

# **Fiche recettes cookeo cuisses de poulet gingembre**



**Cookeo**  
Moulinex

## Cuisses de poulet au gingembre



Préparation 5 mn

Cuisson 20 mn

Propoints 5

Calories 280



### Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet  
2 cuillères à café d'huile d'olive  
2 gousses d'ail  
1 échalote  
400 g de champignons de Paris congelés  
1 cube de bouillon de volaille  
2 cuillères à café de gingembre moulu  
300 ml d'eau  
Sel  
Poivre

<https://www.facebook.com/groups/cookeorecettes/>  
<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

### Préparation

#### Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.

Faites dorer les gousses d'ail coupées en morceaux, l'échalote et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.

Ajoutez les champignons.

Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille.

Versez les cuillères à café de gingembre

Salez et poivrez selon votre convenance.

**.Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Programmez 20 mn

Servez chaud.

## Fiche recettes cookeo cuisses de poulet gingembre

Découvrez cette fiche recette cookeo de cuisses de poulet gingembre. 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.

# Fiche recettes cookeo cuisses de poulet à la moutarde



**Cookeo**  
**Moulinex**

Cuisses de poulet à la moutarde



Préparation 5 mn

Cuisson 20 mn

Propoints 6

Calories 290

## Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet  
2 cuillères à café d'huile d'olive  
100 g d'oignons congelés  
400 g de champignons de Paris congelés  
1 cube de bouillon de volaille  
4 cuillères à soupe de moutarde  
300 ml d'eau  
Sel  
Poivre

<https://www.facebook.com/groups/cookeorecettes/>  
<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

## Préparation

### Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.

Faites dorer les oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.

Ajoutez les champignons

Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille.

Salez et poivrez selon votre convenance.

### .Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn

Ajoutez les 4 cuillères de moutarde à la fin de la cuisson.

Servez chaud.

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

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

# Fiche recettes cookeo cuisses de poulet à la moutarde

Découvrez cette  
fiche recette cookeo de cuisses

de poulet à la moutarde. 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.

---

**98 recettes cookeo de poulet : PDF gratuit à télécharger**



**650 RECETTES COOKEO**

**98 RECETTES COOKEO DE POULET**

# 98 recettes cookeo de poulet

Comme promis je poursuis la suite des PDF des fiches recettes cookeo. Après le PDF des 120 recettes de bœuf nous allons nous diriger vers la volaille et notamment le poulet . Pour ce PDF c'est presque 100 recettes 98 recettes cookeo de poulet pour être précis . On dirait que le poulet fait parti de nos préférences.

Pour ce PDF je garde le même principe un classement alphabétique pour faciliter les recherches de tout le monde . J'espère que vous y trouverez votre bonheur et à bientôt pour un autre PDF .

Pour télécharger cliquez sur l'image ou [ICI](#)

---

**Recette cookeo : poulet au**

# soja le PDF



Téléchargez gratuitement le PDF de cette recette cookeo de poulet au soja en cliquant sur l'image ou [ICI](#)

---

**Recette cookeo : coquillettes  
au poulet express**



## **Poulet express la recette**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

3 escalopes de dinde de poulet

400 g de coquillettes

200 g de champignons de Paris congelés

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe de moutarde

Poivre

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe de crème fraîche

### **Préparation de ce poulet express**

Allumer votre cookeo ,sélectionnez cuisson rapide. Ajouter l'ensemble des ingrédients dans la cuve en commençant par le poulet que vous avez

coupé en morceaux ,les champignons ,le cube de bouillon de boeuf.

Ajouter 2 cuillères à soupe de moutarde,de l'eau et poivrer selon votre convenance.

Programmez 5 mn de cuisson rapide.

Quand la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle de votre cookeo ,mélangez et ajoutez les 2cuillères à soupe de crème fraîche. Servez chaud.

**Cookeo**  
**Moulinex**

### Coquillettes au poulet express



#### **Ingrédients pour 4 personnes**

3 escalopes de dinde de poulet

400 g de coquillettes

200 g de champignons de Paris congelés

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à soupe de moutarde

Poivre

200 ml d'eau

2 cuillères à soupe de crème fraîche



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

#### **Préparation**

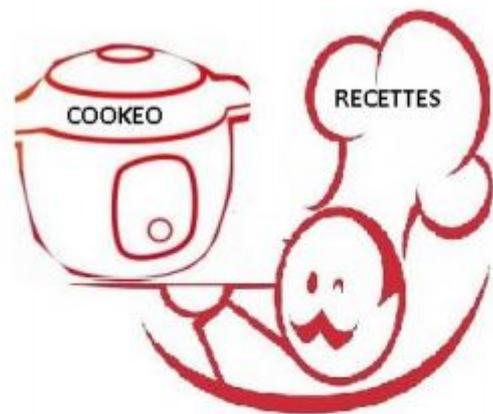
Allumer votre cookeo ,sélectionnez cuisson rapide. **Ajouter l'ensemble des ingrédients dans la cuve en commençant par le poulet que vous avez coupé en morceaux ,les champignons ,le cube de bouillon de boeuf.**

**Ajouter 2 cuillères à soupe de moutarde,de l'eau et poivrer selon votre convenance.**

**Programmez 5 mn de cuisson rapide.**

**Quand la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle de votre cookeo ,mélangez et ajoutez les 2cuillères à soupe de crème fraîche. Servez chaud.**

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



# **1000 RECETTES COOKEO**