

Pannacotta coulis fruits rouges recette cookeo



Pannacotta coulis fruits rouges recette cookeo

Ingrédients

200 ml de lait

200 g de crème fraîche

30 g de sucre

2,5 de feuilles de gélatine

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

Coulis de fruits

Préparation

Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau pour les ramollir.

Mode dorer

Versez le lait ,le sucre et la crème fraîche et portez à ébullition .

Arrêtez la fonction dorer puis ajoutez les feuilles de gélatines ramollies et mélangez jusqu'à dissolution des feuilles.

Répartissez la préparation dans des récipients et placez au frigo pendant ' à 6 h .

Au moment de déguster versez du coulis de fruits sur le dessus des récipients

Liste des 150 recettes programmées dans le cookeo +



Liste des 150 recettes programmées dans le cookeo +

On me l'a demandé il y a déjà quelques temps alors voici le récapitulatif des recettes programmées dans le cookeo + 150 recettes. Vous trouverez toutes ces recettes sur le site de Moulinex en suivant ce lien

Entrés

Brandade de morue

Brocoli aux amandes

Calamars à la tomate

Carottes carbonara

Carottes glacées

Caviar d'aubergines

Champignons à la grecque

Champignons au fromage

Chaudrée de légumes

Citrouille à l'orange

Clafoutis carotte mais fromage

Crème de poireaux aux cèpes

Flan au jambon et moutarde

Flan de courgettes

Foie gras au confit de figue

Gâteau de riz et légumes

Gnocchis champignon jambon

Gnocchis tomate et safran

Humus

Indian one pot pasta

Minestrone

Minestrone express aux crabes

Oeufs cocotte aux artichauts

Oeuf cocotte tomate mozzarella

Pain de saumon et litchi

Pains au thon individuel

Pois chiches et champignons

Pommes de terre écrasée

Purée aux herbes et citron

Rillettes saumon et wasabi

Risotto du placard

Risotto petit pois menthe

Salade aux trois haricots

Salade de blé à la libanaise

Salade de quinoa à l'orange

Salade de riz aux crevettes

Salade saumon et haricots

Soupe à l'oignon et brocoli

Soupe à la mode chinoise

Soupe de lentilles et lardons

Soupe maïs et crabe

Soupe miso

Tortellini épinards ricotta

Velouté de potimarron

Plats

Andouillettes au vin blanc

Blanquette de veau

Bœuf pommes de terre

Bœuf à la Catalane

Bœuf bourguignon

Boudins blanc pommes poireaux

Cabillaud en dal de lentilles

Canard aux agrumes

Carbonara chic canard

Chili con carne

Colin aux petites crevettes

Colin sauce curry

Coquelet en pot-au-feu anisé

Coquillettes aux légumes

Coquillettes volailles fromage

Courgettes farcies

Couscous de la mer

Crevettes à la coriandre

Crevettes au court-bouillon

Curry de volaille

Dinde à la moutarde

Echine de porc au xérès

Emincé de porc aux poivrons

Espadon et Saint-Jacques

Goulash à la hongroise

Hachis parmentier andouillette

Lapin à la bière

Lapin aux olives

Lapin aux pruneaux

Lotte à l'américaine

Lotte chermoula

Mafé de volaille

Magret de canard au pêche

Maquereau miso

Merlu au court bouillon

Mignon de porc à la papaye

Moules marinières

Navarin d'agneau printanier

Oeufs brouillés

One pot pasta pizza style

Osso bucco aux raisins

Paleron de bœuf à la bière

Paupiette sauce chinoise

Pilons de poulet pois-chiche

Pilons de poulet tomate

Pois-chiche végétarienne style

Poitrine de porc à la chinoise

Porc aux crevettes

Poulet au curry vert

Poulet au riz

Poulet aux artichauts

Poulet balsamique

Purée de chou-fleur saucisson

Quenelles sauce roquefort

Risotto aux potiron

Riz à la japonaise

Riz au curry

Riz au veau et miel

Riz en rougail de la mer

Riz indien au poulet

Rôti de bœuf à la moutarde

Rôti de porc à l'ananas

Rôti de veau aux légumes

Rôti de veau carottes pruneaux

Saumon au safran

Saumon maïs et petits pois

