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 .

Aputez 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’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 .

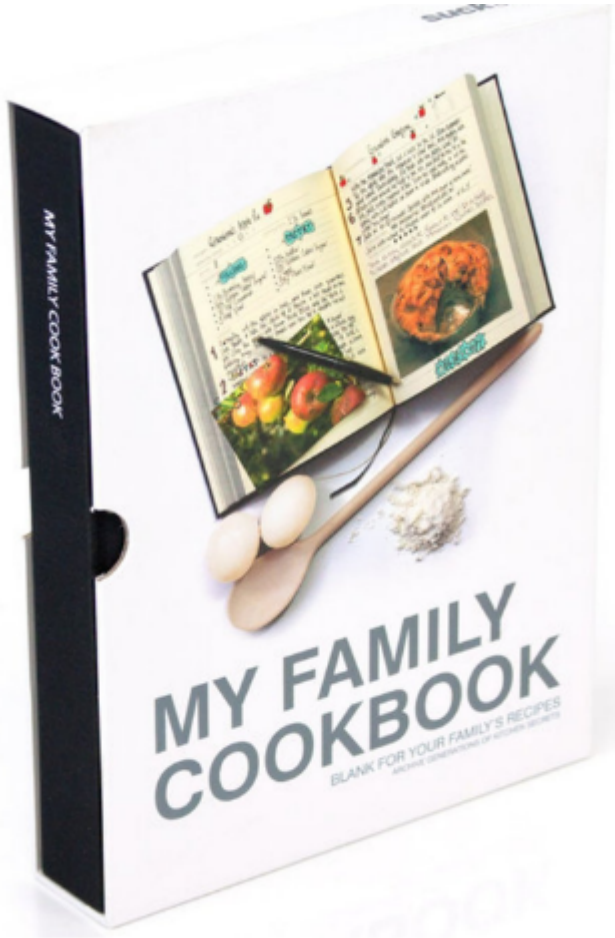
Cuisson rapide ou sous pression

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.

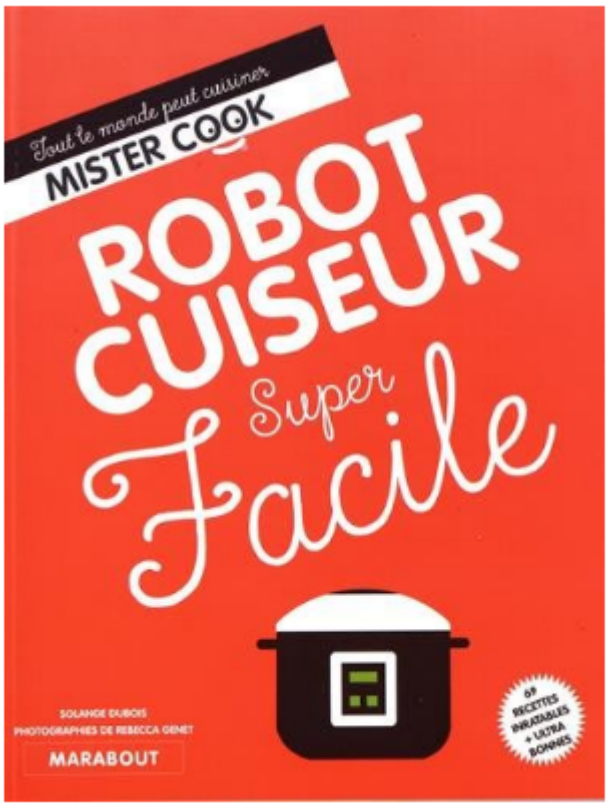
Il y a la place pour plus de 80 recettes dans ce beau livre, avec une introduction qui comprend un guide de cuisson utile, des conseils essentiels et une table de conversion très pratique.

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 maximuun seul ustensile le Cookeoun 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 boite 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

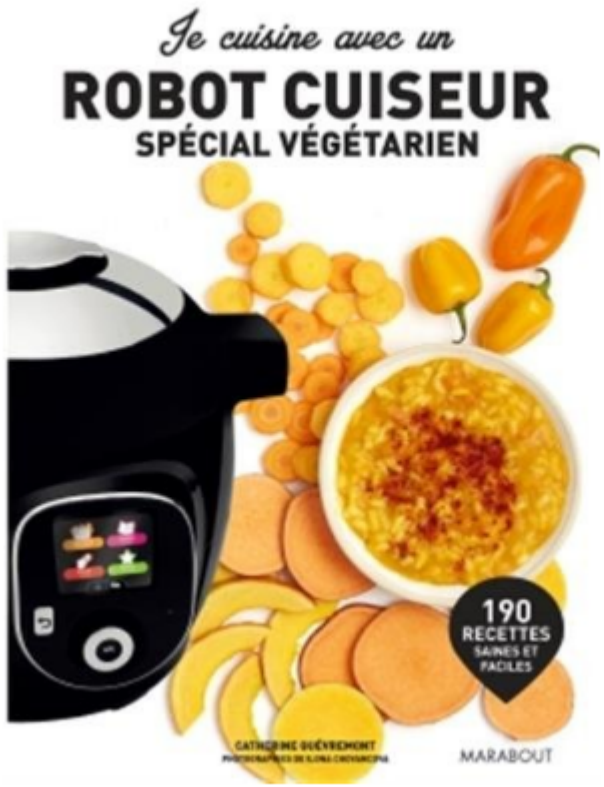
Cuisson rapide ou sous pression
Programmer 3 minutes
Quand la cuisson est terminée, ajoutez la crème fraîche et la moutarde et mélangez
Dans un plat qui va au four déposez l’ensemble de la préparation.

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 téléchargez 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

Salsa