paupiettes chorizo mozzarella

Lilou Merveilles

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 6 escalopes extra fine ,
- 1 boule de mozzarella,
- 12 tranche de chorizo (doux ou piquant selon gout)
- origan sel poivre

Mettre les escalopes à plat, disposer une tranche de mozzarella, 2 tranches de chorizo l'origan, sel poivre
Rouler dans du papier transparent cuisson (type micro ondes)
Ajouter 200ml d'eau dans la cuve et mettre dans le panier
10min cuisson rapide

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

cookeo

Paupiettes chorizo champignons frites

cookeo

Paupiettes au chorizo accompagnées de champignons et frites [Ga Elle](#)

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 6 tranches fine d'escalope de dinde ,
- 1/2 chorizo
- un peu avec viande hachée de boeuf
- des champignon frais
- une cuillère crème fraîche
- une cuillère de fond

Mixer le demi chorizo, mélanger un peu avec viande hachée de boeuf

Mettre ensuite dans l'escalope et faire tenir avec du fil alimentaire. Faire dorer au cookeo et ensuite mettre les champignon frais, une cuillère de crème fraîche et une cuillère de fond de volaille et recouvrir d'eau mis 8 min au cookeo cuisson rapide et maintenir au chaud quelques instant.

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

cookeo

Paupiettes de porc et farfallines

cookeo

Paupiettes de Porc et ses farfallines

Lydie Sepulveda

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes de porc
- 150g bacon en allumettes
- Oignon
- Herbes de Provence
- 100ml fond de veau
- 100 ml vin blanc
- 250g de farfallines Barrilla
- Crème semi épaisse 3CS

Faire dorer les paupiettes, lardons, oignons

Ajouter vin blanc et fond de veau

Cuisson rapide 6mn

Ensuite ajouter les farfallines + eau environ 300/400ml

Cuisson rapide 4mn

Ajouter la crème fraîche et dorer 1mn

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

cookeo

Paupiettes de veau tomates et penne

cookeo

Paupiettes de veau à la tomate et penne

Véro la Barjot

Ingrédients :

Pour 3 personnes :

- 6 paupiettes de veau,
- 3 échalotes,
- 1 grosse boîte de tomates pelées,
- 1 carotte (ou rondelles de carottes surgelées),
- 1/4 litre de vin blanc,
- 1/4 litre d'eau,
- 1 bonne cuillère à soupe de farine,
- sel, poivre,
- 1 bouquet garni,
- 300 g de penne

En mode dorer : faire dorer les paupiettes sur toutes les faces (5 mn), ajouter les échalotes hachées, la carotte en rondelles. Mélanger. Ajouter la cuillère de farine, remuer jusqu'à ce que la farine blondisse. Ajouter la boîte de tomates, le vin blanc, l'eau, le bouquet garni. Saler et poivrer . Cuisson 10 mn. Ouvrir le cookéo, mettre les penne. Cuisson 5 mn. Si la sauce est trop liquide mettre en mode dorer quelques instants.

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

cookeo

Paupiettes de veau forestière

cookeo

Paupiettes forestiere a la creme

Amandine François Duquesne

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes veau porc ou volaille,
- 20g de beurre ou margarine,
- 2 cuillere a soupe d huile,
- 4 echalotes,
- 4 gousses d ail,
- 300g de champignons,
- 20cl de creme fraiche epaisse,
- sel,
- poivre,
- cerfeuil ou persil.

Mettre le beurre et l huile dans la cuve.
Faire dorer les paupiettes des 2 cotés
environ 8 mn, pendant ce temps
eplucher et hacher l ail et les echalotes,
ajouter ensuite les echalotes et l ail dans
la cuve et faire encore dorer 2 mn.
Puis repartir les champignons, saler,
poivrer et fermer le cookeo (moi j ai mis
un peu d eau dedans) laisser cuire 20
mn. En fin de cuisson, ajouter la creme
fraiche et bien melanger

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

cookeo

Paupiettes de veau riz légumes

cookeo

paupiettes de veau/riz/légumes

Pour 6 pers.