Saumon sauce asperge blanche

Saumon sauce aux poivrons

Soupe de gambas

Tacos au bœuf

Tagliatelles au thon et tomate

Tajine d'agneau aux dattes

Tartiflette Express

Tortellini jambon et parmesan

Vermicelles de riz crevettes

Vol-au-vent

Volaille aux marrons

Volaille chou-fleur moutarde

Volaille haricots verts cajou

Volaille sauce pissalardièrre

Volaille semoule et courgettes

Desserts

Ananas au sirop

Brioche perdue en pudding

Cheesecake chocolat orange

Cheesecake traditionnel

Compote de fruits

Compote poire banane

Compote poire marron

Crème à la confiture de lait

Crème dessert à la vanille

Crème légère au chocolat

Crème renversée au chocolat

Crèmeux compote de pommes

Douceur de polenta

Flan au lait de coco

Moelleux au chocolat

Oreillons d'abricots vapeur

Petist pots haut de chèvre

Poires aux épices

Pots de crème au chocolat

Pudding au pain d'épices

Pudding au marron

Soupe de lait coco aux fruits

soupe de madeleines au citron

Terrine de poires et épices

Ratatouille merguez recette cookeo pour les beaux jours



Ratatouille merguez recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

8 merguez

400 g de tomates

400 g de courgettes

400 g d'aubergines

1 poivron rouge

1 oignon

100 ml de vin blanc

100 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes ou de bœuf

1 gousse d'ail

Sel

Poivre

Herbes de Provence

1 cuillère à soupe de concentré de tomates

Préparation

Épépinez et coupez le poivron en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez les courgettes en morceaux

Coupez l'aubergine en morceaux

Mode dorer

Faites revenir les légumes dans la cuve .

Ajoutez au bout de 2 mn les oignons et l'ail coupé en morceaux

Faites revenir environ 2 mn puis ajoutez les aubergines ,les courgettes,les tomates,le poivron (bien sûr tout cela en morceaux).

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

Salez et poivrez .

Saupoudrez d'herbes de Provence

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 8 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez une cuillère à soupe de concentré de tomates ,mélangez et servez chaud

Coulis aux fruits rouges recette cookeo



Coulis aux fruits rouges recette cookeo

110 CALORIES 2 PP 3 SP

Ingrédients

600 de fruits rouges congelés

50 ml d'eau

50 g de sucre

Préparation

Déposez les fruits rouges dans la cuve

Versez l'eau et le sucre ,mélangez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée mixez les ingrédients .

Passez au chinois la préparation .

Versez dans des pots puis laissez refroidir à l'air libre puis au frigo

**Polenta aux champignons au
cookeo**



Polenta aux champignons au cookeo

Une recette de polenta pour changer un peu de nos traditionnelles pâtes , riz et purée . Cette recette devrait plaire à toute la famille .

Ingrédients pour 4 personnes

260 g de polenta

200 g de champignons de Paris

100 g d'oignons

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

1,250 l d'eau

Sel

Poivre

Persil

Mode dorer

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

Ajoutez la polenta et un bouillon composé de 1,250 l d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance. Ajoutez le persil

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn . Servez chaud

Crème dessert chocolat cookeo style Danette



Crème dessert chocolat cookeo style Danette

Un dessert réalisé au cookeo , une texture un peu plus compact qu'un dessert Danette mais qui y ressemble au goût . En tout cas un régal .

Ingrédients

30 g de maïzena

100 g de chocolat au lait

500 ml de lait entier

60 g de sucre en poudre

60 g de crème fraîche fluide

Préparation au cookeo

Mode dorer

Versez un peu de lait dans la cuve avec les carrés de chocolat.
Faites fondre le chocolat.

