

# Poulet entier moutarde recette cookeo



## Poulet entier moutarde recette cookeo

### Ingrédients

1 poulet

300 g de champignons de Paris

100 g d'oignons congelés ou un oignon

2 cuillères à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de vin blanc

200 ml d'eau

1 cube de bouillon de volailles

Huile d'olive

Sel

Poivre

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les oignons et le poulet sur toutes ses faces .

Ajoutez les champignons

Versez le bouillon composé d'eau , de vin blanc et du cube de bouillon de volailles.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

Programmez 15 mn pour 500 g .Pour mon poulet de 1 , 3 kg je vais programmer 37 mn

---

# **320 Recettes cookeo lettres MNOP le PDF gratuit**

320 recettes cookeo

EN FICHES

LETTRE MNOP

PDF GRATUIT



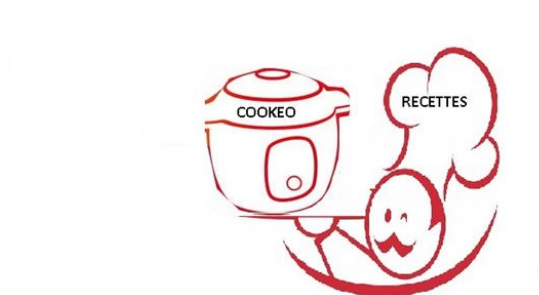
### 320 RECETTES COOKEO lettre MNOP

OEUFS .....	11
Oufs brouillés .....	11
VIANDES .....	11
BOEUF .....	12
Mafé de boeuf .....	12
Moussaka .....	13
VOLAILLES .....	14
Magrets de canard .....	14
Magret de canard à l'orange .....	15

# 320 Recettes cookeo lettres MNOP le PDF gratuit

Vous trouverez dans de PDF 320 Recettes cookeo classées par ordre alphabétique avec les lettres MNOP .Vous pouvez télécharger gratuitement ce PDF en cliquant sur l'image .

Ce PDF est issu du PDF 1200 recettes auquel j'ai rajouté de **nouvelles recettes**



**320 RECETTES COOKEO lettre MNOP**

60 recettes cookeo

EN FICHES

LETTRES IJKL

PDF GRATUIT



## 60 RECETTES COOKEO LETTRE IJKL

<b>VIANDES</b> .....	3
<b>PORC</b> .....	4
Jambon au Chablis .....	4
Jambalaya à ma façon.....	5
Jambalaya .....	6
Jambon à poêler façon rustique .....	6
Jambon persillé .....	7
Jardinière de légumes au lard fumé.....	7
Jardinière pour famille nombreuse .....	8
Jarret de porc et mojettes .....	9
Jarret de porc fumé aux lentilles .....	10
Joue de porc au cidre .....	11
Joue de porc pomme de terre carottes .....	11
Joue de porc Savora .....	12
<b>BOEUF</b> .....	12

---

# Paupiettes tomates recette cookeo



# Paupiettes tomates recette cookeo

## Ingrédients pour 5 personnes

5 paupiettes de porc

1 oignon

1 grosse boîte de champignons de Paris

1 petite boîte de tomates pelées

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

1 petit verre de vin blanc

## Préparation

### **Mode dorer**

Faites dorer les oignons avec de l'huile d'olive dans la cuve .

Faites dorer ensuite les paupiettes de porc .

Ajoutez les champignons de Paris ,les tomates pelées.

Versez le verre de vin blanc et 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez .

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

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et les 2 cuillère à café de concentré de tomates. Servez chaud

---

# **Riz boulettes champignons recette cookeo**



# Riz boulettes champignons recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

12 boulettes de bœuf

240 g de riz

1 verre de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

200 g de champignons de Paris

100 g d'oignons

Sel

Poivre

300 ml d'eau

## Préparation

Faites dorer avec l'huile d'olive les oignons et les boulettes de viandes.

Ajoutez ensuite au bout de 2 mn les champignons de Paris .



Ajoutez le riz.

Versez le verre de vin blanc et les 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

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

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Servez chaud

---

# **Hachis parmentier recette cookeo**



# Hachis parmentier recette cookeo

## Ingrédients pour 6 personnes

600 g de viande hachée

100 g d'oignons

1,5 kg de pommes de terre

Huile d'olive

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

1 cuillère à café d'ail déshydraté

sel

100 g de gruyère rape

2 cuillères à soupe de crème fraîche

400 ml d'eau

Muscade

## Préparation

### Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et faites revenir la viande hachée ,  
l'oignon et l'ail .

Réservez la viande et les oignons dans un plat qui va au four .

Sans laver la cuve déposez les pommes de terre coupées en morceaux  
,versez les 400 ml d'eau avec le cube de bouillon de boeuf.

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de muscade .

### Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn.

Quand la cuisson est terminée passez les pommes de terre au presse purée.

Ajoutez la crème fraîche .

Répartissez la purée sur la viande hachée.

