10 recettes de foie gras au cookeo



Foie gras :une recette au cookeo

Foie gras :une recette au cookeo

Foie gras de canard au porto en bocal

https://cookeojbh.fr/cookeo-recette/foie-gras-de-canard-porto-bocal/

Une recette festive pour une table de fête.

Foie gras au sauternes

Ideal en entrée lors de vos repas de fêtes ce foie gras au Sauterne fera le bonheur de tous les amateurs de foie gras. Cette recette est simple et très rapide à réaliser. Le sauternes est un v…

https://cookeojbh.fr/cookeo-recette/foie-gras

Foie Gras

https://cookeojbh.fr/cookeo-recette/foie-gras/

Une recette à base foie gras de canard réalisée au cookeo pour 4 personnes et qui prendra environ 4-5 minutes de cuisson sous pression. Retrouvez notre recette de foie gras au cookeo dans la sec…

Foie gras facile au Cookeo

5 jours avant la dégustation, commencez la recette. Sortez le foie gras 1 h à température ambiante avant de commencer à le préparer. Plongez-le dans un bain de lait et d'eau froide pendant 1 h…

Ballotins de foie gras aux figues

Ballotin de foie gras, figues Rececette : Assaisonner le foie. Former un boudin de 5 cm de diamètre en filmant généreusement et bien serré. Placer au congélateur. Chauffer l'huile. Ajouter l'o…

http://www.recettesrapidesfaciles.com/2017/10

Foie gras pommes pain d'epices

Foie gras pommes pain d'e?pices Recette : Préparer les ingrédients. Saler et poivrer le foie gras. Le répartir dans les verrines en insérant les dés de pomme et de pain d'épices. Fermer les …

https://www.moulinex.fr/recette/detail/PRO/foie-gras-pommes-pain-de%CC%81pices/880071

Foie gras au Cookeo

Foie gras au Cookeo Soyez le 1er à noter cette recette ! Commentaires (0) Envie d'épater vos invités pour le réveillon de Noël ? En faisant votre foie gras maison avec cette recette aussi simp…

https://www.cuisineaz.com/recettes/foie-gras

Terrine de foie gras au Cookeo

Terrine de foie gras au Cookeo Soyez le 1er à noter cette recette ! Commentaires (0) Une délicieuse recette à réaliser pour Noël avec votre robot multicuiseur. Vos convives vont adorer sur du …

https://www.cuisineaz.com/recettes/terrine-de-foie-gras-au-cookeo

Foie gras au confit de figue

https://www.recettesrapidesfaciles.com/2015/12/foie-gras-au-confit-de-figue-au-cookeo.html

---

Foie gras cookeo : faites le vous même

Je vous propose ici 2 recettes de foie gras Cookeo glanées sur le net je n'ai pas encore eu le temps de les testées mais elles me paraissent réalisables . Si toutefois vous connaissez déjà ces recettes ou que vous les avez réalisées donnez nous vos impressions .



Ballotins de foie gras

Ingrédients

350 g de foie gras éveiné mariné 4 h dans le lait puis essuyé

500 ml de lait

Sel poivre

200 ml d’eau

Préparation

Assaisonnez le foie gras puis formez un boudin de 5 cm de diamètre en filmant très serré. Placez au congélateur 15 mn .

Versez 200 ml d’eau dans la cuve.

Placez le foie gras refroidi dans le panier vapeur puis placez le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Refroidissez le foie gras dans de l’eau 30 mn, puis placez au frigo pendant 2 jours.

Une autre recette foie gras cookeo









