

# Carnet de recettes cookeo à remplir PDF gratuit

Voilà un PDF gratuit à télécharger en CLIQUANT SUR L'IMAGE



## Nom de mes Recettes au Cookeo

1.....	p07
2.....	p08
3.....	p09
4.....	p10
5.....	p11
6.....	p12
7.....	p13
8.....	p14
9.....	p15
10.....	p16
11.....	p17
12.....	p18
13.....	p19
14.....	p20
15.....	p21
16.....	p22
17.....	p23
18.....	p24
19.....	p25
20.....	p26
21.....	p27
22.....	p28
23.....	p29
24.....	p30
25.....	p31

## Recettes 2



Nombre de parts



Temps de préparation



Temps de cuisson

### Ingédients

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### Préparation

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### Notes

.....

.....

.....

# 3 recettes cookeo minceur moins de 300 calories



## Filet mignon aux légumes d'été 230 CALORIES 6 SP

Ingrédients pour 4 personnes

1 filet mignon

500 g de tomates

50 ml de vin blanc

150 ml d'eau

1 oignon

1 poivron

2 courgettes

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Piment d'Espelette

Sel

Poivre

### **Préparation**

Lavez et coupez les tomates et les courgettes en morceaux.

Coupez les oignons et les gousses d'ail dégermées en morceaux

Épépinez les poivrons et coupez-les en lanières

### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir le filet mignon quand le préchauffage est terminé

Puis ajoutez les morceaux d'oignons et d'ail et faites dorer .

Versez 150 ml d'eau, 50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 20 mn

Quand la cuisson est terminée les morceaux de tomates, de courgettes, de poivrons dans la cuve.

Reprogrammez 5 mn de\_cuisson

Servez chaud ensuite



# Gratin courgettes parmesan

## 220 CALORIES 5 PP 5 SP

### Ingrédients pour 4 personnes

800 g de courgettes

100 g de crème fraîche

150 g d'allumettes ou de dés de jambon

1 gousse d'ail

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

60 g de parmesan

200 ml d'eau

### Préparation

Lavez et coupez les courgettes en morceaux.

Dégermez la gousse d'ail et râpez- la.

## **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'ail.

Ajoutez les morceaux de courgettes.

Versez 200 ml d'eau.

Salez et poivrez.

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 4 mn

Préchauffez votre four à 200°

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve.

Redéposez dans la cuve l'ail et les morceaux de courgettes.

Ajoutez la crème fraîche et la moutarde et mélangez.

Ajoutez 20 g de parmesan et mélangez.

Déposez le contenu de la cuve dans un plat qui va au four.

Saupoudrez le plat avec le reste de parmesan.

Enfournez pour 20 à 25 mn à 200°



# Escalopes porc carottes 250

## CALORIES 5 PP 6 SP

### Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de porc

400 g de carottes

1 oignon

50 ml de vin blanc

150 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

### Préparation

Coupez les carottes en rondelles

Coupez les escalopes e porc en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Lavez et ciselez le persil

### Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude déposez les oignons et faites dorer 2 mn.

Ajoutez les morceaux de porc et faites dorer 2 mn.

Ajoutez les carottes, le persil, le vin blanc, l'eau et le

cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Pour une viande bien tendre 15 mn.

Servez chaud.

---

## **3 recettes cookeo à moins de 500 calories**





# Saumon champignons de Paris

## 190 CALORIES 5 SP

### **Ingrédients pour 4 personnes**

400 g de saumon/500 g de champignons de Paris/200 ml d'eau  
/Papier de cuisson Sel /Poivre/ Jus de citron

### **Préparation**

Déposez dans le panier vapeur le saumon et les champignons de Paris. Versez 200 ml d'eau dans la cuve.

Déposez le panier vapeur dans la cuve du cookeo.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 6 mn.

Servez chaud avec du jus de citron ou si vous le souhaitez faites une sauce crème fraîche citron



# **Poulet aux 3 légumes 206**

## **CALORIES 4 PP 4 SP**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

400 g d'escalope de poulet/2 courgettes/1 poivron/2 cuillères à soupe d'huile d'olive/1 cube de bouillon de bœuf/100 ml d'eau/100 ml de vin blanc/2 tomates/1 oignon Sel/ Poivre

### **Préparation**

Coupez les escalopes de poulet en morceaux. Epluchez et coupez l'oignon en morceaux.

Coupez les tomates en morceaux.

Épépinez et coupez le poivron en morceaux Lavez et coupez les courgettes en morceaux.

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir les oignons quand l'huile est chaude.

Ajoutez la viande et faites-la revenir avec les oignons.

