10 idées recettes cookeo pour les fêtes de Noël (application mon cookeo)

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Cailles raisin et vin jaune 3
Veau farci et légumes oubliés 5
Crème potimarron et foie gras 7
Ballotins de foie gras au figue 9
Dos de chevreuil au Cassis 11
Magret de canard et mirabelles 13
Lotte à la Bourguignonne 15
Risotto de Gambas 17
Saint Jacques rôties au Chablis 19
Fondant choc chataignes 22

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Cailles raisin et vin jaune

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Cailles raisins et vin jaune

Appli mon cookeo
www.moulinex.fr

pas disponible pour
) personne(s)

10min
+
5 - 10min
+
6min

21min - 26min

Note : ★★★☆☆

Voir les commentaires

Ingrédients

- 6 cailles de 160 à 170 g
- 300 g de raisins blancs ou noirs, lavés
- 1.5 oignons pelés et ciselés
- 9 cl de fond de volaille
- 600 g de panais pelés, coupés en "frites" de 1 cm de côté
- 3 cs d'huile d'olive
- 20 cl de vin jaune
- 300 g de lardons
- Sel, poivre

Recette

- Assaisonner les cailles. Mettre l'huile dans la cuve.
  Poêler 1 min sur chaque flanc. Débarrasser. Mettre les lardons et les oignons.
  Après 2 min, retirer le gras.
  Déglacer avec le vin jaune. Ajouter le fond de volaille, les panais, les raisins et les cailles. Saler, poivrer.
  Cuisson sous pression : 6 min.
  Faire éventuellement réduire la sauce pour la corser. Servir.

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Veau farci et légumes oubliés

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Veau farci et légumes oubliés

Appli mon cookeo
www.moulinex.fr

Ingrédients

- 350 g de rôti de veau (épaule ou noix) incisé sur le côté pour farcir
- 140 g de rutabagas pelés, coupés en quartiers de 2 cm de côté
- 140 g de topinambours pelés, coupés en tronçons de 2 cm de côté
- 140 g de panais pelés, coupés en bâtonnets de 2 cm de côté
- 10 cl de fond de veau
- 50 g de champignons de Paris lavés, émincés.
- 20 g de oeufs
- 1 cc de Cognac
- 30 g de foie de volaille
- Ficelle alimentaire

Recette

- Verser un filet d'huile dans la cuve. Ajouter l'échalote et les champignons. Assaisonner.
  Après 5 min, ajouter les foies. Dorer 5 min. Hors du feu, mixer avec cognac et œuf. Farcir le rôti. Le ficeler. Le colorer.
  Ajouter le fond de veau et les autres légumes.
  Cuisson sous pression : 12 min.
  Découper et servir.

Contenue dans les packs :

- Fêtes

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Crème potimarron et foie gras

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Crème potimarron et foie gras

Appli mon cookeo
www.moulinex.fr

Ingrédients

- 6 tranches de foie gras de 50 g
- 900 g de potimarron pelé, épépiné, coupé en cubes d'1 cm
- 3 échalotes pelées, ciselées
- 60 cl de bouillon de volaille
- 3 pincées de muscade en poudre
- 30 cl de crème liquide
- Sel, poivre

Recette

- Assaisonner les tranches de foie gras. Les quadriller sur une face avec la pointe d'un couteau.
  Dorer le foie 30 sec sur chaque face. Retirer. Dégraisser la cuve. Mettre les échalotes, le potimarron. Faire revenir 1 min.
  Ajouter le bouillon de volaille et la muscade. Saler et poivrer.
  Cuisson sous pression : 7 min.
  Mixer avec la crème. Verser chaud sur les tranches de foie gras. Servir.

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Ballotins de foie gras au figue

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Ballotins de foie gras au figue