- 6 paupiettes de veau
- 1 oignon
- 2 courgettes
- 1 tomate
- 1 poivron rouge et 1 jaune
- 300 g de riz long
- 300ml de fond de veau
- sel/poivre/thym

En mode dorer, mettre les paupiettes
avec de l'huile d olive, puis ajouter
l'oignon coupé en dés. Une fois bien
colorées ajouter les légumes taillés en
bâtonnets ,remuer quelques minutes.
Ajouter les riz, sel, poivre, thym, fond
de veau.

Cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

Paupiettes de veau au bacon

- 4 paupiettes de veau
- Dés de bacon
- 4 carottes en rondelles
- 1cas de fond de veau
- 20 cl de vin blanc
- 4 pdt coupées
- 20 cl d'eau
- Poivre.oignon en poudre
- Romarin ou thym

Faire revenir les paupiettes, puis ajouter le bacon, laisser 2 mins. Mettre les carottes, et le fond de veau.

Déposer les autres ingrédients, cuisson rapide 10 mins.

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

Paupiettes de porc à la tomate

Moulinex
cookeo

Paupiette de porc à la tomate

Isabelle Eugier



Ingrédients :

pour 6 personnes
6 paupiettes
lardons fumés
oignons
tomates concassées
1/2 l de fond de veau

En mode doré mettre l'oignon lardons et paupiettes un peu de farine et faire revenir quelques minutes ,ajouter les tomates et le fond de veau et cuisson rapide 15mn

Paupiettes de porc à l'ananas

Moulinex
cookeo

Paupiettes de porc à l'ananas

Elise Bigouden



Ingrédients :

pour 4 pers :
4 paupiettes de porc,
une petite boîte de dés d'ananas,
1 oignon émincé,
sel, poivre.

Verser tout les ingredients dans la cuve y compris le jus d'ananas de la boîte.

Faites dorer le tout 5 min puis cuisson rapide 15 min.

On peut servir avec du riz, c'est parfait

Paupiettes de volaille

Moulinex
cookeo

Paupiettes de volaille pomme de terre et carottes

Charlotte Guérardelle



Ingrédients :

Pour 2 personnes

un peu de beurre,
2 paupiettes de volaille,
8 petites pommes de terre,
2 carottes,
1 oignon,
4 échalotes,
quelques feuilles de laurier
(ou un bouquet garni),
un peu de sel et de poivre,
1 verre d'eau
un 1/2 verre de vin blanc

En mode dorer, faites dorer les paupiettes sur chaque face dans un peu de beurre.

Salez et poivrez.

Puis retirez les paupiettes et réservez.

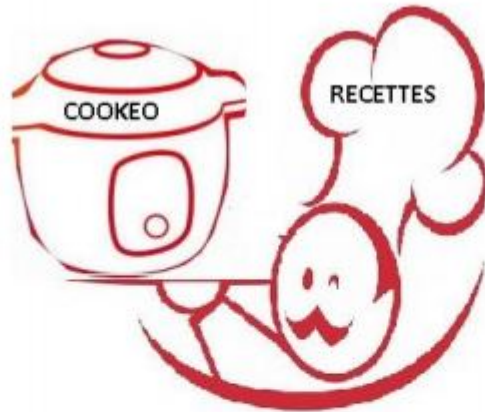
Ajoutez l'oignon émincé et les échalotes coupées en 2, faites dorer.

Remettez les paupiettes, ajoutez le laurier, les pommes de terre coupées en quartier, les carottes en rondelle, l'eau et le vin blanc.

Mettre en mode cuisson rapide pendant 15 minutes.



*Recettes**Cookeo**.net*



1000 RECETTES COOKEO

**10 recettes cookeo paupiettes
vol 1 en fiche**



10 recettes cookeo paupiettes vol 1

Paupiettes de dinde aux pruneaux

Moulinex
cookeo

Paupiettes de dinde aux pruneaux

Catherine Mantoux



Ingédients :

6 paupiettes de dinde
125g de lardons
20 pruneaux
1 tablettes de bouillon cube
Creme fraiche epaisse
Fecule maizena
Vin blanc
Un verre d eau
Oignons

En mode Manuel >Dorer

Faire dorer au cookeo les paupiettes, les lardons, les oignons.

Ajouter ensuite le vin blanc a mi hauteur (des paupiettes) et 1 verre d'eau + cube de bouillon et les pruneaux.