Ajoutez ensuite les poivrons, les courgettes, les tomates.

Versez un bouillon composé de 100 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 5 mn

Servez chaud avec un féculent de votre choix.



# **Compote pommes ananas 135 CALORIES 3 PP 2 SP**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

500 g de pommes /300 g d'ananas /30 g de sucre

50 ml d'eau

### **Préparation**

Déposez un à un les ingrédients en commençant par les pommes puis les morceaux d'ananas.

Saupoudrez de sucre. Mélangez l'ensemble des ingrédients. Ajoutez les 50 ml d'eau.

## Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 6 mn.

Mixez les ingrédients et versez dans des ramequins ou un saladier



---

## Pâtes aux lardons tomates recette cookeo



# Pâtes aux lardons tomates recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes

100 g de lardons nature

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

50 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Eau

Curry

## Préparation

### Mode dorer

Faites dorer les lardons

Saupoudrez les lardons de curry

Ajoutez les tomates pelées

Ajoutez les pâtes. Recouvrez d'eau.

Versez le vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmer le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et servez chaud

Servez chaud

---

**10 CHANSONS ACCORDS ET  
PAROLES GUITARE SUR UNE SEULE  
PAGE**

# 10 CHANSONS ACCORDS ET PAROLES SUR UNE SEULE PAGE

BELLA CIA  
CENDRILLON  
DES QUE LE VENT SOUFLERA  
DIRTY OLD TOWN  
ELLE DESCEND DE LA MONTAGNE  
FEMME LIBEREE  
GABRIELLE  
LA JUMENT DE MICHAO  
LA FILLE DU COUPEUR DE JOINTS  
LA MONTAGNE

**PDF GRATUIT A  
TELECHARGER**

The thumbnail shows a page from a PDF document. It features the title 'CENDRILLON CAP2 OU SANS' at the top. Below the title, there are several lines of text, including the lyrics of the song and guitar chords (G, D, Em, C, G, X SOL ou G, Mm ou Em, X Ré ou D). There are also several guitar chord diagrams (fingerings) shown as grids of six lines with dots representing frets. The page is formatted with red and black text and diagrams.

Découvrez et téléchargez ce PDF de 10 chansons avec accords et paroles sur une seule page pour guitare

**POUR TELECHARGER CLIQUEZ SUR L'IMAGE**

BELLA CIA

CENDRILLON

DES QUE LE VENT SOUFLERA

DIRTY OLD TOWN

ELLE DESCEND DE LA MONTAGNE

FEMME LIBEREE

GABRIELLE

LA JUMENT DE MICHAO

LA FILLE DU COUPEUR DE JOINTS

LA MONTAGNE

---

# Poulet en ratatouille recette cookeo



# Poulet en ratatouille recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'aiguillettes de poulet

1 grosse boîte de tomates pelées

300 g de pois chiche

1 aubergine

3 courgettes

1 oignon

1 poivron jaune

400 ml d'eau

Ail semoule

1 cube de bouillon de légumes

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Thym ou herbes de Provence

Sel

Poivre

Curry ou cumin

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau et un cube de bouillon de légumes émietté

Épépinez et coupez les poivrons en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Lavez et coupez les courgettes et l'aubergine en morceaux

Egouttez les pois chiches et passez les sous l'eau

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve .Quand l'huile est chaude faites dorer les aiguillettes de poulet et les morceaux d'oignon.

Saupoudrez de curry

Saupoudrez de thym et d'ail semoule

Ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire dorer.

Ajoutez les morceaux d'aubergine, de courgettes ,de poivron ,les pois chiches et les tomates pelées

Versez 400 ml d'eau avec un cuve de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez .

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée servez chaud

---

## **Hauts de cuisses petits pois pdt cookeo**



## **Hauts de cuisses petits pois pdt cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

4 hauts de cuisses de poulet

1 grosse boîte de petits pois carottes

6 pommes de terre

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de volailles

400 ml d'eau

400 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

### **Préparation**

Epluchez ,passez sous l'eau et coupez les pommes de terre en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau, un cube de bouillon de volailles émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve puis faites dorer les hauts de cuisses

Ajoutez les oignons

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 17mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les petits pois carottes et les morceaux de pommes de terre.

Reprogrammez une cuisson sous pression ou cuisson rapide pour 5 mn

**servez chaud**

---

**Paupiettes poulet pdt  
courgettes au cookeo**



**Paupiettes poulet pdt  
courgettes au cookeo**

**Ingrédients pour 4personnes**

4 paupiettes de poulet

600 g de courgettes

600 de pommes de terre

400 ml d'eau

1 cube de bouillon d'épices

1 cuillère à soupe d'huile

Sel

Poivre

### **Préparation**

Passez les courgettes sous l'eau et coupez-les en morceaux

Epluchez ,passez sous l'eau les pommes de terre et coupez les en morceaux.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites revenir les paupiettes puis les oignons pour les faire dorer.

