

Comment débloquent votre cookeo quand le couvercle ne s'ouvre pas ?



Cet article s'adresse à des personnes qui n'arrivent pas ouvrir le couvercle du cookeo en fin de cuisson. Pas de panique voici la solution en vidéo . Cette dernière devrait vous aider à débloquent votre cookeo.

Recette cookeo riz cantonnais une saveur du monde



**Voici une recette cookeo riz
cantonnais inspirée de la clé
USB Moulinex recettes du monde .**

Ingrédients pour 6 personnes

360 g de riz (60 g par personne)

3 œufs (1 pour 2 personnes, 2 pour 4 personnes)

Petits pois congelés 3 cuillères à soupe

150 g d'oignons congelés

3 cuillères à soupe de crevettes congelées cuites

3 cuillères à soupe de lardons

1 cuillère à soupe de sauce soja

3 cuillères à soupe de mais

3 cuillères à soupe d'huile (sésame de référence)

500 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et cassez les œufs. Battez les oeufs en brouillade puis réservez-les.

Faites dorer les lardons puis les oignons.

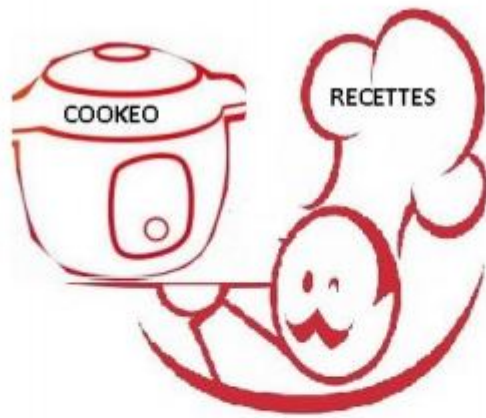
Ajoutez le mais, les crevettes, le riz.

Versez l'eau et la sauce soja. Salez selon votre convenance. (Pas trop).

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez la moitié du temps indiqué sur le paquet du riz.

Mélangez en fin de cuisson les œufs en brouillade .



1000 RECETTES COOKEO

Recette cookeo semoule au

chocolat



Recette cookeo semoule au chocolat

Ingrédients

100 g de semoule spéciale dessert

1 l de lait

50 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

40 g de chocolat noir

2 oeufs

Préparation

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et ajoutez les carrés de chocolat pour les faire fondre .

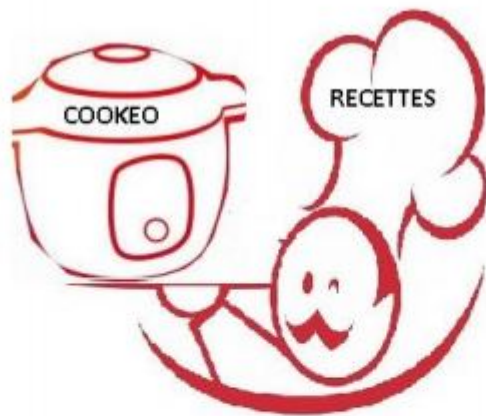
Quand le chocolat est fondu incorporez la semoule .Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Portez le mélange à ébullition . Ajoutez les 2 œufs au début de l'ébullition .

Quand le mélange présente une grosse ébullition et qu'il épaissi arrêter le cookeo et versez dans un saladier ou dans des rammequins.

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

1000 RECETTES COOKEO ICI



1000 RECETTES COOKEO

Recette cookeo été caviar d'aubergines

Cookeo
Moulinex

Caviar d'aubergines



Préparation 5 mn

Cuisson 6 mn

Propoints 1 **Calories** 45

Ingrédients pour 4 personnes.

700 g de cubes d'aubergine pelée
1 citron
1 gousse d'ail pelée, dégermée
6 cl d'huile d'olive
2 càc de cumin en poudre
1 càc de sucre
Sel et poivre
2 càs de feuilles de persil plat

Préparation

Placez les cubes d'aubergine dans le panier vapeur puis dans la cuve, avec 200 ml d'eau.