Appli mon cookeo
www.moulinex.fr

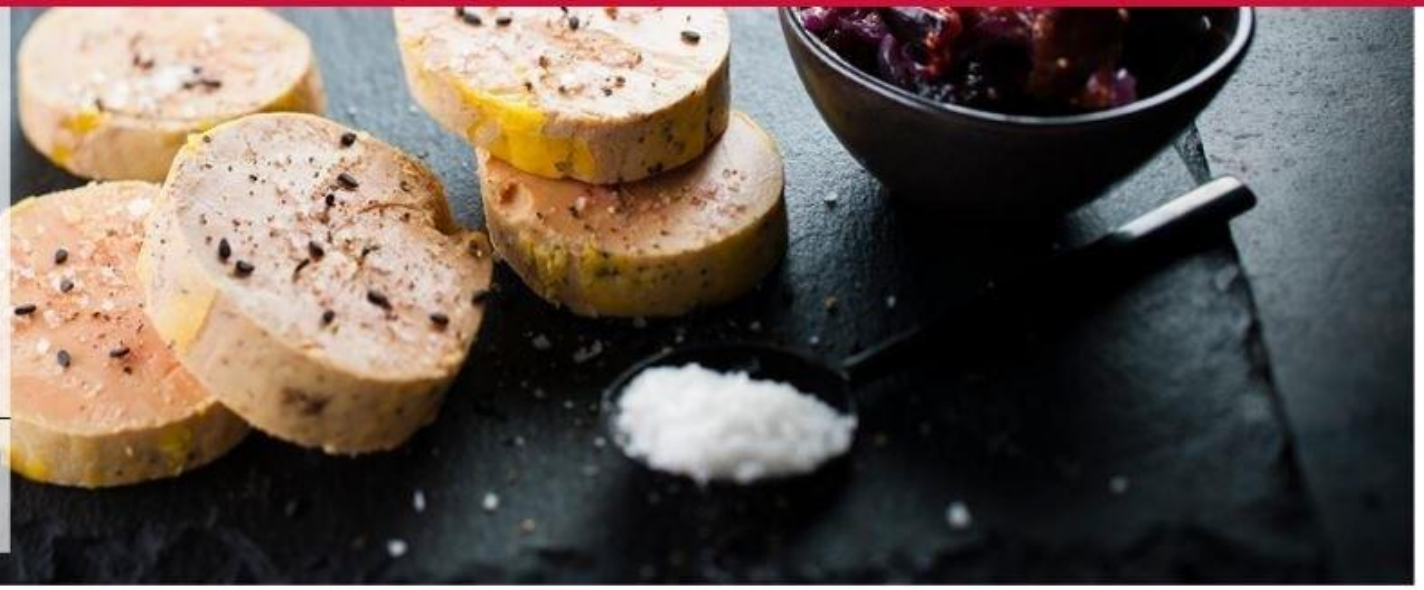
Cette recette n'est pas disponible pour 0 personne(s)

15min
+
5 - 10min
+
6min

26min - 31min

Note : ★★★

Voir les commentaires



Ingrédients

- 350 g de foie gras éveiné, mariné 4 h dans le lait puis essuyé
- 50 cl de lait
- 9 figues lavées et coupées en 8
- 60 g d'oignon rouge pelé et émincé finement
- 2 cs d'huile de tournesol
- Sel, poivre

Recette

- 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'oignon et compoter. Ajouter les figues et 5 cl d'eau. Assaisonner. Cuire 5 min. Placer au frais.
  Verser 20 cl d'eau dans la cuve. Mettre le foie gras refroidi dans le panier puis placer le panier dans la cuve.
  Cuisson sous pression : 6 min.
  Refroidir le foie gras dans de l'eau 30 min, puis 2 jours au frais. Servir avec les figues.

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Dos de chevreuil au Cassis

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Dos de chevreuil au cassis

Appli mon cookeo
www.moulinex.fr

Ingrédients

- 1 kg de filet de chevreuil, taillé en pavés de 180 g
- 150 g de cassis (frais ou surgelé ou airelles 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.
  Déglacer 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.

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Magret de canard et mirabelles

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Magret de canard et mirabelles

Appli mon cookeo
www.moulinex.fr

0 personne(s)

15min
+
5 - 10min
+
4min

24min - 29min

Note : ★★★★☆

Voir les commentaires

Ingrédients

- 3 magrets de canard paré
- 200 g d'oreillons de mirabelle surgelés (ou abricot à défaut)
- 3 cs d'oignon doux pelé et ciselé (ou échalote)
- 3 cc de miel liquide
- 3 cc de moutarde à l'ancienne
- 3 cs de pignons de pin grillés
- 6 cl d'eau de vie de mirabelle (ou Cognac ou Armagnac)
- 25 cl de bouillon de volaille (ou eau)
- 45 g de beurre demi-sel coupé en tout petits dés
- 900 g de chou Romanesco, séparé en fleurettes, assaisonné

Recette

- Assaisonner le chou et placer dans le panier vapeur. Mettre de côté.
  Colorer les magrets côté peau uniquement. Retirer. Dégraisser la cuve.
  Déglacer à l'eau de vie.
  Ajouter les autres ingrédients. Assaisonner. Mélanger. Remettre les magrets dans la sauce. Placer le panier dessus.
  Cuisson sous pression : 4 min.
  Sortir le chou et les magrets. Ajouter le beurre. Mélanger puis servir.