Versez l'eau, avec le cube d'épices émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les morceaux de pommes de terre et de courgettes

Reprogrammez une cuisson pour 6 mn

Servez chaud

<

---

# Pâtes crevettes courgettes cookeo



## Pâtes crevettes courgettes cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

2 courgettes

400 ml d'eau

300 g de crevettes

200g de pâtes

Ail semoule

## Curry

2 cuillères à soupe d'huile

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau et 100 ml de vin blanc

Coupez les courgettes en morceaux

Décortiquez les crevettes

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve du cookeo

Déposez les morceaux de courgettes dans la cuve

Saupoudrez d'ail semoule et de curry

Ajoutez maintenant les crevettes

Versez les pâtes et les tomates pelées

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le bouillon préparé dans la cuve

### **Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates ,mélangez et servez chaud

---

# Carottes au chorizo recette cookeo



## Carottes au chorizo cookeo

**220 calories**

**Ingrédients pour 4 personnes**

800 gr de carottes

1 oignon

300 ml d'eau

80 g de chorizo

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

Sel poivre

Paprika

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Coupez le chorizo en morceaux

Coupez les carottes en morceaux

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Déposez le chorizo et les morceaux d'oignons dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de paprika

Ajoutez les carottes

Versez le bouillon préparé

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 8 minutes

Servir chaud

---

**Cuisses poulet légumes  
recette cookeo**

**Cuisses poulet légumes recette**

# cookeo



## Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de cuisses de poulet

1 courgette

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à soupe d'huile

Sel

Poivre

Curry

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

## Préparation

Lavez et coupez la courgette en morceaux.

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et

un cube de bouillon de volaille

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer les cuisses de poulet.

Saupoudrez de curry

Versez le bouillon préparé

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 25 mn .

Quand la cuisson est terminée ajoutez les tomates pelées et les courgettes

Reprogrammez 4 mn de cuisson rapide ou sous pression

Servez chaud (vous pouvez accompagner avec du riz par exemple)

---

# **One pot thon courgettes pois chiche au cookeo**



# One pot thon courgettes pois chiche au cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

600 g de courgettes

1 gousse d'ail

10 tomates cerises

1 petite boîte de pois chiche

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

1 petite boîte de thon

400 ml d'eau

Ras el hanout

## Préparation

Coupez les courgettes et l'ail en morceaux

Egouttez la boîte de pois chiche et la boîte de thon

Déposez dans la cuve tous les ingrédients

-les morceaux de courgettes

-l'ail

-les pois chiches

les tomates cerises

-le thon

Saupoudrez de ras el hanout

Versez 400 ml d'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez

---

**Tartiflette végétarienne**  
**recette cookeo**



## **Tartiflette végétarienne recette cookeo**

### **Ingrédients pour 4 à 6 personnes**

1 kg de pommes de terre

40 g de fromage à tartiflette

500 ml d'eau

Sel

Poivre

Paprika

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml de crème fraîche

100 ml de vin blanc

1 oignon

250 g de champignons de Paris

### **Préparation**

Epluchez ,passez sous l'eau et coupez les pommes de terre en morceaux

Emincez les champignons de Paris

Coupez le fromage et l'oignon en morceaux

Mélangez la moutarde ,la crème fraîche et le vin blanc dans un récipient

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir les morceaux de champignon et les morceaux d'oignon

Saupoudrez de paprika. Ajoutez les pomme de terre. Versez l'eau

### **Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 3 mn

Préchauffez votre four à 200 degrés

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve et placez les ingrédients dans un plat qui va au four

Versez dans le plat le mélange vin blanc ,crème fraîche moutarde

Disposez les morceaux de fromage sur les pommes de terre et les champignons

Enfournez votre plat pour 30 mn à 200 degrés

Vous pouvez passez votre plat au grill pendant 5 à 10 mn et

# CHANSONS Paroles et accords chansons sur une seule page pour guitare

## CAP2

## LA FILLE DU COUPEUR DE JOINTS

**Em** **D**  
Elle descendait de la montagne  
**C** **G**  
Sur un chariot chargé de paille  
**Am** **Em**  
Sur un chariot chargé de foin  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints  
**Em** **D**  
Elle descendait de la montagne  
**C** **G**  
En chantant une chanson paillardes  
**Am** **Em**  
Une chanson de collégien  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints  
**Em** **D**  
Mais nous on était cinq chômeurs  
**C** **G**  
A se lamenter sur not'malheur  
**Am** **Em**  
En se disant qu'on se taperait bien  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints

**Em** **D**  
Elle descendait de la montagne  
**C** **G**  
Vlà qu'elle nous voit vers les murailles  
**Am** **Em**  
Et qu'elle nous fait : coucou les gens !  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints

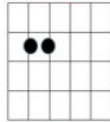
**Em** **D**  
Ben, v'là qu'elle nous prend par la taille  
**C** **G**  
Pis qu'elle nous emmène sur sa paille  
**Am** **Em**  
Elle nous fait le coup du zeppelin  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints

**Em** **D**  
Ben nous on était cinq chômeurs  
**C** **G**

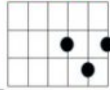
A se payer une tranche de bonheur  
**Am** **Em**  
Une tranche de tagada tsoin-tsoin

**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints

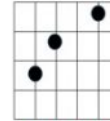
### Mim ou Em



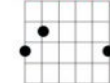
### X Ré ou D



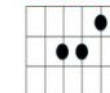
### X Do ou C



### X SOL ou G



### X La m ou Am



**Em** **D**  
Quand on eut passé la ferraille  
**C** **G**  
Elle nous fit fumer de sa paille  
**Am** **Em**  
Sacré bon dieu que c'était bien  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints

**Em** **D**  
Plus question de chercher du travail  
**C** **G**  
On pédalait dans les nuages  
**Am** **Em**  
Au milieu des petits lapins  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints

**Em** **D**  
Elle descendait de la montagne  
**C** **G**  
En chantant une chanson paillardes  
**Am** **Em**  
Une chanson de collégien  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints  
**Am** **Em**  
La fille du coupeur de joints



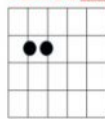
Feu de camp

EM D  
 Dans les prisons de Nantes, lan digidigididan, lan digidigidigididan  
 EM D Em D EM  
 Dans les prisons de Nantes, y'avait un prisonnier, y'avait un prisonnier.  
 EM D  
 Personne ne le vint l'vouer lan digidigididan, lan digidigidigididan  
 EM D EM D EM  
 Personne ne le vint l'vouer Que la fille du geôlier que la fille du geôlier  
 EM D  
 Un jour il lui demande lan digidigididan, lan digidigidigididan  
 EM D EM D EM  
 Un jour il lui demande Oui que dit on de moue Oui que dit on de moue  
 EM D  
 On dit de vous en ville lan digidigididan, lan digidigidigididan  
 EM D EM D EM  
 On dit de vous en ville Que vous serez pendu Que vous serez pendu

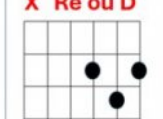
EM D  
 Mais s'il faut qu'on me pendre lan digidigididan, lan digidigidigididan  
 EM D EM D EM  
 Mais s'il faut qu'on me pendre Déliez moi les pieds Déliez moi les pieds

LES PRISONS DE NANTES

Mim ou Em



X Ré ou D

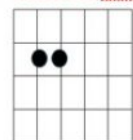


EM D EM  
 Digue ding dong dong ce sont les filles des forges  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong ce sont les filles des forges  
 EM D EM  
 Des forges de paimpont digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Des forges de paimpont digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Des forges de paimpont digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Des forges de paimpont digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong elles s'en vont à confesse  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong elles s'en vont à confesse  
 EM D EM  
 Au curé du canton digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Au curé du canton digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Au curé du canton digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Au curé du canton digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong qu'avez-vous fait les filles  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong qu'avez-vous fait les filles  
 EM D EM  
 Pour demander pardon digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Pour demander pardon digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Pour demander pardon digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Pour demander pardon digue ding dong dong

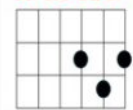
EM D EM  
 Digue ding dong dong j'aivons couru les bals  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong j'aivons couru les bals  
 EM D EM  
 Et les jolis garçon digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Et les jolis garçon digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Et les jolis garçon digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Et les jolis garçon digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong ma fille pour penitence  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong ma fille pour penitence  
 EM D EM  
 Nous nous embrasserons digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Nous nous embrasserons digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Nous nous embrasserons digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Nous nous embrasserons digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong je n'embrasse pas les prêtres  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong je n'embrasse pas les prêtres  
 EM D EM  
 Mais les jolis garçons digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Qu'ont du poil au menton ding dong dong  
 EM D EM  
 Mais les jolis garçons digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Qu'ont du poil au menton ding dong dong

