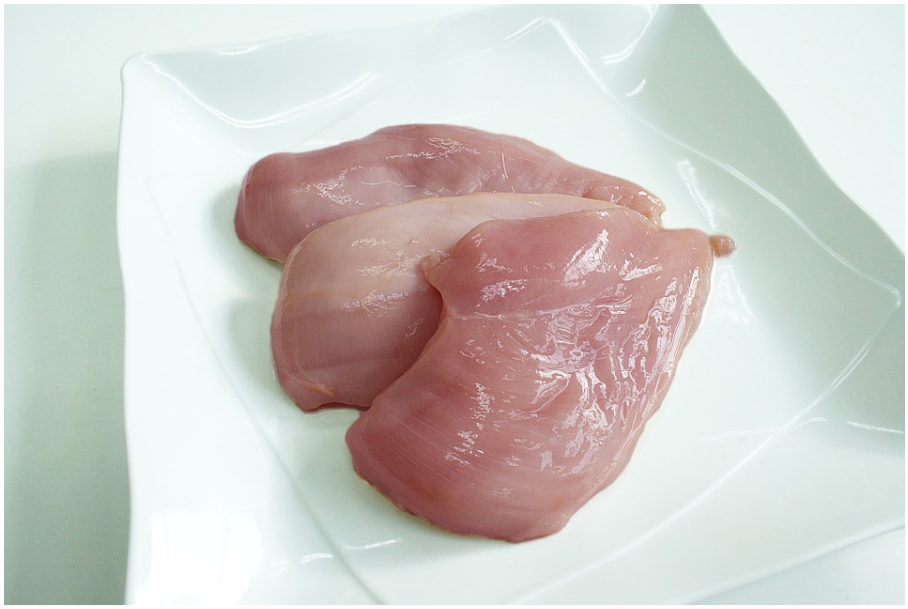
10 fiches de recettes cookeo émincés de poulet ou de dinde



Voici dans cet article un récapitulatif de fiches recettes cookeo émincés de dinde et de poulet .Au total 13 recettes cookeo.Ces fiches ont été récoltées sur le net et ont été écrites par différents auteurs que nous remercions pour le partage .

Emincés de dinde aux poivrons et pommes de terre

Emincés de dinde 3 couleurs

Emincés de dinde au curry

Emincés de dinde aux endives

Emincés de dinde tomates et haricots blanc

Emincés de dinde aux cotes de blette

Emincés de poulet à la moutarde

Emincés de poulet spéculoos

Emincés de poulet au safran

Emincés de poulet petis pois

Emincés de poulet à la mexicaine

Emincés de poulet à la tomate ww

Emincés de poulet sauce crème

cookeo

Emincés de dinde poivrons et pommes de terre

Angélique Epouse Malon Seychelles

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes :

-3/4Escalopes de dindes
-1moitié de poivron rouge
-1moitié poivron vert
-1oignon
-Ail
-persil
-herbes de provences
-200ml crème liquide
-100ml d'eau
-3/4pommes de terres
-2 cuillères à soupe de moutarde
-Un cube de bouillon

Couper 3/4 escalopes de dindes en petits emincés.en mode dorer. Faire revenir les emincés avec oignons,ail,persil et poivron vert et rouge.une fois le tout doré rajouter des pommes de terres coupées en cube et continuer de dorer un peu. Ajouter ensuite 200ml de crème liquide et 100mld'eau,2 cuillères à soupe de moutarde,un cube de bouillon et quelques herbes de Provence. passer ensuite en mode cuisson rapide 5min

cookeo

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Émincé de dinde 3 couleurs

Marie Lelièvre

Ingrédients :

Pour 4 personnes:
- 4 escalopes de dinde
- Un demi poivron
- Une boîte de mais
- Des tomates séchées(rayon italien du supermarché)
- 4 kiri
- 100ml d'eau
- Une cuillère a café de fond de volaille
- Sel poivre et piment d'espelette.

A servir avec du riz (cuit a part)

Couper les escalopes de dinde en morceaux. Faire dorer avec le mais, le poivron coupé en morceaux et 8 tomates séchées coupées en morceaux
Bien remuer, ajouter 100ml d'eau avec du fond de volaille, sel, poivre, piment d'espelette.
Poser 4 kiris dessus, cuisson rapide 8 mn.
Cuire du riz Thai a part et mélanger après.
(Possibilité de le faire avec du poulet, ajouter 2 mn de cuisson.)

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Emincée de dinde au curry Oignons émincés

Camille Colin



Ingrédients :

800gr de filet dinde coupé en cube

40cl de creme fraiche semi épaisse

Curry(a ajouter selon son gout pr la quantité)

Sel

Faire revenir les oignons en mode dorage faire revenir les morceaux de dinde en mode dorage, jusqu'à ce que les morceaux soit dorer , ajouter la creme fraiche et le curry .

Laisser cuire en mode dorage 3min . Servir avec des pates et du gruyere.

C'est excellent

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Emincé de dinde et endives

Criki Cmoi



Ingrédients :

Pour 2 personnes :
2 escalopes de dinde coupées en morceaux,
2 endives
20 cl de crème semi épaisse,
sel, poivre,
curry

La veille faite cuire 2 endives (en mode ingredients légumes)pour qu'elles soient bien égouttées.

En mode Dorer
Faire dorer la viande, ajouter curry, sel, poivre, crème et les endives dessus. Cuisson rapide 2 minutes.

La sauce est assez liquide mais c'est tellement bon de tremper le pain dedans !!!!