Mettre en mode cuisson rapide 20 minutes

En fin de cuisson mettre la creme et la maizena (pour epaissir la sauce) .

Bon appetit

Paupiettes de dinde et pommes de terre

cookeo

paupiettes de dinde aux pdt fondantes

Pour 2 pers.

-2 paupiettes

-4pdt

-1oignon

-1 coeur de bouillon de legumes

-1 carotte

-sel/poivre/persil

-huile d'olives

-400ml d'eau

Faire revenir l'oignon et les paupiettes.

Mettre tout le reste des ingrédients, cuisson rapide 18 mins.

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

cookeo

Paupiettes délices du verger

cookeo

Paupiettes/délices du verger

-750 g de paupiettes de veau

-2 échalottes/curry/aneth

-Basilic/ herbes de Provence

-50ml de crème

-200ml d'eau

-2 tomates

-850 g d'haricots verts

-Huile d'olive.

Faire revenir les paupiettes et les échalottes.

Mettre l'eau.

Dans le panier vapeur, mettre les légumes et les épices.

Recouvrir de crème.

Cuisson rapide 15 minutes.

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

cookeo

Paupiettes de dinde

Paupiettes de dinde

Frederic Bouvier



Ingrédients :

6 paupiettes de dinde
2 verre de vin blanc sec
2 oignons
3 cac de concentré de tomate
4 tomates
1 boîte de champignons de paris
1 cube de bouillon de poule
dans 1/4 d'eau

Faire revenir les paupiette et
ajoute les oignons et ensuite
le bouillon de poule et le reste
faire cuire 15 minutes en
cuisson rapide bon app.

Paupiettes de dinde au riz

Paupiettes de dinde au riz

Ingrid Choux Bastien



Ingrédients :

pour 6 pers.
- 6 paupiettes de dinde
- 1 gros oignon
- 1 barquette de lardons
- 1 petite brique de vin blanc
- 1 brique de crème fraîche
- 400 g de riz blanc
- du fond de veau dilué dans
de l'eau
- de l'eau
- sel / poivre
- 1 cuillère à café de
moutarde

En mode manuel dorer

Faire dorer les 6 paupiettes
Ajouter les oignons et les lardons
Ajouter une petite brique de vin blanc et une
brique de crème fraîche
Ajouter le fond de veau et la moutarde
Assaisonner sel / poivre

Remuer bien
Noyer d'eau jusqu'à recouvrir les paupiettes.
Puis cuisson rapide 10min !

Bon appetit

Paupiettes dinde et légumes

Paupiettes de dinde & ses petits légumes

Maeva Duffau



Ingrédients :

Pour 4 personnes

4 paupiettes de dinde,
1 gros oignon émincé,
1 barquette de lardons,
1 cube de bouillon de volaille,
500gr de carottes en rondelles
(ou 200gr de carottes et 250gr
de pommes de terre coupé en
2),
2 tomates coupées en dés,
1 mignonnette de vin blanc,
1 verre de petits pois congelés,
1 briquette de crème liquide,
2 cuillères à soupe de maïzéna.

En mode dorer mettre à dorer l'oignon,
les lardons et les paupiettes pendant 6
min,

Ajouter cube de bouillon, carottes,
tomates, vin et petits pois, mettre
10min en cuisson rapide,

Ajouter la crème et la maïzéna remuer
avec spatule en bois, mettre cuisson
rapide 5min. ____ bonne appétit

Paupiettes de dinde façon carbonade

Paupiettes de dinde façon carbonade

Salomé Degenève



Ingrédients :

Pour 4 personnes:

- 4 paupiettes de dinde
- 1 bière 1664 bouteille
- 5 tranches de pain d'épices
- fond de volailles
- sel et poivre

Faire dorer les paupiettes seules environ 5
minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien
dorées (il est inutile de rajouter du gras)

Ajouter tout le reste, et écrasant
légèrement le pain d'épices dans la bière
pour avoir une jolie sauce bien liée

Passer en mode cuisson rapide environ
15/20 minutes suivant la taille des
paupiettes.