Ajoutez le sucre quand le chocolat est fondu .

Ajoutez le crème fraîche et mélangez.

Ajoutez la maïzena que vous avez diluée dans un bol avec un peu d'eau tiède.

Ajoutez le lait .

Quand l'ensemble de la préparation a épaissi , laissez à ébullition pendant 2 mn versez la préparation dans des pots ou un saladier

Laissez refroidir à l'air libre puis placer au frigo.

Préparation sans le cookeo

Versez un peu de lait dans une casserole avec les carrés de chocolat. Faites fondre le chocolat.

Ajoutez le sucre quand le chocolat est fondu .

Ajoutez le crème fraîche et mélangez.

Ajoutez la maïzena que vous avez diluée dans un bol avec un peu d'eau tiède.

Ajoutez le lait .

Quand l'ensemble de la préparation a épaissi , laissez à ébullition pendant 2 mn versez la préparation dans des pots ou un saladier

Laissez refroidir à l'air libre puis placer au frigo.

Crème aux oeufs caramel recette cookeo



Crème aux oeufs caramel recette cookeo

Ingrédients pour 5 pots

500 ml de lait entier

60 g de sucre en poudre

3 jaunes d'œufs

2 œufs entiers

1 sachet de sucre vanillé

Nappage caramel

Préparation

Séparez le blanc des jaunes pour 3 œufs.

Déposez les jaunes d'œuf dans un saladier et fouettez avec le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Ajoutez ensuite les 2 œufs entiers et mélangez.

Versez le lait entier et mélangez également.

Versez la préparation dans des pots de yaourt ou des récipients de votre choix.

Filmez vos récipients.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve du cookeo.

Déposez les récipients dans le panier vapeur.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn.

Quand la cuisson est terminée passez en maintien au chaud pendant 10 mn couvercle fermé.

Laissez ensuite refroidir à l'air libre puis au frigo.

Au moment de servir versez une cuillère à soupe de caramel dans chaque pot et dégustez.

Couscous merguez légumes express recette cookeo



Couscous merguez légumes express

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de légumes à couscous congelés (carottes, oignons, tomates, céleri, navets achetés à Leclerc)

4 à 8 merguez

100 g d'oignons

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de légumes

1 cuillère à soupe de ras el hanout

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel poivre

Préparation

Coupez les merguez en tronçons

Mode dorer

Déposez les tronçons de merguez dans la cuve avec les oignons puis faites revenir 2 à 3 mn quand le préchauffage est terminé.

Déposez dans la cuve les légumes à couscous ;

Versez 400 ml d'eau avec un cube de bouillon de légumes émietté.

Saupoudrez avec la cuillère à soupe de ras el hanout

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Servez Chaud avec une semoule que vous préparez selon les indications du paquet

Riz au lait recette cookeo



Riz au lait recette cookeo

Ingrédients

500 ml de lait entier

150 g de riz rond

50 g de sucre roux

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arôme vanille ou une gousse de vanille

Préparation

Si vous utilisez une gousse de vanille fendez la gousse de vanille .

Rincez le riz sous l'eau et égouttez le .

Déposez le riz dans la cuve .

Versez le lait .

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé dans la cuve et mélangez.

Ajoutez la cuillère à soupe d'arôme vanille ou la gousse de vanille .