Cuisson rapide

6 mn

Mixez l'aubergine avec l'ail, l'huile d'olive, le cumin, le sucre, le persil. et le jus du citron
Salez et poivrez.

Placez au frigo au moins 4 h .

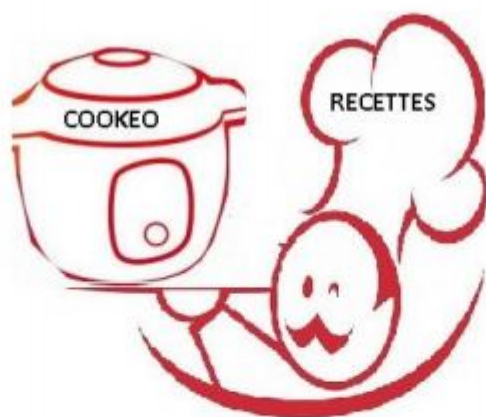
<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Voici le début d'une série de recettes cookeo pour cet été .

Recette cookeo été caviar d'aubergines . Vous pouvez

**imprimez ou créer un PDF de cette
fiche en cliquant sur l'un des 2
onglets en haut à droite de
l'article.**



1000 RECETTES COOKEO

Steaks de porc au vin blanc weight watchers au cookeo



Steaks de porc au vin blanc weight watchers

Ingrédients pour 4 personnes

400 steaks de porc

125 ml de vin blanc

200 g de carottes congelées

40 g d'oignons

Paprika

1 cube de bouillon de bœuf

Sel , poivre

Huile d'olive

60 g de crème fraîche

150 ml d'eau.

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les oignons et les morceaux de steaks de porc.

Ajoutez les carottes saupoudrez de paprika.

Versez le vin blanc.

Versez 150 ml d'eau et le cube de bouillon de boeuf

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 8 mn de cuisson rapide .

En fin de cuisson ajoutez la crème fraîche. Servez chaud.

Recette cookeo diététique boeuf carottes maison

Boeuf carottes maison



Préparation 10 mn

Cuisson 20 mn

Propoints 6

Calories 287

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de viande à bourguignon
100 g d'oignons congelés
200 g de carottes congelées
25 cl d'eau
25 cl de vin rouge
1 cube de bouillon de bœuf
2 cuillères à café de concentré de tomates
Poivre
Sel



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Preparation

Rendez-vous dans la rubrique des recettes préprogrammées et choisissez bœuf bourguignon.

Sélectionnez 4 personnes et démarrez la recette.

Versez de l'huile dans la cuve et faites dorer les oignons puis ajoutez la viande.

Ajoutez les carottes dans la cuve et versez le verre d'eau et le verre de vin rouge. Poivrez et salez. Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Arrêtez la fonction dorer et démarrer la cuisson (le temps s'affiche automatiquement.

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez. Servez chaud.

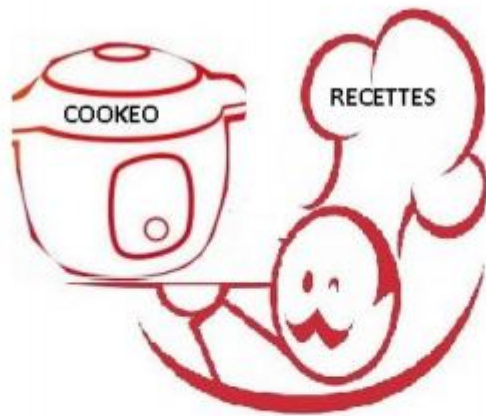
<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Voici une recette cookeo diététique boeuf carottes maison . Avec cette recette nous avoisinons les 300 calories . En tout cas c'est une recette qui a du goût et qui devrait faire plaisir à tout le monde.

Vous pouvez imprimez ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.



