

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 programmez 37 mn

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

320 recettes cookeo

EN FICHES

**LETTRE MNOP
PDF GRATUIT**



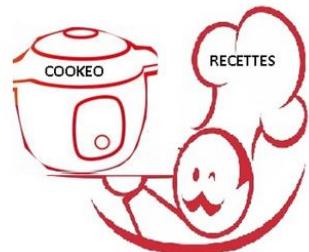
320 RECETTES COOKEO lettre MNOP

ŒUFS	11
Œufs brouillés	11
VIANDES	11
BOEUF	12
Magret de boeuf	12
Moussaka	13
VOLAILLES & SIBIERS	14
Magret 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

VIANDES	3
PORC	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
BOEUF	12

Paupiettes tomates recette cookeo



Paupiettes tomates recette cookeo

Ingrédients pour 5 personnes

5 paupiettes de proc

1 oignon

1 grosse boite de champignons de Paris

1 petite boite 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 sa 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.

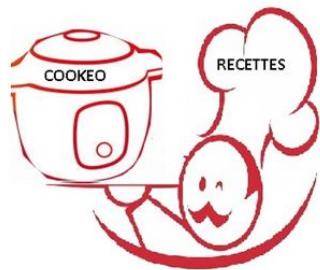
Saupoudrez de gruyère râpé .

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 de 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

Recette	Page
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-reuisitée.....	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

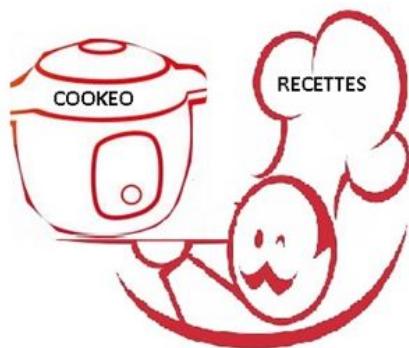
Salez et poivrez selon votre convenance.

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 de 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** .