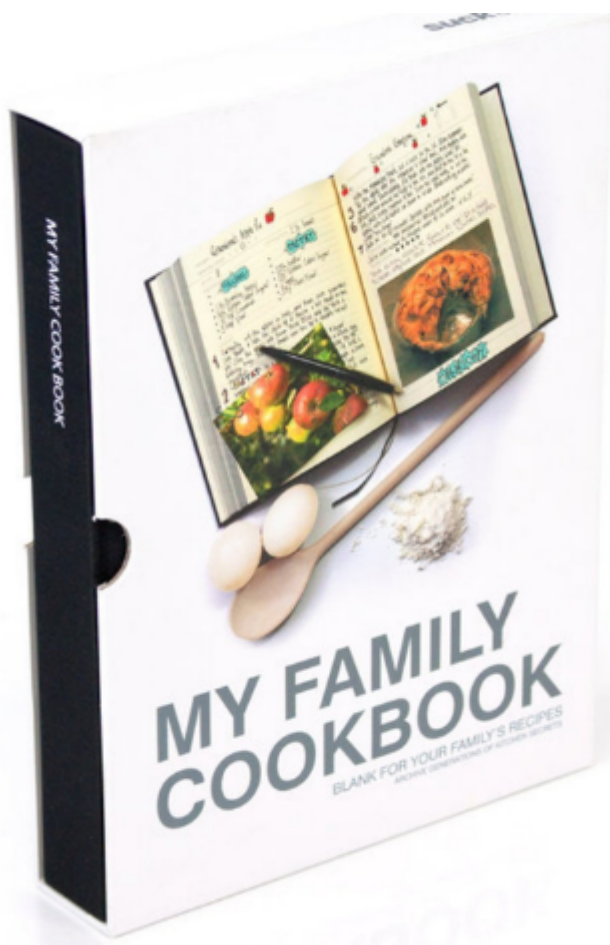
Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée passez en maintien au chaud et cassez les 2 œufs dans la cuve . Mélangez pendant 3 mn puis versez le contenu de la cuve dans un récipient de votre choix.

Laissez refroidir et placez au frigo ou alors consommez tiède .

Créer votre propre livre de recettes cookeo



Créer votre propre livre de recettes cookeo

- Créez votre propre livre de recettes
- Pages modèles avec de l'espace pour plus de 80 recettes
- Comprend une introduction avec des guides et des conseils de cuisine utiles
- Couverture tissu et pages en papier 140 gsm de haute qualité

▪ Taille 16 x 22 x 3cm

POUR EN SAVOIR PLUS CLIQUEZ ICI OU SUR L'IMAGE

Le livre de cuisine My Family Cookbook est idéal pour consigner vos recettes préférées. Pour archiver des générations de secrets de cuisine et garder vos meilleures recettes dans la famille ! Chaque double page présente un modèle avec beaucoup d'espace pour inscrire les ingrédients, la méthode, des critiques étoilées et ajouter une photo de votre chef-d'œuvre.

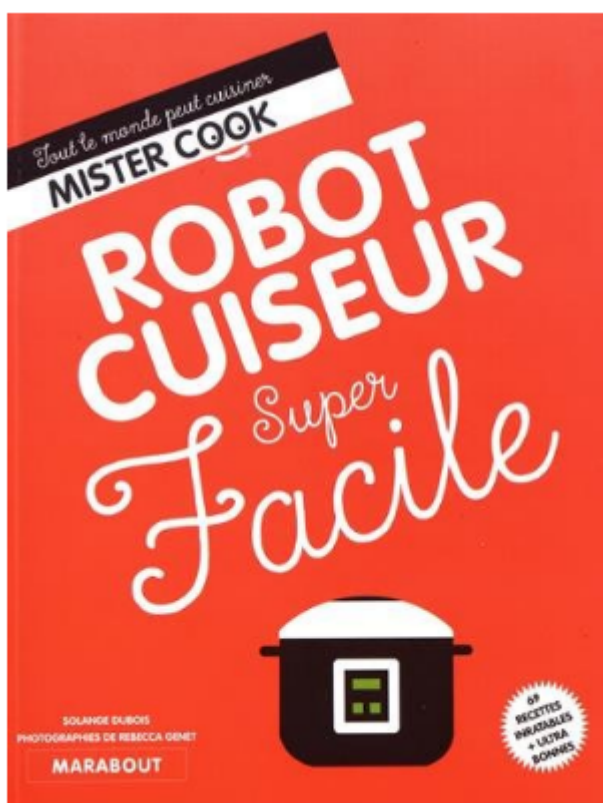
Il y a la place pour plus de 80 recettes dans ce beau livre, avec une introduction qui comprend un guide de cuisson utile, des conseils essentiels et une table de conversion très pratique.