1000 RECETTES COOKEO ICI



1000 RECETTES COOKEO

**Flan pâtissier sans pâte au
cookeo : la fiche**

Flan pâtissier sans pâte



Ingrédients

3 œufs
100 g de sucre en poudre
90 g de farine
1 litre de lait
1 sachet de sucre vanillé



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°. Beurrer un moule ou un plat

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve. Ajoutez la farine, mélangez.

Ajoutez le sucre en poudre puis le sachet de sucre vanillé.

Quand le mélange commence à crépiter ajoutez les œufs battus.

Quand le mélange arrive à ébullition arrêter votre cookeo et versez l'ensemble de la préparation dans un moule ou dans un plat.

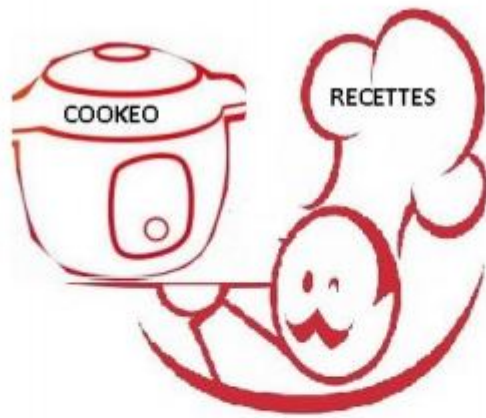
Enfournez 1h à 180°.

Laissez refroidir à l'air libre et placer le moule au frigo

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Flan pâtissier sans pâte au cookeo. Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.





1000 RECETTES COOKEO

**Trio de poivrons weight
watchers au cookeo : la fiche**



Ingrédients pour 5 personnes

2 sachet de trio de poivrons surgelés
2 oignons émincés
1/2 petite boîte de concentré de tomates
20 gr de Margarine allégée
50 ml d'eau



<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Préparation

En mode dorer, faire revenir les poivrons jusqu'à que l'eau de la congélation se soit totalement évaporée.

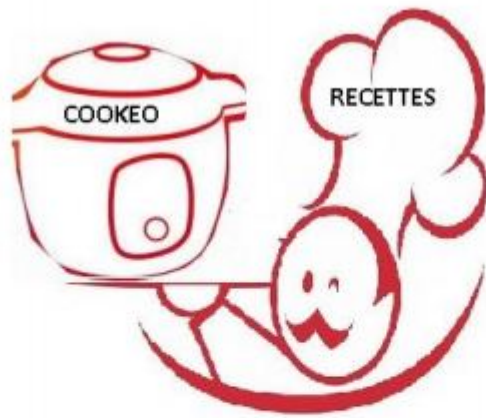
Ajouter ensuite les autres ingrédients.

Mettre en cuisson rapide/sous pression
pendant 4 minutes.

<https://www.facebook.com/cookeorecettes>

Trio de poivrons weight watchers au cookeo. Vous pouvez imprimez ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.





1000 RECETTES COOKEO

**Filet mignon au Boursin
weight watchers au cookeo :
la fiche**

**Préparation 5 mn****Cuisson 15 mn****Propoints 5****Calories 250****Ingédients pour 4 personnes****1 filet mignon****1 cube de bouillon de bœuf****100 g de Boursin****200 ml d'eau****Sel****Poivre****1 cuillère à café d'huile d'olive****2 cuillères à soupe de maïzena**<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>**Préparation****Mode dorer**

Faites revenir le filet mignon avec de l'huile .

Réservez le filet mignon lorsqu'il est doré sur toutes ses faces.

Versez alors l'eau avec le cube de bouillon de bœuf et mélangez avec le Boursin jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Redéposez le filet mignon dans la cuve .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn de cuisson

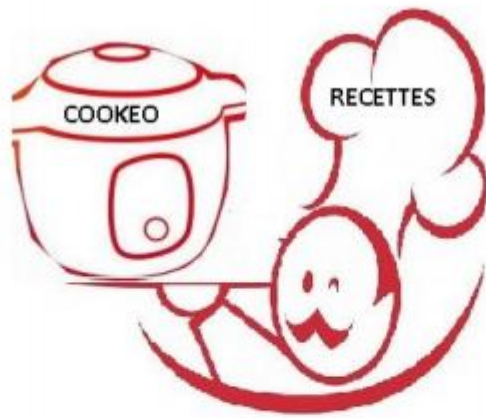
Repassez en mode dorer

Quand la cuisson est terminée réservez le filet mignon, et coupez le en tranches pendant que vous épaissez la sauce avec 2 cuillères à café de maïzena. Quand la sauce a épaissi replongez les tranches de filets mignon pendant 2 mn et servez chaud .

