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

Moulinex cookeo

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 coté.
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 et 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.

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

cookeo

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 fraiche
- 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 fraiche liquide en fin de cuisson car j'ai peur que cela caille.
J'ai servi ici avec des tagliatelles fraiches.....
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 fraiche , 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 :

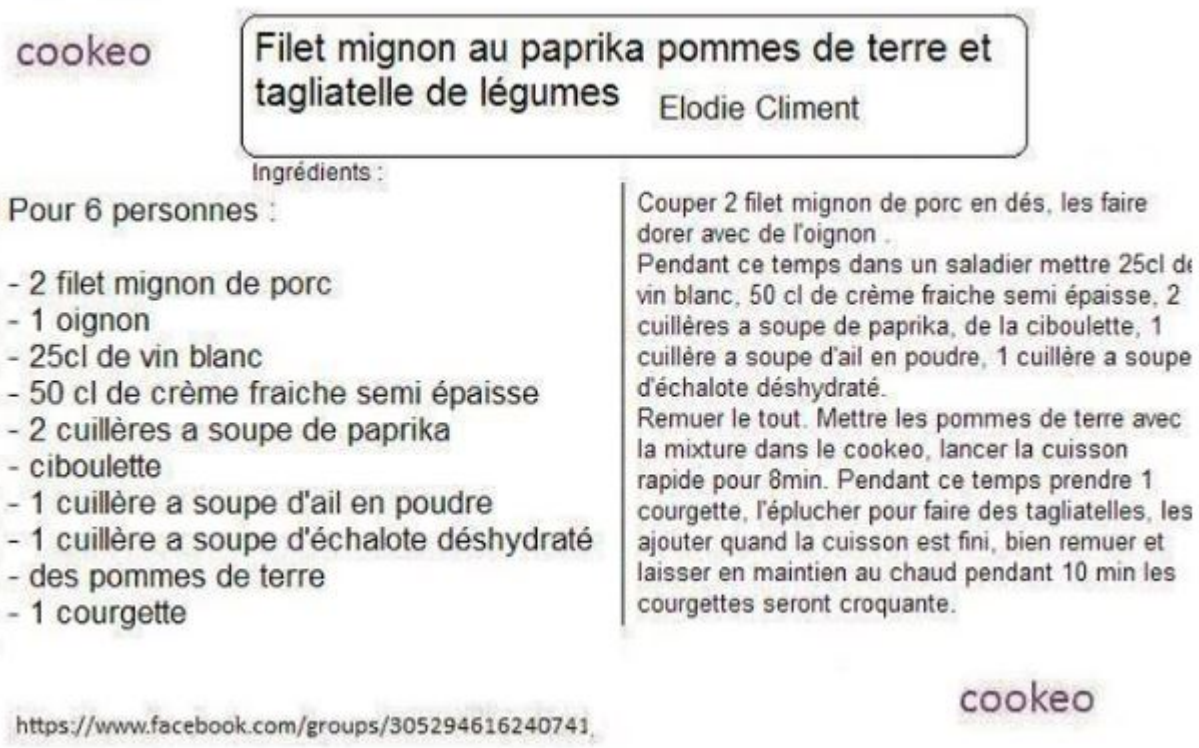
2 filets de porc coupés en dés.
2 oignons.
1 poivron rouge.
1 cube aux légumes.
150 ml d'eau
avec 5 cuillerées à café de fond de veau.

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 fraiche 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 d vin blanc, 50 cl de crème fraiche 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.

cookeo

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

Filet mignon au Boursin

Filet mignon au boursin

proposée par Mimi Titi

Ingrédients

1 filet mignon
Une petite boite de pomme de terre
Une petite boite 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

Moulinex cookeo

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

Moulinex cookeo

Filet mignon en sauce

et ses pommes de terre Gaelle 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 concentre de tomate
1 boîte d'olives dénoyautes
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 concentre 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

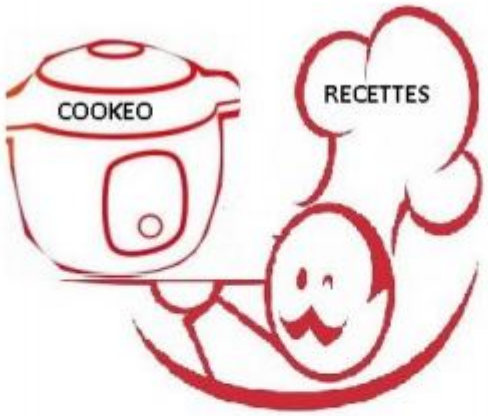
Ingrédients :

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 crues 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 sauceline 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