À accompagner de tagliatelles, par exemple

Voilà, nous on s'est régalez hier soir avec
cette recette sucrée/salée

Paupiettes pommes de terre champignons

cookeo

Paupiettes Pommes de terre champignons

Stephanie Gay-Mences

Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes
- 1 boîte de champignons
- 200 ml de bouillon de légumes
- 3 échalotets
- 50g de farine
- 1 c à s de crème fraîche (ou 100ml de crème d'amandes)
- sel, poivre
- 5 pommes de terre

En mode DORER, faire dorer les échalottes, fariner les paupiettes et les faire dorer 5 min.

Ajouter le bouillon de légumes, les champignons en cuisson rapide 28 min.

Ajouter la crème fraîche ou la crème d'amande.

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

cookeo

Paupiettes à la provencale

Paupiettes à la provençale

Ludiwine Vota

Ingrédients :

Pour 2 personnes:

- 2 paupiettes de dinde
- oignon
- ail
- herbes de Provence
- 1 tomate
- 1 courgette
- 10 cl de vin blanc
- huile d'olive
- 10 cl de fond de volaille
- sel, poivre.
- 100 gr de blé

Faire dorer les paupiettes avec un peu d'huile d'olive.

Retirer de la cuve, et faire dorer les oignons.

Ajouter les courgettes, faire dorer, puis mettre les tomates et l'ail.

Remettre les paupiettes, saler, poivrer et herbes de provence. Mettre le vin blanc puis passer en cuisson rapide 10 minutes.

A la fin, ajouter le blé et le fond de volaille, mélanger puis remettre à cuire 10 min cuisson rapide

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

Paupiettes de poulet sucré salé

Moulinex
cookeo

Paupiettes de poulet sucré/salé

Agnes Souty



Ingrédients :

pour 4 personnes

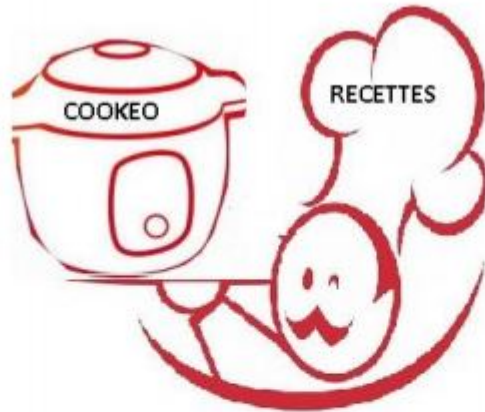
- 4 paupiettes de poulet,
- 5 courgettes (petite),
- 2 navets,
- 2 pomme de terre de taille moyenne,
- 2 pommes
- lauriers(en poudre),
- sel,poivre,
- estragon(en poudre),
- coriandre
- 2 oignons

j'ai mis presque 1 cuillère a soupe de tous les epices sauf pour la coriandre ou j'ai mis 1/2 cuillère a café.

faire revenir les paupiettes dans un peu de beurre et d'huile d'olive...réserver..faites revenir tous les legumes(en mode dorer)je les ai laisser pendant 12min tout en remuant de temps en temps...rajouter la viande puis passer en mode cuisson rapide pendant 10 min...et voilà c'est prêt...et trop bon...



*Recettes**Cookeo**.net*



1000 RECETTES COOKEO

**19 recettes cookeo lapin en
fiches**



19 recettes

cookeo lapin

Lapin causette



Lapin à la "Causette"

Causette Lah



Ingédients :

Pour 2 personnes

- 2 cuisses de lapin
- un oignon
- 100 ml de fond de veau
- 1/2 briquette de crème fraîche
- 1 ou 2 càs de moutarde

Sel poivre

En mode manuel dorer :
Faire dorer le lapin et les oignons pendant environ 7/8 mn

Choisir recette lapin aux olives .
Suivre les instructions .
Vérifier la cuisson du lapin s'il n'est pas assez cuit prolonger la cuisson en mode manuel.

Lapin entrelardé



Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 lapin entier découpé en morceaux,
Fines tranches de poitrine fumée,
Lardons,
Oignon,
Champignons,
Pruneaux,
Pommes de terre,
Carottes,
Champignons,
40 cl de vin blanc,
50 cl de fond de veau,
Huile d'olive,
Paprika,
Persil,
Sel, Poivre.

