

Oeufs brouillés thon cookeo weight watchers



185 CALORIES 4 PP 4 SP

Ingrédients pour 4 personnes

8 œufs

400 g de thon au naturel

Persil

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive (dans la recette originale c'est 2 cuillères à café de beurre)

Préparation

Egouttez le thon.

Lavez et ciselez le persil.

Battez les œufs dans un saladier. Salez et poivrez selon

votre convenance.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve puis faites revenir le thon 2 mn.

Versez les œufs battus. Mélangez jusqu'à ce que les œufs soient cuits.

20 Recettes cookeo minceur



**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



20 recettes minceur cookeo vol7



**Voici le 7è volume , de recettes cookeo minceur .Je pense
que la série va continuer .**

Ces recettes sont chiffrées en Calories mais aussi en
Smartpoints (programme liberté) et propoints de la méthode
weight watchers .

Pour télécharger le fichier PDF gratuitement cliquez SUR L'IMAGE

- Boulettes légumes 290 CALORIES 7 PP 6 SP.. 4
- Compote pommes fraises 120 CALORIES 2 PP 2 SP.. 6
- Côtes de porc haricots verts 235 CALORIES 5 PP 5 SP.. 7
- Courgettes chorizo 175 CALORIES 4 PP 3 SP.. 8
- Couscous légumes weight watchers 100 CALORIES 2 PP 2 SP.. 8
- Crème dessert minute 201 CALORIES 7 SP 4 PP.. 10
- Escalope de poulet basquaise 245 CALORIES 5 PP 5 SP.. 12
- Fausse marmite espagnole ww 9 PP 4 SP.. 13
- Gâteau pâtes 323 CALORIES 8 PP 10 SP.. 15
- Gnocchis tomate 290 6 PP 8 SP.. 16
- Marmite espagnole w watchers 365 CALORIES 9 PP 7 SP.. 17
- Poulet basquaise 200 CALORIES 4 PP 2 SP.. 18
- Poulet au yaourt 290 CALORIES 6 PP 7 SP.. 19
- Ratatouille piment Espelette 215 CAL 5 PP 3 SP.. 20
- Sauce tomate express 50 calories 1 PP 0 SP.. 21
- Risotto crevettes curry tomates 190 CALORIES 3 PP 4 SP.. 22
- Salade lentilles tomates 265 CALORIES 6 PP 5 SP.. 23
- Salade poireaux Crème fraîche 175 CALORIES 4 PP 2 SP.. 24
- Spaghettis forestiers 220 CALORIES 5 PP 9 SP.. 25
- Soupe de poires au sirop d'agave 200 CALORIES 3 PP 3 SP.. 26



CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER



CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER



CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER

20 Recettes minceur cookeo



vol 3

CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER

20 Recettes minceur cookeo



VOL 2

CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER

20 Recettes cookeo minceur



VOL 1

CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



Fondue poireaux maison

recette cookeo



80 CALORIES 2 PP 1 SP

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de poireaux

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g d'oignons

Sel

Poivre

Le jus d'un citron pressé

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Lavez et coupez les poireaux en rondelles

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites dorer les oignons puis ajoutez les rondelles de poireaux .

Versez 100 ml d'eau et 100 ml de vin blanc dans la cuve

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Egouttez la cuve quand la cuisson est terminée.

Repassez en mode dorer

Quand le préchauffage est terminée redéposez les poireaux dans la cuve .

Ajoutez la cuillère à soupe de moutarde et le jus de citron . Laissez en mode dorer pendant 5 mn

Servez chaud avec du jambon par exemple



**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



Recettes minceur cookeo vol 6



Voici le 6 è volume d'une série de 7 (peut être plus) de recettes cookeo minceur .

Ces recettes sont chiffrées en Calories mais aussi en Smartpoints (programme liberté) et propoints de la méthode weight watchers .

