Moules marinières à ma façon recette cookeo

Moules marinières à ma façon recette cookeo

Ingrédients

1,4 kg de moules

100 ml d’eau

200 ml de vin blanc

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Ail semoule

Persil déshydraté

Curry

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et grattez les moules si nécessaire.

Passez l’oignon au hachoir

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve .Quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’oignon.

Ajoutez l’ail semoule et le persil déshydraté.

Salez et poivrez selon votre convenance ; Saupoudrez de curry

Versez dans la cuve l’eau, le vin blanc.

Ajoutez les moules dans la cuve

.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

.

Servez chaud

Moules à ma sauce recette

cookeo

Moules à ma sauce recette cookeo

Une recette cookeo de moules en sauce à ma façon . Pour la sauce c’est une sauce entre la sauce curry et la sauce moutarde . J’ai bien aimé cette recette .

Ingrédients pour 4 personnes

2 kg de moules

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de vin blanc

200 ml d’eau

1 cuillère à soupe de maïzena

1 oignon

Curry

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d’Huile d’olive

Préparation

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir les oignons quand l’huile est chaude.

Versez le verre de vin blanc et l’eau. Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

Ajoutez les moules.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve en conservant le jus de cuisson Repassez en mode dorer. Puis ajoutez la crème fraîche et la cuillère à soupe de moutarde.

Ajoutez ensuite une cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi remettez les moules dans la cuve pour les réchauffer mélangez et servez chaud

Moules tomates recettes cookeo

Moules tomates recettes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 kgs de moules(plus selon vos convives)

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 petite boite de tomates peléees

2 cuillères à soupe d’huile d’olive ou autres

1 oignon

2 gousses d’ail

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et grattez les moules si nécessaire.

Coupez l’oignon en morceaux .

Dégermez les gousses d’ail

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve .Quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’oignon.

Versez dans la cuve l’eau, le vin blanc et les tomates pelées.

Ajouetz les moules

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Servez chaud

Moules au roquefort recette cookeo

Moules au roquefort recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 kg de moules

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

125 g de roquefort

300 g de crème fraîche

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 échalotes

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et grattez les moules si nécessaire.

Lavez et ciselé le persil

Coupez les échalotes en morceaux .

Mélangez dans un bol le roquefort que vous écrasez en miettes avec la crème et le persil.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve .Quand l’huiles est chaude faites revenir les morceaux d’échalotes.

Versez dans la cuve l’eau, le vin blanc.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les moules et conservez le jus de cuisson .

Repassez en mode dorer

Versez le jus de cuisson dans la cuve et ajoutez la crème fraîche et le roquefort . Mélangez et laissez en mode dorer 2 mn . Ajoutez les moules et laissez encore 2 mn en fonction dorer .

Servez chaud

Moules chorizo tomates express cookeo

Moules chorizo tomates express cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de moules décortiquées congelées

100 grammes de chorizo

100 g d’oignons

1 courgette

1 aubergine

150 m d’eau

50 ml de vin blanc

2 cuillères à café de concentré de tomate

Préparation

Coupez le chorizo en rondelles

Coupez la courgette et l’aubergine en morceaux

Épluchez et coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Déposez les rondelles de chorizo dans la cuve

Ajoutez les morceaux d’oignons et faites-les dorer pendant 2 minutes

Ajoutez les morceaux d’aubergines et de courgettes

Ajoutez les moules

Versez l’eau et le vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide cuisson sous pression

Programmer 5 minutes

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à café de concentré de tomate mélangez et servez chaud

15 recettes moules au cookeo PDF gratuit

15 recettes moules au cookeo PDF gratuit

Voici un PDF gratuit à télécharger. C’est une quinzaine de recettes cookeo de moules qui vous attendent alors bonne appétit !!!.

Pour téléchargez le PDF il suffit de cliquer sur l’image ou ICI

Moules safran recette cookeo

Moules safran recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 litre de moules

2 gousses d’ail

2 échalotes

200 g de crème fraîche

Thym déshydraté

Persil congelé ciselé

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

1 demi dose de safran ou 3 filaments de safran

Huile d’olive

Préparation

Coupez l’ail en gros morceaux.

Coupez les échalotes en morceaux .

Mode dorer

Versez de l’huile d’olive dans la cuve et faites revenir les morceaux d’ail et d’échalote.

Versez le vin blanc et l’eau dans la cuve .

Salez, poivrez, saupoudrez de thym. Ajoutez le persil.

Ajoutez les moules dans la cuve.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée réservez les moules en conservant le jus de cuisson (égouttoir plus saladier par exemple)

Reversez le jus dans la cuve puis ajoutez la crème et le safran .Mélangez.

Redéposez les moules dans la cuve,mélangez et et servez chaud

Moules crème fraîche recette cookeo

Moules crème fraîche recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1k 500 de moules

40 cl de crème fraîche

150 ml de vin blanc

50 g de bleu d’Auvergne

3 cuillères à soupe de maïzena

1 gros oignon

Persil

Sel

Poivre

Huile d’olive

200 ml d’eau

Préparation

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir les oignons quand l’huile est chaude.

Versez le verre de vin blanc et l’eau. Salez et poivrez selon votre convenance.

Ajoutez les moules.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée repassez en mode dorer. Puis ajoutez la crème fraîche et faites fondre le bleu d’Auvergne.

Ajoutez ensuite une cuillère à soupe de maïzena pour faire épaissir la sauce.

Quand la sauce a épaissi remettez les moules dans la cuve pour les réchauffer mélangez et servez chaud

Moules chorizo cookeo - Recette cookeo

Moules chorizo cookeo

Parfois vous vous levez le matin et vous dites tiens je mangerai bien cela aujourd'hui. Une idée qui vous entête, une envie de chorizo .C'est un peu ce qui s'est passé mais en plus je voulais faire une recette de moules alors je fouine sur le net et j'adapte une recette

de moules au chorizo pour le cookeo. Le résultat est super sympa n’hésitez pas à tester !!!!

Ingrédients pour 4 personnes

1kg de moules décortiquées congelées

100 g de chorizo

100 g d’oignons congelés

100 g de lanières de poivrons congelés

1 petit verre de vin blanc

200 ml d’eau

Huile d’olive

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les oignons dans l’huile d’olive puis ajoutez les morceaux de chorizo, les lanières de poivron puis les moules décortiquées.

Versez le verre de vin blanc et 200 ml d’eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn . Servez chaud