

# 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'arome 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**

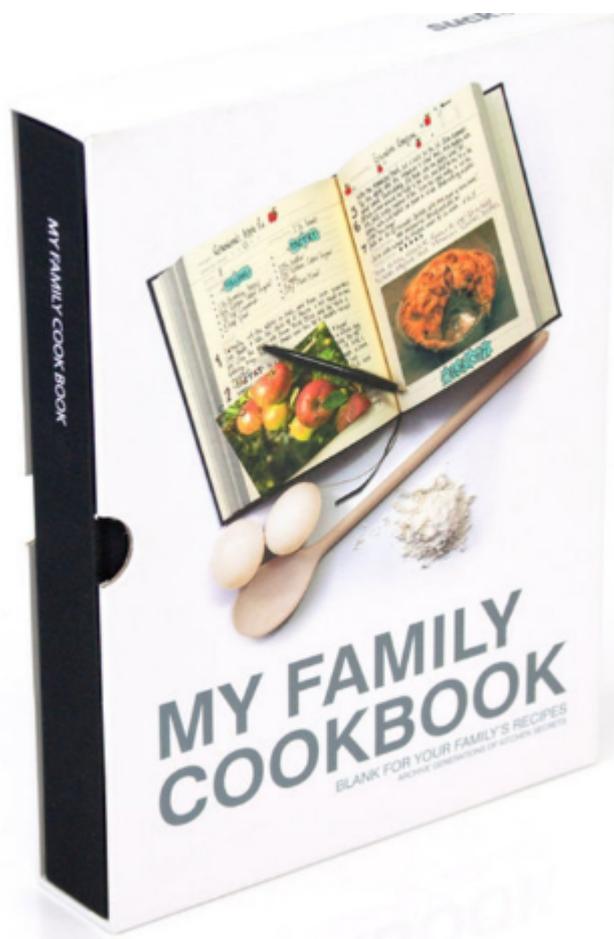
Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz rond divisé par 2 .

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.

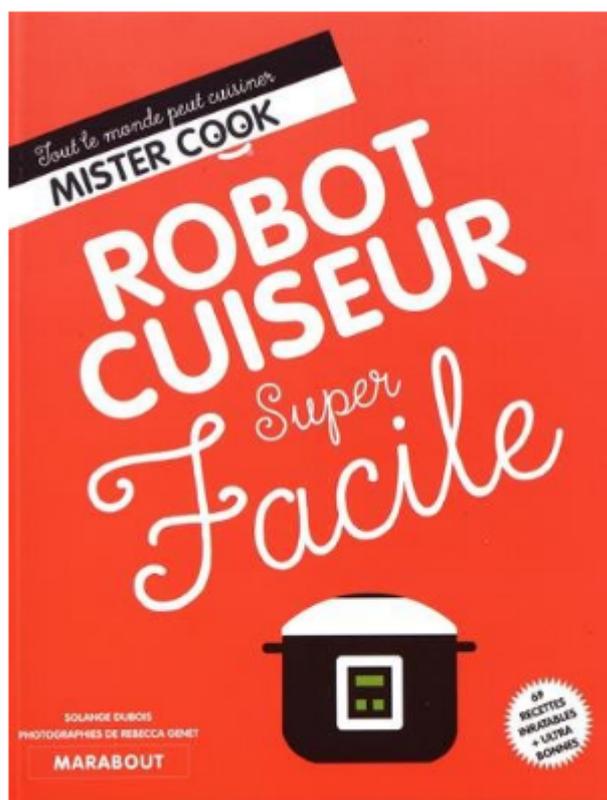
Le livre de cuisine My Family Cookbook est un beau cadeau pour tous ceux qui aiment ou qui veulent apprendre à cuisiner. Remplissez-le des plats préférés de la famille quand vos enfants quittent le nid ou laissez-le vierge pour les gourmets qui veulent créer leurs propres recettes secrètes !

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
Hachis indien.....	41
Porc aux pruneaux .....	42
Grenadins aux légumes .....	43
Steak poivre & champignons.....	44
Tomates farcies .....	45
Poulet à l'ananas .....	46
Tortillas au poulet .....	47
Aiguillettes sauce poulette .....	48
Poulet aux 40 gousses d'ail .....	49
Dinde crème au curry .....	50

#### **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

Chou-fleur & bacon .....	60
Petits flans de légumes .....	61

#### **DESSERTS**

Pomme fruit vapeur .....	62
Fraises au gingembre .....	63
Poires thé & yaourt .....	64
Gâteau de rhubarbe .....	65
Cœur fondant chocolat .....	66
Cupcakes à la ricotta .....	67
Soupe de fruits Earl Grey .....	68
Pain perdu .....	69

# 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-poires .....	
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°