Pour téléchargez le fichier PDF gratuitement cliquez SUR

L'IMAGE

Boulettes bœuf Bourguignonnes 285 CALORIES 7 PP 8 SP.. 3

Courgettes farcies 155 CALORIES 3 PP 3 SP.. 5

Compote pommes orange 165 CALORIES 3 PP 2 SP.. 7

Compote pommes poires 170 CALORIES 3 PP 2 SP.. 8

Coulis aux fruits rouges 110 CALORIES 2 PP 3 SP.. 9

Crème dessert légère à la vanille 232 Calories 5 PP 10 SP.. 9

Emincés de poulet à la tomate ww 250 5 PP 3 SP.. 10

Endives jambon bière 270 CALORIES 5 PP 4 SP.. 12

Filet mignon tomates 150 CALORIES 3 PP 4 SP.. 13

Fondue de poireaux au piment d'Espelette 130 CALORIES 3 PP 2 SP.. 14

Lentilles chorizo 415 CALORIES 9 PP 9 SP.. 15

Pilons de poulet au riz 267 6 PP 5 SP.. 16

Porc moutarde 200 CALORIES 6 PP 8 SP.. 17

Poulet au citron 265 CALORIES 5 PP 5 SP.. 18

Poulet au soja 242 CALORIES 5 PP 4 SP.. 20

Riz poulet champignons 252 CALORIES 6 PP 6 SP.. 21

Salade moules betteraves 230 CALORIES 6 PP 5 SP. 22

Sauce barbecue 75 CALORIES 2PP 2 SP.. 23

Spaghettis Poulet citron 260 CALORIES 5 PP 9 SP.. 24

Saumon champignons de Paris 190 CALORIES 5 PP 5 SP.. 27

Soupe carottes pommes de terre poireaux 135 CALORIES 3 PP 2 SP.. 28

20 recettes cookeo minceur



CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER

20 recettes cookeo minceur



CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER?

20 Recettes minceur cookeo



vol 3

CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER?

20 Recettes minceur cookeo



VOL 2

CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER?

20 Recettes cookeo minceur



VOL 1

Gratin pommes de terre jambon cookeo



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

1,2 kg de pommes de terre

100 g de gruyère râpé

125 g Dés de jambon

4 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml de lait

Sel

Poivre

400 ml d'eau

Préparation

Epluchez ,lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Déposez les pommes de terre dans la cuve .

Versez 400 ml d'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn .

Pendant la cuisson préparez une sauce avec 4 cuillères à soupe de crème fraîche , 1 cuillère à soupe de moutarde, et 100 ml de lait .

Salez,poivrez et mélangez.

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve .

Déposez les pommes de terre dans un plat qui va au four .Ajoutez les dés de jambon sur les pommes de terre.

Versez la sauce crème fraîche moutarde sur les pommes terre et les dés de jambon . Saupoudrez de gruyère

Enfournez et passez en mode grill pendant 10 à 15 mn .

Servez chaud

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



20 recettes cookeo minceur VOL 4



Voici le 4^e volume d'une série de 7 (peut être plus) de recettes cookeo minceur .

Ces recettes sont chiffrées en Calories mais aussi en Smartpoints (programme liberté) et propoints de la méthode

weight watchers .