EM D EM  
 Digue ding dong dong et l'on peut bien être prêtre  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong et l'on peut bien être prêtre  
 EM D EM  
 Et être joli garçon digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Et être joli garçon digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Et être joli garçon digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Et être joli garçon digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong et l'on peut bien être prêtre  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong et l'on peut bien être prêtre  
 EM D EM  
 Et être joli garçon digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Et être joli garçon digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Et être joli garçon digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Et être joli garçon digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong ce sont les filles des forges  
 EM D EM  
 Digue ding dong dong ce sont les filles des forges  
 EM D EM  
 Des forges de paimpont digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Des forges de paimpont digue ding dong dong  
 EM D EM  
 Des forges de paimpont digue ding dong denn  
 EM D EM  
 Des forges de paimpont digue ding dong dong

Mim ou Em



X Ré ou D



LES FILLES DES FORGES

## LA JUMENT DE MICHAO

### PARLE

C'est dans dix ans je m'en irai  
 J'entends le loup et le renard chanter (2x)  
 J'entends le loup le renard et la belette  
 J'entends le loup et le renard chanter  
 J'entends le loup le renard et la belette  
 J'entends le loup et le renard chanter

Em D Em  
 J'entends le loup le renard et la belette  
 D Em  
 J'entends le loup et le renard chanter  
Em D  
 J'entends le loup le renard et la belette  
 D Em  
 J'entends le loup et le renard chanter

Em D Em  
 C'est dans neuf ans je m'en irai

Em D  
 La jument de Michao et son petit poulain

D EM  
 A passé dans le pré et mangé tout le foin (2x)

Em D  
 L'hiver viendra les gars, l'hiver viendra

D EM  
 La jument de Michao elle s'en repentira (2x)

Em D Em  
 C'est dans quatre ans je m'en irai  
 D Em  
 J'entends le loup et le renard chanter (2x)

Em D  
 J'entends le loup le renard et la belette  
 D Em  
 J'entends le loup et le renard chanter

Em D Em  
 C'est dans trois ans je m'en irai

Em D  
 La jument de Michao et son petit poulain  
 D EM

A passé dans le pré et mangé tout le foin (2x)

Em D  
 L'hiver viendra les gars, l'hiver viendra

D EM  
 La jument de Michao elle s'en repentira (2x)

Em D Em  
 C'est dans deux ans je m'en irai

D Em  
 J'entends le loup et le renard chanter (2x)

Em D  
 J'entends le loup le renard et la belette

D Em  
 J'entends le loup et le renard chanter

Em D Em  
 C'est dans un an je m'en irai

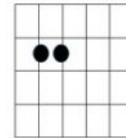
Em D  
 La jument de Michao et son petit poulain  
 D EM

A passé dans le pré et mangé tout le foin (2x)

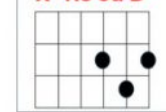
Em D  
 L'hiver viendra les gars, l'hiver viendra

D EM  
 La jument de Michao elle s'en repentira (2)

### Mim ou Em



### X Ré ou D



Em  
 Je n'ai pas peur de la route  
 Faudrait voir, faut qu'on y goûte  
 Des méandres au creux des reins

Em D Em  
 Et tout ira bien là  
 Le vent l'emportera

Em  
 Ton messag' à la grand' ourse

Et la trajectoir' de la course

A l'instantané de velours

Em D Em  
 Mém' s'il ne sert à rien  
 Le vent l'emportera

D  
 Tout disparaîtra  
Em  
 Le vent nous portera

Em  
 La câress' et la mitraille  
 Cette plaie qui nous tiraille  
 Le palais des autres jours  
 D'hier et demain  
 D Em  
 Les vents le portera

Em  
 Génétiqu' en bandoulière  
 Des chromosom's dans l'atmosphère  
 Des taxis pour les galaxies  
 Et mon tapis volant dis

Em D Em  
 Le vent l'emportera  
 Tout disparaîtra  
 Mais Le vent nous portera

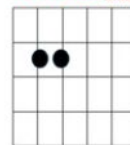
Em  
 Ce parfum de nos années mortes  
 Ceux qui peuv'nt frapper à ta porte  
 Infinité de destin  
 On en pos' un, qu'est-c' qu'on en retient?

Em  
 Le vent l'emportera  
Em  
 Pendant que la marée monte

Et que chacun refait ses comptes  
 J'emmen' au creux de mon ombre  
 Des poussières de toi  
 Le vent les portera  
 D Em  
 Tout disparaîtra  
 D Em  
 Le vent nous portera

## LE VENT NOUS PORTERA NOIR DESIR

### Mim ou Em



### X Ré ou D