Envelopper les morceaux de lapin de tranches de poitrine fumée et maintenir avec un cure dent.
En mode dorer, les faire revenir dans l'huile d'olive. Réserver.
Faire revenir les champignons, les lardons et l'oignon émincé.
Remettre les morceaux de lapin.
Saupoudrer les de farine, bien mélanger.
Ajouter le vin blanc, les PDT coupées en morceaux pas trop gros, les carottes coupées en rondelles, les pruneaux et les épices.
Ajouter de l'eau si besoin, de façon à recouvrir le tout (Attention toutefois à ne pas dépasser le niveau MAXI).
Mode cuisson rapide 7 minutes !!!

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

Lapin landais

cookeo

Lapin landais

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- un lapin découpé
- 4 pommes de terre coupées en 4
- 4 carottes coupées en rondelles
- 1 oignon émincé finement
- 1 barquette de lardons fumés
- un petit bocal d'olives vertes dénoyautées
- 2 cuillères à soupe d'épices landais *
- sel
- huile d'olive
- 2 cuillères à soupe rases de Maïzena diluées dans un peu d'eau froide
- 250 ml d'eau

* (pour ma part, "régali du Sud-ouest" de chez <http://www.maison-philippot-epices.com>.../régali-du-sud... Mais vous pouvez le faire vous même en mélangeant ensemble dans un bol de l'ail frais ou déshydraté, du gingembre en poudre, du curcuma, du poivre et un peu de moutarde)

En mode dorer, faire suer dans un peu d'huile d'olive l'oignon avec les lardons en remuant régulièrement. Ajouter ensuite les morceaux de lapin et les faire colorer sur toutes leurs faces. Mettre les carottes et les pommes de terre, bien remuer.
Mélanger dans les 250 ml d'eau les épices landais ou votre mélange maison. Verser dans la cuve ainsi que les olives (sans leur eau !). Bien remuer et passer en cuisson rapide 15 minutes.

Arrêter la cuisson, verser la maïzena, mélanger et fermer le couvercle.

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

cookeo

Lapin cidre raisin basilic

cookeo

Lapin cidre raisin de corinthe basilic

[Magalie Lahave](#)

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- beurre
- une échalote
- des morceaux de lapin
- Saler poivrer
- 200 ml de cidre
- feuilles de basilic
- 4 cas de maïzena sauceline

En mode dorer avec du beurre et une échalote émincée faire revenir les morceaux de lapin

Saler poivrer

Ajouter 200 ml de cidre

Cuisson mode rapide 10 mn

En fin de cuisson ajouter lez feuilles de basilic et la maïzena sauceline

Mode réchauffer.

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

cookeo

Lapin marengo

Lapin marengo

Moulinex
cookeo

Lapin marengo

Griki Gmel



Ingédients :

pour 4 personnes

4 râbles de lapin,
3 échalotes,
2 cs de farine rases,
25 cl de vin blanc
1/2 verre d'eau
1 petite boîte de concentré de tomates,
champignons,
pommes de terre,
huile d'olive,
sel, poivre,
persil.

En mode dorer, faire revenir les échalotes hachées et le lapin dans l'huile.

Ajouter la farine et bien mélanger. Mettre le vin et l'eau, sel, poivre, persil, concentré de tomates.

Ajouter les champignons et pommes de terre coupées en 2 ou 3 suivant la grosseur.

Mélanger et faire cuire en cuisson rapide 10 mns

Lapin à la moutarde

Cookeo

Lapin à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingédients pour 5 personnes

1 kg de lapin
200 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
1 verre de vin blanc
4 cuillères à soupe de moutarde
Farine
Huile d'olive
Sel
Poivre
1 cube de bouillon de bœuf

mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve ,faites dorer les oignons puis les morceaux de viande
Ajoutez les champignons de Paris. Verser de l'eau avec le bouillon de bœuf émietté
Verser le verre de vin blanc.

Passer en mode **cuisson rapide** et programmer 20 minutes

Réservez les morceaux de viande ,**repassez en mode dorer.**

Versez de la farine dans la cuve et mélangez. Quand la sauce a épaissi replongez les morceaux de lapin dans la cuve . Laissez mijoter 5 mn .