Pour télécharger le fichier PDF gratuitement cliquez SUR L'IMAGE

Blanquette de porc 236 CAL 5PP 6 SP.. 4

Chou fleur chorizo paprika 170 CALORIES 4 PP 4 SP.. 5

Compote pommes spéculoos 220 CALORIES 5 PP 3 SP.. 7

Côtes de porc champignons curry 200 CALORIES 4 PP 5 SP.. 8

Couscous aux épices douces 270 CALORIES 5 PP 5 SP.. 10

Cuisses poulet champignons haricots 221 CALORIES 5 PP 4 SP..
11

Filet mignon moutarde 210 CALORIES 5 PP 6 SP.. 12

Flan poireaux fromage 166 CAL 4 PP 3 SP.. 14

Noix Saint Jacques express 185 CALORIES 5 PP 3 SP.. 15

Paëlla weight watchers 10 PP 7 SP.. 16

Poireaux pommes de terre 210 CALORIES 5PP 5 SP.. 17

Poireaux vinaigrette 190 CALORIES 5 PP 5 SP.. 18

Potée de légumes au chou vert 160 CALORIES 3 PP 3 SP.. 19

Poulet canja 415 CALORIES 9 PP 8 SP.. 21

Rôti de bœuf moutarde ancienne 398CAL 10 PP 12 SP.. 22

Salsifis provençaux 225 CALORIES 6 PP 7 SP.. 24

Sauce blanche weight watchers 1 PP 1SP 21 CALORIES.. 25

Spaghettis Noix de Saint Jacques 240 CALORIES 5 PP 10 SP..
26

Soupe de poissons 180 CALORIES 4 PP 3 SP.. 27

Tomates farcies 273 CALORIES 6 PP 4 SP.. 28



CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER



CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER

20 Recettes cookeo minceur



VOL 1

CLIQUEZ SUR L'IMAGE POUR TELECHARGER?

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



Poule au riz recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

1 poule

2 carottes

2 poireaux

1 oignon

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 bouquet garni

200 g de crème fraîche

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de maïzena

Sel

Poivre

Préparation

Lavez vos poireaux et coupez-les en rondelles.

Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

Coupez l'oignon en morceaux.

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer la poule. Quand la poule est dorée ajoutez les morceaux d'oignons et faites-les dorer environ 2 mn.

Versez ensuite un bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d'eau.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn

Au bout de 20 mn ouvrez votre cookeo, ajoutez 200 ml d'eau.

Ajoutez les carottes et les poireaux.

Ajoutez 200 ml d'eau.

Reprogrammez 10 mn de cuisson rapide ou sous pression.

Quand la cuisson est terminée réservez la poule dans un plat et coupez-la en morceaux. Ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche dans la cuve.

Passez en mode dorer

Ajoutez la cuillère à soupe de maïzena. Faites épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi plongez les morceaux de poule dans la cuve avec les légumes, passez en **maintien au chaud**.

Pendant le maintien au chaud faites cuire votre riz selon les indications du paquet.

Quand le riz est cuit, égouttez-le et servez avec la poule et les légumes.

Servez chaud.

.

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



Poulet entier sauce paysanne cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet entier de 1,5 kg environ

1 sachet papillote Maggi ou équivalent recette paysanne

1 cube de bouillon de poule

2 cuillères à soupe d 'huile

300 ml d'eau

1 cuillère à soupe de maïzena

Sel

Poivre

Préparation

Diluez la maïzena dans de l'eau (cela évite les grumeaux)

Versez l'huile dans la cuve et faites dorer le poulet sur toutes ses faces.

Saupoudrez le poulet de la préparation recette paysanne.

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de poule.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn.

Quand la cuisson est terminée réservez votre poulet dans un plat qui va au four.

Mettez le four en position grill et enfournez le plat.

Passez en mode dorer

Versez la maïzena diluée dans l'eau dans la cuve.

Restez en mode dorer jusqu'à ce que la sauce épaississe.

Quand la sauce a épaissi, sortez le poulet du four et versez la sauce sur le poulet.

Servez avec de pommes de terre par exemple.

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com

Filet mignon champignons recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

1 filet mignon (400 g)

1 petite boîte de champignons de Paris

50 ml de vin blanc

50 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez les champignons de Paris et rincez les

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir le filet mignon quand le préchauffage est terminé pendant 1 mn.

Ajoutez les champignons de Paris

.

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

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée coupez votre filet mignon en tranches.

Puis ajoutez 2 cuillères à soupe de moutarde et de crème fraîche dans la cuve. Redéposez les tranches de filet mignon dans la cuve et mélangez

Servez chaud ensuite

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



Sauce blanche weight watchers cookeo



Voici une adaptation d'une recette Weight Watchers de sauce blanche pour notre cookeo.