Moulinex cookeo

Emincés de dinde
à la tomate et haricots plats

Isabelle Rives



Ingrédients :

4 personnes

700g de dinde émincée
300 g haricots plats
420g sauce tomate
150ml fond de veau
oignons / aromates
sel poivre

Tout mettre dans la cuve
sélectionner dinde à la moutarde
pour 4 pers ...

Moulinex cookeo

Emincé de dinde au cotes de blette

Cécilia Nitop



Ingrédients :

pour 2 pers,
2 belles escalopes de dinde,
1 carotte,
7/8 cotes de blettes,
ail, oignon,
fond de veau,
crème fraîche,
sel, poivre
et un pincée de curry.

. Faire revenir les escalopes coupées en morceaux et les légumes + ail et oignon jusqu'à ce que la viande colore puis ajouter les autres ingrédients (1cc de fond de veau diluée dans 100ml d'eau) et c'est parti pour 4 min de cuisson rapide.

Au dernier moment j'ai liée ma sauce un peu liquide avec une cc de maizena et c'était parfait.

Moulinex cookeo

Emincés de Poulet à la moutarde

Anne Russo



Ingrédients :

Pour 2 personnes
400g de filets de poulets émincés,
1 marmite de bouillon knor "fond de veau",
100ml d'eau,
100ml de crème fraîche fluide entière "Elle et Vire",
2 cuillère à soupe de moutarde fine ("Maille"),
sel et poivre

en mode manuel/dorer : faire revenir légèrement les filets de poulet émincés. Ensuite verser l'eau et dissoudre la "marmite" de fond de veau. Stopper le mode dorer, ajouter la crème fraîche et les 2 cuillères à soupe de moutarde. Mélanger. Assaisonner. Passer en mode recettes préprogramées / plats et choisir celle de la dinde à la moutarde (pour 2 personnes). Lancer la recette (la cuisson dure 3 minutes). Dring, c'est prêt! Bon appétit!

cookeo

émincés de poulet au spéculoos et ses pdt

- 3 échalotes
- beurre
- 4 escalopes de poulet emincées
- 3càs de crème fraiche épaisse+liquide
- eau
- 6 à 8 spéculoos brisés en morceaux
- 2 càc de p$ate de spéculoos
- environ 8 pdt coupées

En mode dorer,mettre le beurre et faire dorer les échalottes et le poulet émincés. Ajouter les pdt en morceaux, la crème fraiche et la crème liquide (environ 20 cl), les spéculoos brisés et la pate de spéculoos . Ajouter un peu d'eau si nécessaire. Saler et poivrer faire cuire mode cuisson rapide 10 mins.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

cookeo

Émincé de poulet sauce safran

Pour 8 pers.
- 8 escalopes de poulet émincées
- 3 échalotes émincées
- 40 cl crème fleurette entière
- 2 dosettes de safran
- 1 marmite volaille diluée dans 20cl d'eau ou de vin blanc
- sel /poivre

Faire dorer les échalottes et le poulet pendant 10 mins. Saler ,poivrer.
Ajouter la marmite diluée, crème et safran. Cuisson rapide 10 minutes.
Puis mode dorer 3 minutes pour épaissir la sauce.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

cookeo

Emincé de poulet / petits pois

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 4 filets de poulet en émincé
- 1 oignon
- 1 boite de champignons de paris (garder le jus)
- 2 c à c de fond de veau
- crème fraiche

Faire dorer le poulet et l'oignon
Ajouter le reste et passer en cuisson rapide 3 min
Après cuisson ajouter la crème fraiche

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

cookeo

Emincés de poulet à la mexicaine

Catherine Mantoue

Ingrédients

Pour 6 personnes
- 6 blancs de poulet émincés
- 1 oignon
- 1 poivron rouge, 1 vert, 1 jaune
- 2 petites boites de mais
- 300 ml de sauce tomates
- sel, poivre, paprika, piment d'espelette
- quelques feuilles de coriandre.

Faire dorer les émincés de poulet avec l'oignon émincé.
ajouter les poivrons en petits morceaux, le mais, la suace tomate et un peu d'eau.
Puis les épices et la coriandre en petits morceaux.

Cuisson rapide 15 min.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Cookeo

Moulinex

Emincés de poulet style ww



Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'émincés de poulet

1 cube de bouillon de bœuf

1 petit verre de vin blanc

Sel

Poivre

4 cuillères à café de Concentré de tomates

4 tomates coupées en quartier

250g de courgettes rondelles congelées

2 échalotes coupées en morceaux

Huile d'olive

300 ml d'eau

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve, faites dorer les échalotes puis les émincés de poulet.

Ajoutez les tomates en quartier et les rondelles de courgettes.

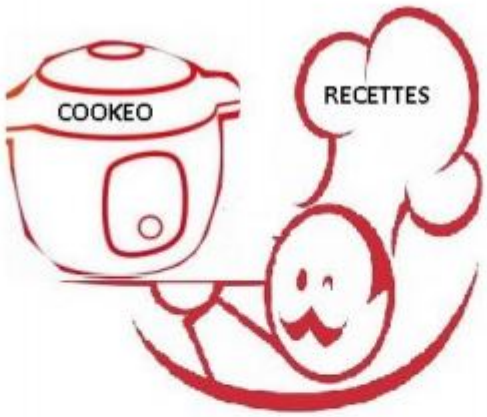
Versez le verre de vin blanc. Emiettez le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrer. Versez 300 ml d'eau . Mélangez 2 cuillères à café de concentré de tomates.

Cuisson rapide ou sous pression 10mn

Ouvrez votre cookeo et ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates.

Ces fiches appartiennent à leurs auteurs en cas de réclamation la fiche sera immédiatement retirée sur simple demande



1000 RECETTES COOKEO