Saupoudrez de gruyère râpé .

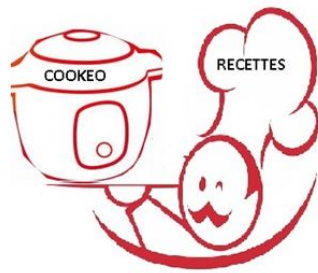
En fournez pendant 10 mn à 180 ° . Puis passez en position grill pendant 5 mn

Servez chaud

Hachis parmentier au cookeo *par jphil3600*

---

# 130 Recettes cookeo lettres FGH un PDF gratuit



130 RECETTES COOKEO LETTRE FGH

## 130 Recettes cookeo lettres FGH un PDF gratuit

Vous trouverez dans ce PDF 130 Recettes cookeo classées par ordre alphabétique avec les lettres QRST .Vous pouvez télécharger gratuitement ce PDF en cliquant sur l'image .

Veau provençal au cookeo *par jphil3600*

---

## Purée crevettes paprika

# recette cookeo



## Purée crevettes paprika recette cookeo

Voici une recette de purée crevettes paprika . Une recette inspirée d'une recette weight watchers qui s'intitulait hachis crevettes paprika . Un plat que j'ai légèrement modifié comme d'habitude.

300 CALORIES    6 PP 7 SP

### Ingredients pour 5 personnes

1,200 kg de pommes de terre

500 crevettes décortiquées congelées

500 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

sel

Poivre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

## Paprika

### Préparation

Déposez les pommes de terre coupées en morceaux dans la cuve ,versez les 500 ml d'eau avec le cube de bouillon de volaille.

Ajoutez les crevettes décortiquées congelées

Salez et poivrez selon votre convenance

Saupoudrez de paprika .

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

Programmez 15 mn.

Quand la cuisson est terminée passez les pommes de terre au presse purée.

Ajoutez la crème fraîche .

Servez chaud

---

# 320 Recettes cookeo lettres QRST le PDF gratuit

**350 recettes cookeo**

**EN FICHES**

**LETTRE QRST**

**PDF GRATUIT**



LETTRES QRST.....	11
VIANDES.....	11
Quasi-de-veau-mirabelles.....	12
Queue-de-boeuf-mijotée.....	12
Quinoa-vache-qui-rit.....	13
Raviolis-Boursin.....	14
Raviolis-tomates-express.....	15
Raclette-revisitée.....	15
Raclette.....	16
Ragoût.....	17
Ragoût-de-mouton.....	18
Ragoût-de-veau.....	18
Ramequin-de-courgettes.....	18
Rata-de-singe.....	19

## 330 Recettes cookeo lettres QRST

Vous trouverez dans de PDF 350 Recettes cookeo classées par ordre alphabétique avec les lettres QRST .Vous pouvez

télécharger gratuitement ce PDF en cliquant sur l'image .

---

## **Démontage du cache sous le cookeo**



## Démontage du cache sous le cookeo

Voici une vidéo pour vous montrer comment on peut démonter facilement le cache sous le cookeo . Ce démontage vous permet de nettoyer ou de changer une pièce de votre cookeo . En visionnant cette vidéo vous allez comprendre pourquoi je me suis trouvé dans l'obligation de démonter ce cache . J'espère qu'il ne vous arrivera pas la même chose



**Potée saucisses maison  
recette cookeo**



# Potée saucisses maison recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

4 saucisses de Toulouse

4 saucisses fumées

6 carottes

3 blancs de poireaux

1 navet

6 pommes de terre

1 cube de bouillon de bœuf

1 verre de vin blanc

1 litre d'eau

1 oignon

Sel

Poivre

## Préparation

### **Mode dorer**

Faire revenir les saucisses et les morceaux d'oignons quand le préchauffage est terminé.

Ajoutez ensuite les carottes, les pommes de terre, le navet coupé en morceaux , les poireaux

Versez le verre de vin blanc et le bouillon constitué d'un litre d'eau et du cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance.

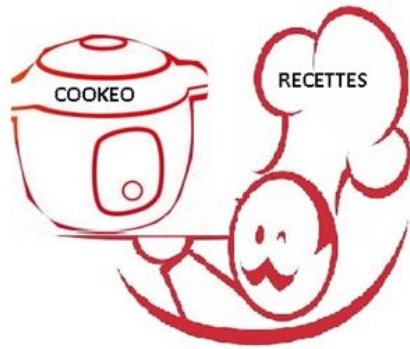
### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 20 mn

Servez chaud .

---

# **71 Recettes cookeo lettres D/E le PDF gratuit**



## 71 RECETTES COOKEO LETTRES D / E

## 71 Recettes cookeo lettres D/E

Vous trouverez dans ce PDF 71 Recettes cookeo classées par ordre alphabétique avec la lettre D ET E .Vous pouvez télécharger gratuitement ce **PDF en cliquant sur l'image** .