1 PP 1SP 21 CALORIES

Ingrédients pour 500 ml de sauce (2 personnes)

500 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes

2 cuillères à soupe de lait écrémé en poudre

1 cuillère à soupe de maïzena

1 cuillère à café de muscade moulue

Préparation

Délayez dans un bol la maïzena avec de l'eau.

Mode dorer

Mélangez dans la cuve le lait en poudre avec les 500 ml d'eau.

Ajoutez la maïzena délayée.

Restez en mode dorer jusqu'à épaississement de la sauce.

Arrêtez le mode dorer puis salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez la muscade en poudre

Vous pouvez aussi ajouter du curry

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com

**Poireaux pommes de terre dés
de jambon cookeo**



Ingrédients pour 4 personnes

150 g de dés de jambon

100 g d'oignons congelés ou un oignon

4 pommes de terre coupées en morceaux

600 g de poireaux congelés ou frais

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l'oignon si c'est un frais .

Lavez et coupez les poireaux en rondelles si ce sont des poireaux frais .

Epluchez , lavez et coupez les pommes de terre en morceaux .

Déposez dans la cuve les rondelles de poireaux et les morceaux de pommes de terre

Versez un bouillon composé de 100 ml d'eau et 100 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les poireaux et pommes de terre. Réservez les .

Passez en Mode dorer

Versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pour faire revenir les oignons

Quand les oignons sont dorés ajoutez les dés de jambon puis les rondelles de poireaux et les morceaux de pommes de terre.

Ajoutez la crème fraîche et la cuillère à soupe de moutarde. Mélangez .

Salez et poivrez selon votre convenance.

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



Gratin poireaux Boursin recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

1Kg g de poireaux coupés en rondelles

1 cuillère à soupe de moutarde

150 ml d'eau

50 ml de vin blanc

2 cuillères à soupe de Boursin

1 cube de bouillon de bœuf

100 g de gruyère râpé

Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°

Lavez vos poireaux et coupez-les en rondelles

Mode dorer

Déposez les rondelles de poireaux dans la cuve

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

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 7 minutes

Quand la cuisson est terminée, égouttez le contenu de la cuve. Redéposez les poireaux dans la cuve , ajoutez les cuillères de Boursin et mélangez.

Dans un plat qui va au four déposez l'ensemble de la préparation.

Saupoudrez de gruyère

Passer en mode grill et faites dorer le gruyère .Servez chaud

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com

**Potée de légumes au chou vert
cookeo**



160 CALORIES 3 PP 3 SP

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de chou vert

300 g de pommes de terre

200 g de carottes

1 oignon

100 g de navet

100 ml de vin blanc

1 l d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les carottes, les navets en morceaux .

Epluchez l'oignon et coupez le en morceaux .

Epluchez coupez ,lavez les pommes de terre.

Effeuillez et lavez le chou .

Mode dorer

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

Ajoutez au bout de 2 mn les carottes, les feuilles de choux , les pommes de terre, les morceaux de navet.

Versez un bouillon composé de 1 l d'eau , 100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn .

Servez chaud

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



**Pâtes sauce tomate et thon
weight watchers adaptée
cookeo**



Pâtes sauce tomate et thon weight watchers adaptée cookeo

Voici une recette de Pâtes sauce tomate et thon weight watchers proposée par notre site partenaire RECETTE 360.

120 CALORIES 3 PP 2 SP

Cette recette est réalisée dans une marmite. Je vous propose une adaptation au cookeo théorique ou comment je ferai si je devais la faire . Si vous avez des suggestions n'hésitez pas.

Ingrédients pour 4 personnes suivez le site partenaire <https://www.recette360.com/recette-pates-avec-sauce-tomate-et-thon-ww/>

A rajouter en plus une cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

Coupez les tomates en morceaux

Egouttez le thon .

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et quand l'huile est chaude faites revenir les tomates et le thon .

Déposez les pâtes dans la cuve .

Versez de l'eau au ras des pâtes.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée servez chaud .