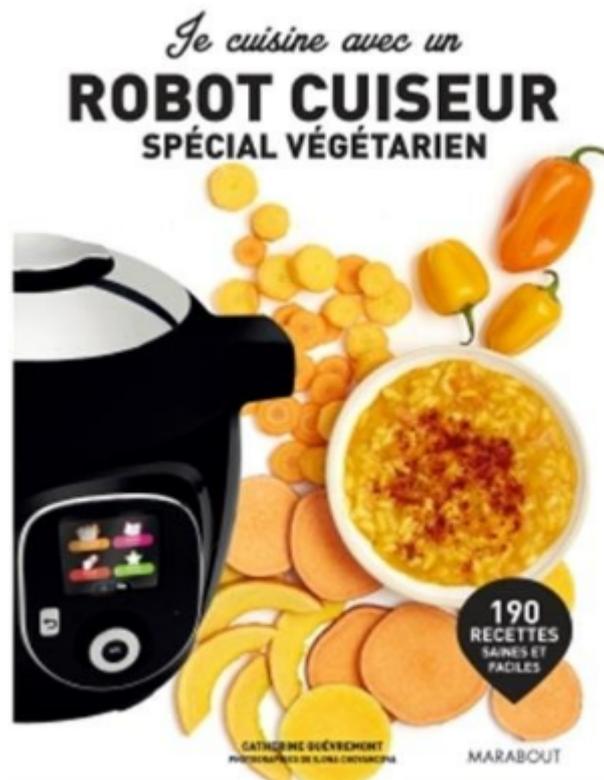
degré

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**

---

# 15 recettes moules au cookeo PDF gratuit



# 15 recettes moules au cookeo PDF gratuit

Voici un PDF gratuit à télécharger. C'est une quinzaine de recettes cookeo de moules qui vous attendent alors bonne appétit !!!.

Pour télécharger le PDF il suffit de cliquer sur l'image ou ICI

---

# Blanquette poulet express recette cookeo facile



## Blanquette poulet express recette cookeo

250 CALORIES 5 PP 1 SP

### Ingrédients pour 4 personnes

600 g d'escalopes de poulet

200 g de carottes

200 g de champignons de Paris

200 g de poireaux

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de volaille

200 ml d'eau

50 g de crème fraîche

20 g de moutarde (1 cuillère à soupe)

### **Préparation**

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Déposez dans la cuve :

Les morceaux de poulet

Les rondelles de carottes

Les morceaux de champignons de Paris

Les morceaux de poireaux

Versez un bouillon composé de 200ml d'eau et d'un cube de bouillon de volaille émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

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

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez le crème fraîche et la moutarde mélangez et servez chaud .

---

**Personnage en silicone qui  
garde ouvert le couvercle  
cookeo ou autre**



## **Personnage en silicone qui garde ouvert le couvercle cookeo**

Voici un petit personnage en silicone qui permet d'éviter les mauvaises odeurs en laissant le couvercle de votre cookeo ou autre robot entrouvert.

Pour accéder au produit ou commander cliquez sur l'image ou [ICI](#)



---

# 90 recettes cookeo Super facile le livre



# 90 recettes cookeo Super facile le livre

Vous trouverez dans ce livre 90 recettes au cookeo proposées par Céline de Cérou .Des recettes simples et faciles à réaliser .

Dans ce livre illustré avec des images vous trouverez les grands classiques de la cuisine comme la blanquette de veau, le petit salé aux lentilles etc...

Côté soupe : bisque de crevettes, soupe paysanne et d'autres encore.

Pour les parents vous aurez aussi le choix avec de la bolognaise, des gnocchis et bien d'autres surprises.

Des desserts bien sûr ainsi que des recettes du monde comme le chili, le goulash sont présents dans cet ouvrage .

Pour en savoir plus Cliquez sur l'image ou [ICI](#)

---

# Paëlla maison recette cookeo



## Paëlla maison recette cookeo

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes

300 g de riz

12 gambas congelées

500 g d'escalopes de poulet

100 g d'oignons congelés

1 dose de safran ou 2 cuillères à café de Rizdor

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

2 tomates

250 g de petits pois congelés

1 cube de bouillon de bœuf

200 g de lanières de poivrons congelés

1 cube de bouillon de bœuf

400 ml d'eau

### **Préparation**

Coupez les tomates et le poulet en morceaux.

### **Mode dorer**

Faites revenir le poulet coupé en morceaux et les oignons dans la cuve avec 2 cuillères à café d'huile 'olive.

Ajoutez en suite les crevettes, les petits pois, les lanières de poivron, les morceaux de tomates, et le riz.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez 400 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Ajoutez une dose de safran ou de rizdor.

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

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

---

## **10 recettes cookeo cassoulet le pdf gratuit**



## **10 recettes cookeo cassoulet le pdf gratuit**

Voici un PDF gratuit à télécharger pour les amateurs de cassoulet. Ce sont 10 de recettes cookeo qui vous attendent alors bonne appétit !!!!.

Pour téléchargez le PDF il suffit de cliquer sur l'image ou ICI

---

**70 recettes cookeo light le  
livre**

# 70+ RECETTES LIGHT ET INRATABLES

Super Faciles, Super Rapides et Délicieuses  
(personnellement testées et approuvées)



## 70 recettes cookeo light le livre

Amateurs de recettes légères vous trouverez dans ce livre 70 recettes light avec votre robot cuiseur cookeo .

Un petit résumé de ce que vous pourrez y trouver

- Toutes les petites astuces à connaître pour utiliser son robot de manière optimale
- Les 6 recettes EXPRESS pour PERDRE DU POIDS.

- Le meilleur des SOUPES et POTAGES (La soupe au carotte est un vrai délice)
  
- Les viandes et volailles en 10 MINUTES (Les enfants RAFFOLENT du Lapin à la moutarde)
  
- Les poissons INRATABLES, dont le Bar Grillé au Sel Marin
  
- Comment rendre les légumes SAVOUREUX en un rien de temps
  
- VARIEZ vos recettes de Pâtes, Riz et autre Céréales ! (Céréales Méditerranéennes, Risotto du Chef, Sushis maison et bien plus !)
  
- Les DESSERTS EXPRESS (Mousse Au Chocolat, Mi-Cuit au Chocolat, Clafoutis Aux Fruits et bien d'autres!)
  
- Un cadeau OFFERT d'une valeur de 17,99 euros

▪ Et bien plus encore !

• Pour accéder au livre cliquez  
ICI ou sur l'image

