

30 Idées recettes cookeo pour les fêtes de Noël



30 Idées recettes cookeo pour les fêtes de Noël

- Vous trouverez dans cet article une trentaine d'excellentes recettes cookeo pour les fêtes de Noël proposées par le blog recettescookeo.com. De quoi se régaler pour les fêtes de fin d'année.

▪ Idées recettes cookeo pour les fêtes de Noël

▪ **ENTREES**

- Cheesecake au saumon

<http://recettescookeo.com/recipe/cheesecake-au-saumon>

- Crème brûlée au foie gras

<http://recettescookeo.com/recipe/creme-brulee-au-foie-gras>

- Croute aux escargots

<http://recettescookeo.com/recipe/croute-aux-escargots>

- Feuilleté aux noix de St Jacques

<http://recettescookeo.com/recipe/feuillete-aux-noix-de-st-jacques>

- Flan au crabe

<http://recettescookeo.com/recipe/flan-au-crabe>

- Flans d'asperges au saumon et à l'aneth

<http://recettescookeo.com/recipe/flans-dasperges-au-saumon-et-a-laneth>

- Foie gras au Sauternes

<http://recettescookeo.com/recipe/foie-gras-au-sauternes>

- Fricassée de St Jacques aux cèpes

<http://recettescookeo.com/recipe/fricassee-de-st-jacques-aux-cepes>

- Roulades de saumon fumé aux asperges et crevettes roses

<http://recettescookeo.com/recipe/roulades-de-saumon-fume-aux-asperges-et-crevettes-roses>

- Vol au Vent aux fruits de mer

<http://recettescookeo.com/recipe/vol-au-vent-aux-ruits-de-mer>

- Crème brûlée au foie gras

<http://recettescookeo.com/recipe/creme-brulee-au-fois-gras>

- Caviar d'aubergines

<http://recettescookeo.com/recipe/caviar-daubergines>

Plats

- Cassolettes au surimi

<http://recettescookeo.com/recipe/cassolettes-au-surimi>

- Cassolettes de poisson

<http://recettescookeo.com/recipe/cassolettes-de-poisson>

- Pavé de saumon au cidre

<http://recettescookeo.com/recipe/pave-de-saumon-au-cidre>

- Pavés de saumon à l'oseille

<http://recettescookeo.com/recipe/paves-de-saumon-a-loseille>

- Terrine de saumon et courgettes


<http://recettescookeo.com/recipe/terrine-de-saumon-et-courgettes-2>

- Cailles aux pruneaux et au foie gras

<http://recettescookeo.com/recipe/cailles-aux-pruneaux-et-foie-gras>

- Terrine de lapin

<http://recettescookeo.com/recipe/terrine-de-lapin>

-  Magret de canard aux pêches

<http://recettescookeo.com/recipe/magret-de-canard-aux-peches>

-  Lapin à la bière et pain d'épices

<http://recettescookeo.com/recipe/lapin-a-la-biere-et-pain-de-pices>

Desserts

- Cheesecakes glacés à l'orange et à la cannelle

<http://recettescookeo.com/recipe/cheesecakes-glaces-a-lorange-et-a-la-cannelle>

- Cheesecake et son coulis de cassis

<http://recettescookeo.com/recipe/cheesecake-et-son-coulis-de-cassis>

- Panacotta

<http://recettescookeo.com/recipe/panacotta>

- Riz au lait au Grand Marnier

<http://recettescookeo.com/recipe/riz-au-lait-au-grand-marnier>

- Pain d'épices

<http://recettescookeo.com/recipe/pain-depices>

- Pudding rhum raisins à la confiture

<http://recettescookeo.com/recipe/pudding-rhum-raisins-a-la-confiture>

Dos de chevreuil au cassis une recette cookeo pour Noël

Dos de chevreuil au cassis Appli mon cookeo
www.moulinex.fr


Cette recette n'est pas disponible pour 0 personne(s)

10min
+
5 - 10min
+
4min

19min - 24min

Note : ★★☆☆☆

Voir les commentaires



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

Ingrédients

- 1 kg de filet de chevreuil, taillé en pavés de 180 g
- 150 g de cassis (frais ou surgelé ou aïrelles à défaut)
- 3 cs d'huile d'arachide
- 3 poires pelées, épépinées coupées en 2 en longueur
- 7 cl jus de veau
- 600 g de pommes de terre vitelottes, coupées en cubes d'1 cm
- 6 cl de vin rouge
- 3 pincées de mélange à pain d'épices (à défaut, 4 épices)
- Sel, poivre

Recette

- Saler et poivrer les pavés de viande. Verser l'huile dans la cuve.
- Colorer les pavés sur toutes les faces. Retirer. Mettre les vitelottes dans la cuve. Saler et poivrer. Colorer pendant 1 min.
- Déglacer au vin rouge et au jus de veau. Gratter pour récupérer les sucs.
- Mettre les fruits, la viande et les épices.
- Cuisson sous pression : 4 min.
- Laisser reposer la viande 2 min. Servir.

Dos de chevreuil au cassis une recette cookeo pour Noël

Dos de chevreuil au cassis une recette cookeo pour Noël .Une recette de l'application mon cookeo .

Pour mieux visualiser la recette retrouvez le PDF des :

10 idées recettes cookeo pour les fêtes de Noël en PDF

Vous pouvez aussi télécharger l'application sur le playstore .

