

**Vidéo cookeo coquillettes
tomates express**



**Vidéo cookeo coquillettes tomates
express**

Cuisson spaghettis cookeo : la vidéo



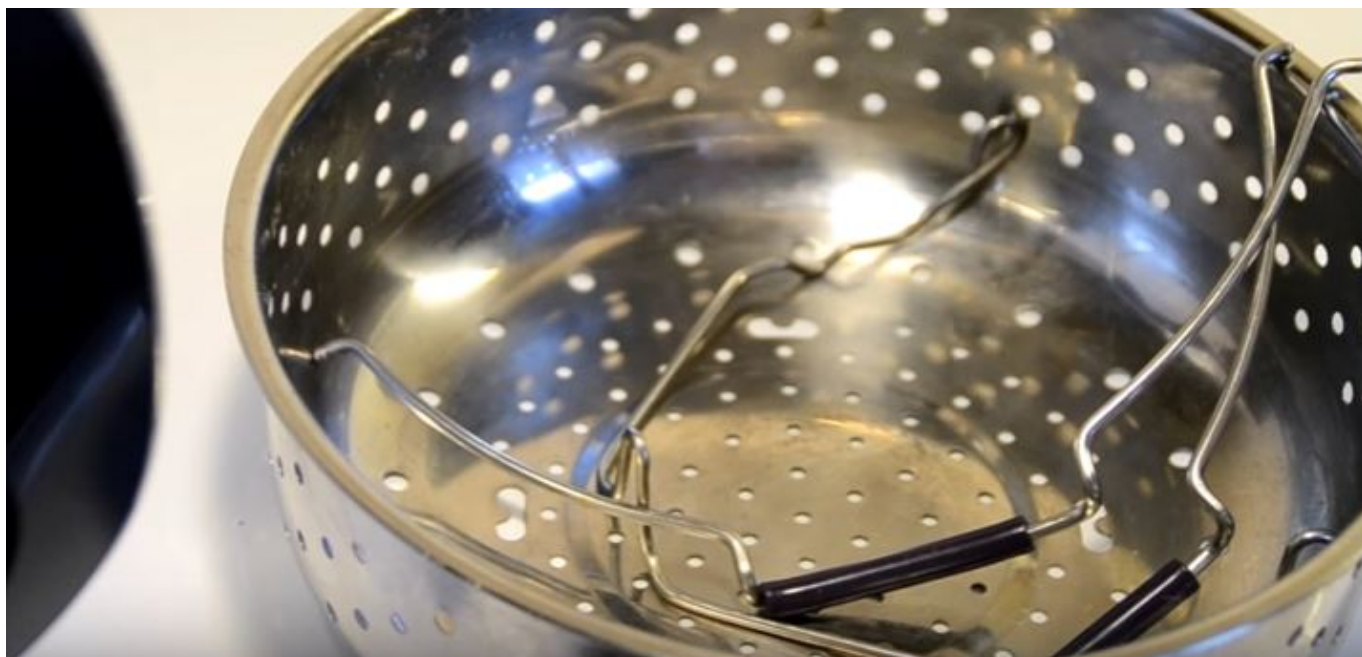
Cuisson spaghettis cookeo : la vidéo

**Cookeo découvrez la fonction
différée**



Cookeo découvrez la fonction différée

Comment monter le panier vapeur du cookeo ?



Comment monter le panier vapeur du cookeo ?

Une vidéo destinée aux débutants du cookeo .

Cuisson des carottes au cookeo



Cuisson des carottes au cookeo



*Recettes**Cookeo**.net*

**Recettes cookeo fin d'année
quelques idées (vidéo)**

Dos de chevreuil au cassis

Appli mon cookeo

www.moulinex.fr

Cette recette n'est pas disponible pour 0 personne(s)

10min

+

5 - 10min

+

4min

19min - 24min

Note : ★★★★★

Voir les commentaires

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

Ingrédients

- 1 kg de filet de chevreuil, taillé en pavés de 180 g
- 150 g de cassis (frais ou surgelé ou aïreles à défaut)
- 3 cs d'huile d'arachide
- 3 poires pelées, épépinées coupées en 2 en longueur
- 7 cl jus de veau
- 600 g de pommes de terre vitelottes, coupées en cubes d'1 cm
- 6 cl de vin rouge
- 3 pincées de mélange à pain d'épices (à défaut, 4 épices)
- Sel, poivre



Recette

- Saler et poivrer les pavés de viande. Verser l'huile dans la cuve. Colorer les pavés sur toutes les faces. Retirer. Mettre les vitelottes dans la cuve. Saler et poivrer. Colorer pendant 1 min.
- Déglicer au vin rouge et au jus de veau. Gratter pour récupérer les sucs. Mettre les fruits, la viande et les épices.
- Cuisson sous pression : 4 min.
- Laisser reposer la viande 2 min. Servir.

Voici une vidéo qui devrait vous permettre de trouver des idées de recettes cookeo fin d'année. Ces recettes vous pouvez les retrouver dans le playstore avec » mon appli cookeo » de Moulinex .

Recette vidéo cookeo foies volailles aux pommes



Recette vidéo cookeo foies volailles aux pommes

Vidéo cookeo risotto saumon

poireaux



**Vidéo cookeo risotto saumon
poireaux . Laissez vous tenter**



Risotto saumon poireaux



Ingrédients pour 5 personnes

300 g de riz
500 g de dés de saumon
200 g de poireaux frais ou congelés
100 g d'oignons congelés
Sel
Poivre
2 cuillères à soupe de moutarde
2 cuillères à soupe de crème fraîche
1 petit verre de vin blanc
300 ml d'eau

Préparation

Versez dans la cuve les dés de saumon, les poireaux, le riz et les oignons congelés.

Versez le verre de vin blanc

Salez et poivrez. Recouvrez d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et la crème fraîche . Servez chaud .

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

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

<http://recettescookeo.net/>

Vidéo cookeo boeuf catalane



**Vidéo cookeo boeuf catalane .
Laissez vous tenter**

**Recette courgettes farcies weight
cookeo vidéo watchers**



**Recette cookeo vidéo courgettes
farcies weight watchers**

**Vidéo poireaux pommes de
terre cookeo weight watchers**



Vidéo poireaux pommes de terre cookeo weight watchers



1000 RECETTES COOKEO



*Recettes***Cookeo.** *net*

Vidéo cookeo flan pâtissier sans pâte



Vidéo cookeo flan pâtissier sans

pâte



1000 RECETTES COOKEO



*Recettes***Cookeo**.net

Vidéo cookeo rôti porc cidre weight watchers



Vidéo cookeo rôti porc cidre weight watchers





RecettesCookeo.net

Vidéos cookeo spaghetti aux steak hachés

Vidéos cookeo spaghetti

SPAGHETTIS STEAKS HACHES AU COOKEO par <http://www.dailymotion.com/jphil3600>



