Paupiettes poulet crème fraîche au cookeo

Paupiettes poulet crème fraîche au cookeo

C’est peut-être une recette que l’on trouve classique avec ces paupiettes à la crème fraîche mais personnellement je ne m’en lasse pas.

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

2 échalotes

2 carottes

1 cuillère à soupe de moutarde

100 g de crème fraîche

25g de beurre

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc puis ajoutez les morceaux d’oignon.

Versez l’eau, le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée, repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche, la cuillère à soupe de moutarde et de maïzena pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud

//whugesto.net/afu.php?zoneid=4039759

Paupiettes porc petits pois recette cookeo

Paupiettes porc petits pois recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

800 g de petits pois congelés

1 oignon

2 cuillères à soupe d’huile

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 pincée de piment d’Espelette

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau et un cube de bouillon de volaille

Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve puis faites dorer les paupiettes de porc quand l’huile est chaude.

Ajoutez les morceaux d’oignons pour les faire dorer

Ajoutez les petits pois

Versez le bouillon composé de 100 ml de vin blanc et 100 ml d’eau et d’un cube de boeuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 12 minutes

Quand la cuisson est terminée servez chaud

>

Paupiettes de porc sauce curry cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 paupiettes de porc

1 oignon

1 cuillère à soupe de moutarde

200 g de Champignons de Paris

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe d’huile

Sel

Poivre

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Passez les champignons sous l’eau puis émincez les.

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir les paupiettes de porc puis ajoutez les morceaux d’oignon.

Versez l’eau ,le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée , repassez en mode dorer puis ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche, la cuillère à soupe de moutarde et de maïzena pour faire épaissir la sauce. Quand la sauce a épaissi arrêtez votre Cookeo et servez chaud

Paupiettes porc tomates recette cookeo

Paupiettes porc tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 à 6 paupiettes de porc

4 tomates

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

1 oignon

20 Olives vertes

100 ml de vin blanc

Préparation

Coupez l’oignon et les tomates en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude faites dorer les paupiettes de porc puis les morceaux d’oignons.

Ajoutez les tomates.

Versez 100 ml de vin blanc .

Poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Vous pouvez ajouter du concentré de tomates et de la moutarde quand la cuisson est terminée.

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 sà café de concentré de tomates. Servez chaud