Lapin à la moutarde

Lapin à la moutarde

cookeo

Lapin à la moutarde et ses légumes

Delphine Guézénec Ratti

Ingrédients

Pour 4 à 5 personnes :

- 4 dos de lapin coupés en 2 (8 morceaux 4 râbles et 4 dessus de cuisses).
- sel / poivre / Cube or.
- Crème liquide
- 200ml
- Moutarde 2 grosses càs
- Légumes au choix (2 courgettes, 1 poivrons, 2 patates douces, 5 carottes, 1 oignons, 3 ou 4 échalotes).

Faire dorer les dos de lapin 4 min. Ajouter la crème et la moutarde. Sel/poivre/cube or/épices au choix (herbes de Provence ou épices relevées selon le goût recherché). Mélanger pour répartir la moutarde sur tous les morceaux. Ajouter quelques rondelles de carotte, oignon, échalotes. Poser le panier vapeur sur les dos et y placer les légumes en morceaux salés et poivrés. Cuisson rapide 15 min

Lapin aux olives



Lapin aux olives

proposée par cuisinesab



Ingrédients

recette programmée

recette pour 4 personnes :

- 4 cuisses de lapin
- 70g d'olives
- 70ml de jus de tomates
- 150ml de fond de veau
- 150g d'oignons

faire revenir le lapin et les oignons pendant 8 minutes

saler, poivrer

ajouter tous le reste des aliments

mélanger

fermer le cookéo

la cuisson dure 7 minutes

dégustez

Lapin Riesling et girolles

Moulinex
cookeo

Lapin au Riesling & aux girolles

Corinne Croisille



Ingrédients :

Pour 4 personnes :

1 lapin
2 bottes d'oignons nouveaux
500g de girolles
150g de poitrine fumée
30cl de Riesling
20cl de crème liquide
3 cuillères à soupe d'huile
sel

Pour la marinade :
50 cl de vin blanc
1 branche de thym
1/2 c. à café de poivre noir
en grains

Mettez les morceaux de lapin dans un plat creux.
Arrosez-les de vin blanc, parsemez de thym,
ajoutez le poivre en grain concassé et laissez
mariner deux heures.

Pendant ce temps, épluchez les oignons, coupez la
poitrine fumée en lardons et nettoyez les girolles
dans un linge propre sans les passer sous l'eau.
Mettre le cookeo en manuel et dorer.
Faites chauffer l'huile.

Mettez-y les morceaux de lapin à dorer avec les
lardons.

Mouillez avec le vin blanc, ajoutez les oignons,
salez.

Mettre en mode cuisson rapide 30 minutes.

Ajoutez les girolles et la crème.

Mélangez et prolongez la cuisson pendant 15
minutes.

Lapin gibelotte

cookeo

Lapin à la gibelotte

Candicelukasevan Nouvel

Ingrédients

- 1 lapin entier
- 25 cl de vin blanc
- 1cs de farine ou maizena
- 1 oignons
- Poitrine de lard coupe en des ou a
defaut 1 pqt de lardons
- Champignon
- Sel et poivre

Mettre en mode dorage le lapin et l
oignon coupé en 4 y rajouter les lardons
Arreter de dorer

Y verser le vin blanc et la farine
melanger

Mettre en mode cuisson rapide pendant
12 min et rajouter les champignons car
si on les met en debut ils seront trop cuit

Lapin à la bière

cookeo

lapin bière/pain d'épices

Pour 3 pers.

- 3 pièces de lapin
- 300ml de bière brune
- 20cl de creme liquide
- 100g de pruneaux dénoyautés
- 25g raisins secs
- 100g lardons
- 1 oignon, 2 feuilles de laurier
- 6 tranches de pain d'épices émietté
- huile d'olive, sel/poivre

Faire dorer avec l'huile le lapin sur toutes ses faces. Puis le retirer de la cuve, faire dorer les lardons et les oignons.

Rajouter le lapin et tous les autres ingrédients . Passez en cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

Lapin gibelote

cookeo

Lapin en gibelote

- Morceaux de lapin
- oignon
- champignons
- 2 à 3 càs de farine
- 25 cl de vin blanc
- thym/laurier/persil

Faire revenir des morceaux de lapin, un oignon et des champignons.Mettre 2 à 3 c à s de farine, quand la farine est absorbée 25 cl de vin blanc+ thym, laurier et persil ...mettre en cuisson rapide 15 mins.