<https://www.facebook.com/cookeorecettes>

Filet mignon au Boursin weight watchers au cookeo. Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.





1000 RECETTES COOKEO

**Fiche recette cookeo poulet
au citron weight watchers**



Préparation 10 mn

Cuisson 10 mn

Propoints 5

Calories 242

Ingédients pour 4 personnes

4 escalopes de poulet
2 citrons
100 g d'oignon congelés
1 cube de bouillon de volaille
200 g de champignons de Paris congelés
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
4 cuillères à soupe de crème fraîche



<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Préparation

Mode dorer

Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive dans la cuve du cookeo. Faites revenir les oignons et les morceaux d'escalopes.

Ajoutez les champignons de Paris.

Pressez les citrons et versez le jus dans la préparation ainsi que les 200 ml d'eau et le cube de bouillon de volailles.

Mode cuisson rapide ou mode dorer

Programmez 10 mn

En fin de cuisson ajoutez les 4 cuillères à soupe de crème fraîche. Servez chaud

<https://www.facebook.com/cookeorecettes>

Découvrez cette fiche recette cookeo cuisses de poulet au citron weight watchers. Vous pouvez imprimez ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.

1000 RECETTES COOKEO ICI



Paëlla weight watchers au cookeo : la fiche

Cookeo

Moulinex

Recette cookeo paëlla allégée weight watchers



Ingrédients pour 6 personnes

600 g de poulet
300 g de riz
1 citron
200 g de crevettes cuites congelées
100 g d'oignons congelés
1 dose de safran ou 3 cuillères à café de Rizdor
4 gousses d'ail
4 tomates
250 g de petits pois congelés
1 cube de bouillon de bœuf
200 g de moules décortiquées
300 g de lanières de poivrons congelés
50 g de chorizo
300 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

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

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

Versez le jus d'un citron pressé et 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf.

Ajoutez une dose de safran ou de rizdor.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 10 mn Servez chaud

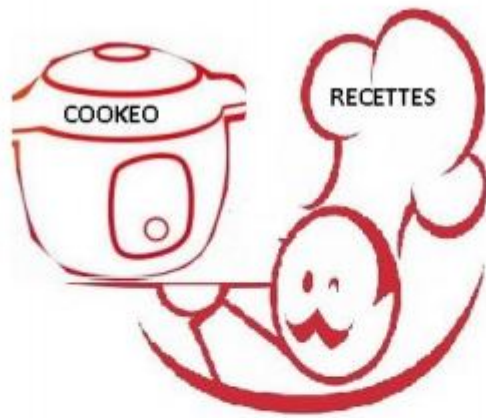
<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Découvrez cette **recette** cookeo de Paëlla weight watchers au cookeo.

Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.





1000 RECETTES COOKEO

**Boeuf forestier weight
watchers au cookeo: la fiche**



Ingrédients 4 personnes

350 gr de tranche de bœuf en fine lamelle
600 gr de trio de poivrons surgelés
50 ml de purée de tomates en brique
100 gr d'oignon surgelés
200 gr de champignon surgelés
100 gr de margarine
150 ml d'eau
piment d'Espelette
sel
poivre

Préparation

En mode dorer, faire revenir le bœuf dans la margarine.

Ajouter ensuite les oignons, les champignons et les poivrons.

Saler, poivrer, mettre le piment selon vos goûts

Ajouter l'eau puis la tomate.