Le livre de cuisine My Family Cookbook est un beau cadeau pour tous ceux qui aiment ou qui veulent apprendre à cuisiner. Remplissez-le des plats préférés de la famille quand vos enfants quittent le nid ou laissez-le vierge pour les gourmets qui veulent créer leurs propres recettes secrètes !

Couverture en tissu, pages en papier recyclé 140 gsm. Également disponible en rouge.

POUR EN SAVOIR PLUS CLIQUEZ ICI OU SUR L'IMAGE

Super Facile Cookeo le livre des idées pour votre cookeo



Super Facile Cookeo le livre

Voici un livre dont je m'inspire pour réaliser des recettes au cookeo.

Présentation de l'éditeur

Le livre de recettes super faciles à mitonner avec son Cookeo de Moulinex. Le Cookeo est un robot chauffant programmable qui fait à la fois des cuissons lentes, des cuissons sous pression, des démarrages de cuisson en saisissant. Des recettes de soupes type minestrone, des plats de viande, des légumes, des plats complets de céréales, pour un

quotidien facilité. Points forts : 69 recettes rapides et ultra simples : temps de préparation réduit, explications courtes, 6 ingrédients maximum seul ustensile le Cookeo un répertoire de recettes complémentaires du livret fabricant une marque forte Moulinex

Pour plus d'informations ou acheter c'est ICI ou en cliquant sur l'image

Wok de bœuf & roquette	40	Chou-fleur & bacon	60
Hachis indien.....	41	Petits flans de légumes	61
Porc aux pruneaux	42		
Grenadins aux légumes	43	DESSERTS	
Steak poivre & champignons.....	44	Pomme fruit vapeur	62
Tomates farcies	45	Fraises au gingembre	63
Poulet à l'ananas	46	Poires thé & yaourt	64
Tortillas au poulet	47	Gâteau de rhubarbe	65
Aiguillettes sauce poulette	48	Cœur fondant chocolat	66
Poulet aux 40 gousses d'ail	49	Cupcakes à la ricotta	67
Dinde crème au curry	50	Soupe de fruits Earl Grey	68
		Pain perdu	69
PÂTES			
Tagliatelles enrubannées	51		
Farfalles à la sicilienne	52		
Capellinis petits légumes	53		
Lasagnes courgettes-chèvre	54		
Spaghettis carbonara	55		
Gnocchis à la tomate	56		
PETITS PLATS			
Couscous légumes & harissa	57		
Frites légères	58		
Cocotte de pommes de terre	59		

Sommaire

ENTRÉES

Feuilletés légers	1
Croquettes au boulgour	2
Taboulé chou-fleur-menthe	3
Salade courgettes & feta	4
Salade à l'italienne	5
Figues rôties & jambon	6
Grosses crevettes marinées	7
Méchouia de thon	8
Tartare de saumon crémeux	9
Verrines aubergine-jambon	10
Tarte épinard-fromage	11
Tarte à l'oignon	12
Tarte potimarron	13
Pizzettes œuf-jambon	14

SOUPES

Crème brocoli & saumon	15
Velouté chou-fleur	16
Velouté champignons	17
Soupe rouge & croûtons	18
Gaspacho	19
Soupe petits pois-menthe	20

Soupe carotte-coriandre	
Velouté fève-coco	
Crème panais-paires	
Crème poireaux-petits pois	
Soupe courgette-menthe	

POISSONS

Saumon aux amandes	
Spaghettis aux crevettes	
Saint-jacques & passion	
Lasagnes au poisson	
Sole au citron	
Dorade en croûte de sel	
Saint-jacques au poireau	
Saumon au sel rose	
Flan au saumon florentine	
Bolognaise de saumon	
Calamars tomates cerise	
Coquillages ail-pistache	

VIANDE

Papillote d'agneau	
Côte de veau en papillote	

Lentilles tomates curry
recette cookeo



Lentilles tomates curry recette cookeo

180 CALORIES 4 PP 2 SP

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de lentilles vertes du Berry

300 g de tomates (4 tomates environ)

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Curry

1,5 l d'eau

1 petite boîte de concentré de tomates

Préparation

Coupez les tomates en morceaux.