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

cookeo

Lapin pommes de terre abricots secs

cookeo

Lapin pommes de terre & Abricot sec

Amandine Godier

Ingédients :

Pour 2 personnes :

- 4 pommes de terre en cubes
- 2 râbles de lapin
- champignons de paris
- 150g d'abricots secs
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 250 ml de fond de rôtis

Mettre l'oignon, le lapin, et les pommes de terre en mode DORER 10 min.
Ajouter ensuite le vin blanc, laisser encore 2 min en mode DORER.
Verser le fond de veau et mettre en cuisson rapide 8 min.
Ouvrir et mettre les abricots secs.
Remettre en cuisson rapide 3 min.

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

cookeo

Lapin chasseur



Lapin chasseur

proposée par Carole Komarski



Ingrédients

pour 6 personnes:

6 cuisses de lapin,
une grosse cuillère à soupe de moutarde,
200 ml de crème liquide
200 ml de fond de veau,
10g d'ail, 200 g d'oignon émincé,
150 g de champignon
6 carottes en morceaux.

En mode manuel > dorer

Faire revenir les oignons l'ail et le lapin pendant 8 minutes puis ajouter le reste des ingrédients

et cuire en utilisant l'intitulé de la recette pré enregistrée du lapin aux olives.

Avec des tagliatelles fraîches c'est un délice!

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

Lapin au vinaigre miel et pruneaux

cookeo

Lapin au Vinaigre de Miel et Pruneaux

Christine Gilet

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 2 râbles de lapin coupés en 2
- 2 échalottes hachées
- 4 c à S de vinaigre de miel
- sel, poivre
- Thym, Laurier
- qq pruneaux
- pommes de terre coupées en 4

Faire dorer le lapin et les échalottes dans un peu d'huile d'olives
Ajouter tous les ingrédients
+ 1 verre d'eau

Cuisson rapide 15 min

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

cookeo

Lapin au Boursin

cookeo

lapin au boursin/ail et fines herbes

- un lapin
- 1 gros oignon, 2 gousses d'ail
- 1/2 verre de vin rouge
- 1 pot de boursin cuisine
- 1 boîte de champignons
- 2 cas de crème fraîche
- sel, 5 baies

Faire revenir l'ail, l'oignon et le lapin coupé en morceaux. Déglacer avec le vin rouge, laisser réduire.

Ajouter les autres ingrédients, cuisson rapide 15 mns.

Une fois fini, remuer, et remettre en cuisson rapide 10 à 15 mns.

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

cookeo

Lapin aux poivrons

Lapin aux poivrons

Karine Lauriane Timéo



Ingrédients :

1 lapin
1 poivron rouge et 1 vert
1 oignon
lardon
20cl vin blanc
4 petite tomates
4 ail en robe

En mode dorer faire rotir le lapin sur chaque face puis le retirer. faire rotir oignon ensuite les lardons puis ajouter les poivrons et les tomates + 1 ail pdt quelques minutes.
ajouter le vin blanc
ajouter le lapin

cuisson recette programmée :
lapin aux olives

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

Lapin aux pruneaux



Lapin aux pruneaux

proposée par Ludivine Trotin



Ingrédients

1 lapin,
des lardons,
1oignon,
quelques champignons,
vin blanc,
250 ml de fond de veau
et des pruneaux.

Faire dorer le lapin avec les lardons et les oignons pendant 10 min, puis une fois le lapin doré a souhait mettre les champignons, 250 ml de fond de veau, un peu de vin blanc, sel, poivre, fermer le couvercle en cuisson rapide pendant 7 min puis rajouter les pruneaux pour 3min supplémentaires en cuisson rapide

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

Lapin tomates basilic

cookeo

Lapin aux tomates basilic

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">- 1 lapin fermier coupé en morceaux-12 petites tomates-1 verre de vin blanc sec-1 bouquet de basilic-1 brin de romarin-2 échalotes-huile d'olive-sel, poivre | <p>Faire dorer échalottes et basilic dans huile d'olive, puis le lapin de tout côté, verser le vin blanc, puis mettre les tomates coupées en 4. Saler, poivrer, verser 500ml de bouillon de légumes, ajouter basilic et romarin, 15 mins de cuisson rapide.</p> |
|---|---|

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

cookeo