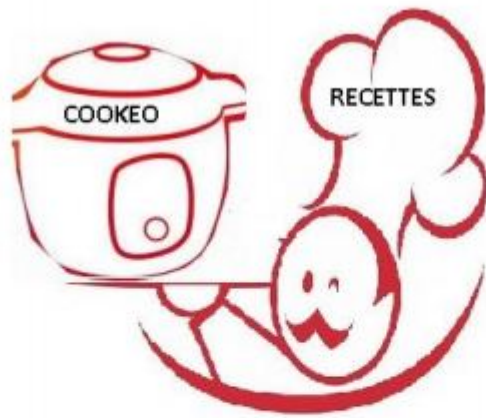
Mettre en cuisson rapide/**sous pression**
pendant 10 minutes.

<http://recettescookeo.com/>

<https://www.facebook.com/cookeorecettes>

Découvrez cette **recette** cookeo de Boeuf forestier weight watchers au cookeo. Vous pouvez imprimez ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.





1000 RECETTES COOKEO

**Lentilles chorizo weight
watchers au cookeo : la fiche**



Cookeo
Moulinex

Lentilles au chorizo wwatchers



Préparation 10 mn

Cuisson 12 mn

Propoints 11

Calories 358

Ingrédients pour 4 personnes

100 d'oignons congelés

400 g de carottes congelées en rondelles

200 gr de chorizo doux

300 gr de lentilles

1 boîte de tomates concassées

1 cube de bouillon de boeuf

eau

<https://www.facebook.com/groups/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les morceaux de chorizo, puis faites dorer les oignons et les carottes.

Ajoutez les lentilles et les tomats concassées et versez l'eau avec le cube de bouillon de boeuf.

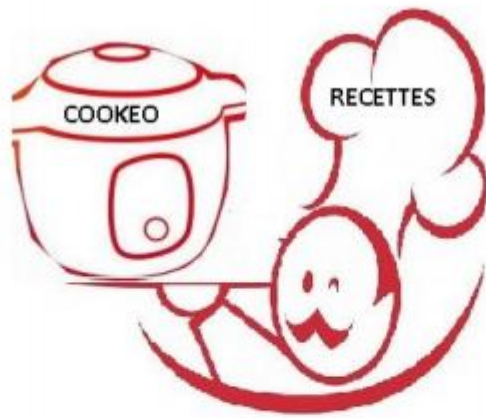
Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 mn

Servez chaud.

Découvrez cette **recette** cookeo de Lentilles chorizo weight watchers au cookeo. Vous pouvez imprimez ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.





1000 RECETTES COOKEO

**Cookeo courgettes au Boursin
weight watchers la fiche**



Préparation 5 mn

Cuisson 5 mn

Propoints 2

Calories 72

Ingrédients pour 2 personnes

2 courgettes coupées en fines rondelles
60 gr de riz cru Basmati
50 gr de boursin cuisine
sel
poivre



<http://recettescookeo.com/>
<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans la cuve.

Couvrir d'eau.

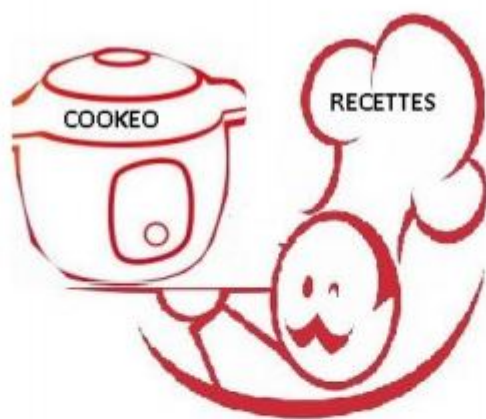
Mettre en cuisson rapide pendant 5 minutes.

<https://www.facebook.com/cookeorecettes>

Cookeo courgettes au Boursin weight watchers :

Découvrez cette **recette** cookeo de courgettes au Boursin weight watchers. Vous pouvez imprimez ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.





1000 RECETTES COOKEO