Rincez les lentilles sous l'eau

Mode dorer

Versez de l'huile dans le Cookeo et quand l'huile est chaude ajoutez les morceaux d'oignons pour les faire revenir

Ajoutez au bout de 2 mn de fonction dorer les morceaux de tomates.

Versez les lentilles puis recouvrez avec un bouillon composé de 1,5 l d'eau et d'un cube de bouillon de légumes émietté.

Ajoutez du sel et du poivre ; Saupoudrez de curry.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 9 mn

. Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, mélangez.

Servez chaud avec une viande de votre choix.

Gratin pommes de terre poireaux jambon cookeo



Gratin pommes de terre poireaux jambon cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de poireaux coupés en rondelles

600 g de pommes de terre coupées en morceaux

75 g d'allumettes de jambon

100 g d'oignons

2 cuillères à soupe de crème fraîche

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

140 g de gruyère râpé

Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 180°

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

Lavez vos poireaux et coupez-les en rondelles

Mode dorer

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

Faites ensuite revenir les morceaux de poireaux.

Déposez les pommes de terre dans la cuve

Ajoutez les allumettes de jambon

Versez le bouillon composé de 100 ml 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

Programmer 3 minutes

Quand la cuisson est terminée, ajoutez la crème fraîche et la moutarde et mélangez

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

Saupoudrez de gruyère

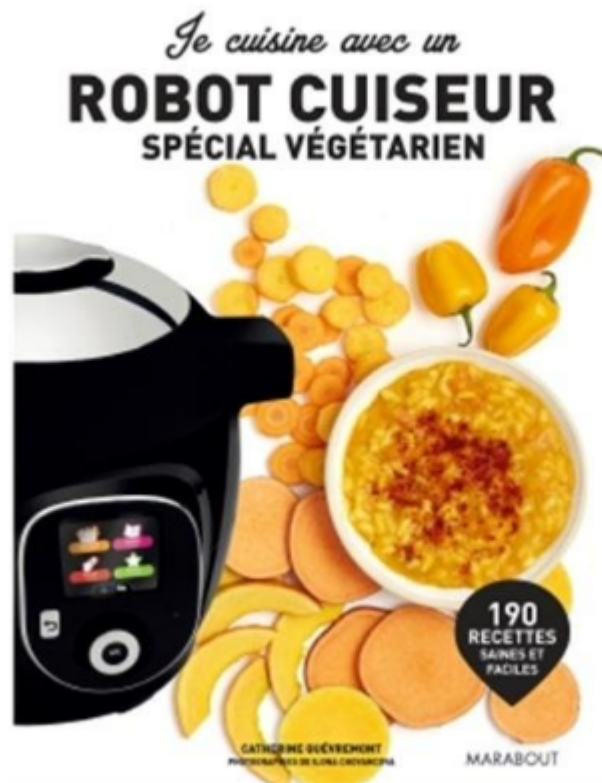
Faites cuire l'ensemble de la préparation pendant 5 minutes à 210°

degré

Passer en mode grill et laisser cuire entre 5 et 10 minutes

Servez chaud

**Je cuisine avec un robot
cuiseur spécial végétarien**



Je cuisine avec un robot cuiseur spécial végétarien le livre

« 200 recettes

Le robot cuiseur permet de nombreux modes de cuisson : rissoler, sous pression, vapeur, basse température, mijoteur.

Grâce à lui, plus aucune recette n'aura de secret : vous pouvez tout cuisiner.

Le livre de recettes indispensables pour optimiser l'achat d'un robot cuiseur«

Pour plus d'informations ou acheter c'est ICI ou en cliquant sur l'image