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Lotte à la Bourguignonne

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Lotte à la Bourguignonne

Appli mon cookeo
www.moulinex.fr

Ingrédients

- 900 g de lotte découpée en cubes de 3 cm, farinés
- 90 g de lardons fumés
- 160 g de carottes, pelées et émincées
- 150 g d'oignons grelots pelés
- 1 bouquet garni
- 450 g de champignons de Paris pelés et coupés en 4
- 30 cl de vin rouge
- 1 cs de miel liquide
- 3 cs de cerfeuil ou estragon lavé et ciseré
- Sel, poivre du moulin

Recette

- Mettre les lardons dans la cuve. Colorer pendant le préchauffage en remuant de temps en temps.
  Ajouter et colorer les morceaux de poisson en plusieurs fois si nécessaire.
  Ajouter les autres ingrédients sauf l'herbe. Mélanger.
  Cuisson sous pression : 5 min.
  Ajouter l'herbe et servir accompagné de riz ou de tagliatelles.

Contenue dans les packs :

- Fêtes

Risotto de Gambas

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Risotto de Gambas

Appli mon cookeo
www.moulinex.fr

+
5 - 10min
+
6min

21min - 26min

Note : ★★★☆☆

Voir les commentaires

Voir le pas à

Démarrer la re

Ajouter aux fa

Partager

Convertisse

Minuteur

Ingrédients

- 420 g de riz à risotto
- 1.5 oignons pelés et ciselés
- 84 cl de bouillon de légumes (ou fumet de poisson)
- 120 g de parmesan râpé
- 42 (600g) queues de gambas (taille 12/16) crues et décortiquées
- 6 cs d'huile d'olive
- 9 cl de Whisky
- 6 clémentines (prélever les zestes et les suprêmes)
- 3 cs de mascarpone
- 1.5 cs de persil plat ciselé

Recette

- Mettre la moitié de l'huile dans la cuve. Assaisonner les gambas.
  Colorer les gambas de chaque côté 1 min. Déglacer au whisky. Retirer. Mettre le reste d'huile, oignons et riz. Colorer.
  Ajouter le bouillon de légumes et les zestes de clémentines.
  Cuisson sous pression : 6 min.
  Mélanger. Ajouter les gambas et tous les ingrédients restants. Remuer. Servir.

Contenue dans les packs :

- Fêtes

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Saint Jacques rôties au Chablis

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Saint Jacques roties au Chablis

Appli mon cookeo
www.moulinex.fr

10min
+
5 - 10min
+
6min

21min - 26min

Note :

Voir les commentaires

Ingrédients

- 18 ou 24 noix de St Jacques
- 30 g de beurre
- 600 g de blancs de poireaux lavés, coupés en carrés de 5 mm
- 240 g de potimarron pelé, coupé en cubes de 5 mm de côté
- 13 cl de Chablis (ou autre vin blanc)
- 3 pincées de piment d'Espelette
- 4 cs de crème fraîche entière épaisse
- 3 pincées de mélange 4 épices
- Sel, poivre

Recette

- Saler les noix de St-Jacques.Mettre le beurre dans la cuve.
  Faire dorer les noix de St-Jacques 1 min sur chaque face. Débarrasser.Ajouter les légumes. Laisser étuver 2 min.
  Déglacer avec le vin. Ajouter le 4-épices et le piment. Saler et poivrer.
  Cuisson sous pression : 6 min.
  Ajouter la crème. Replacer les noix de St-Jacques 1 min sur les légumes. Servir.

Contenue dans les packs :

- Fêtes

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Fondant choc chataignes

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Fondant choc chataignes

Appli mon cookeo
www.moulinex.fr

Ingrédients

- 150 g de chocolat noir 64% concassé
- 500 g de crème de marrons
- 3 oeufs
- 120 g de beurre demi sel
- 60 g de poudre de noisettes
- 30 g de brisures de marrons (ou noisettes concassées)

Recette

- Mettre le beurre et le chocolat dans la cuve.
  Remuer pour faire fondre le chocolat. Puis, ajouter la crème de marrons, la poudre de noisettes et les œufs. Mélanger.
  Répartir dans des ramequins. Filmer. Rincer la cuve. Verser 20 cl d'eau au fond de la cuve. Placer les ramequins dans le panier.
  Cuisson sous pression : 18 min.
  Servir décoré de brisures de marrons, ou de noisettes concassées.

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/