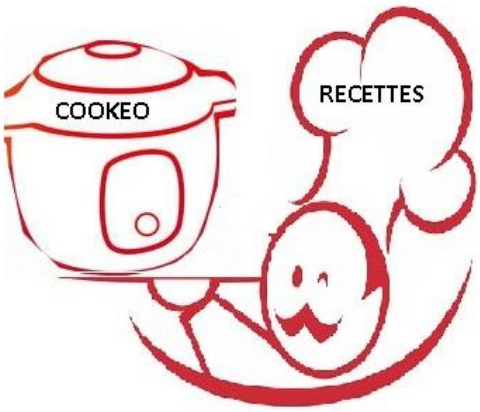


130 RECETTES COOKEO LETTRE FGH

https://www.facebook.com/

VIANDES 6
VEAU 7
Filet mignon de veau au Saint Agur 7
Fajitas garniture 8
Farfalles à la carbonara 8
VOLAILLES 9
Faisan ou canard au lard 9
Filets de poulet à la concaillote 11
Filets de canard pommes miel 12
Filets de poulet endives 13
Foie de volaille aux pommes 13
Foie gras 14
Fondue de poireaux vache qui rit 14
Fricassée de poulet aux olives 15
AGNEAU 16

Filet mignon d'agneau au roquefort 16
FILETS MIGNON 17
Filet mignon de porc aux lentilles 17
Filet mignon aux légumes 18
Filet mignon à la crème de moutarde 18
Filet mignon Maroilles 19
Filet mignon de porc aux oignons 19
Filet mignon au paprika 20
Filet mignon au Boursin 20
Filet mignon au camembert 21
Filet mignon en sauce 21
Filet mignon au roquefort 22
Filet mignon à la crème 23
Filet mignon de porc abricots secs 24
Filet mignon aux pommes et cidre 25
Filet mignon au Maroille 25
Filet mignon aux 2 moutarde et pdt 26
Filet mignon aux cerises 26
Filet mignon de porc aux oignons 27
Filet mignon pissaladière 28
Filet mignon porc curry miel 29
Filet mignon au Saint Agur 29
Filet mignon en croûte d'épices 30
Filet mignon en sauce 30
FARFALLES 31
Farfalles aux artichauts 31
Farfalles carbonara 32
Fondue de poireaux vache qui rit 33
VOLAILLES/GIBIERS 34
Gésiers et foies de volailles au Banyuls 34
Gésiers de volaille aux petits pois 35
Gnocchis tartare poulet 36
PORC 37
Goulash 37
Gratin dauphinois au jambon 38

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

Gratin de pommes de terre saucisses 38
BOEUF 40
Goulash façon Joël Robuchon 40
Goulash de boeuf 40
GRATIN 41
Gratin dauphinois au jambon 41
Gratin de patates douces à l'agneau 42
Gratin express et saucisses fumées 42
Gratin au jambon 43
AGNEAU 44
Harira 44
BOEUF 45
Haché riz légumes 45
Goulash 46
Hachis carmarguais 46
Hachis parmentier de boeuf 47
Hachis parmentier de patates douces 47
POISSONS 50
Fondue de Poireaux et noix de St Jacques 53
Filet de cabillaud à la moutarde 55
Filets de julienne et brumoise de légumes 56
Filets de lieu noir moutarde 57
Filets de poissons sauce orange 57
Filets de saumon poireaux➽➽➽ 57
Filets de plie aux légumes 58
Filets de poisson au curry 59
Filets de sole aux fruits de mer 60
Flan thon tomates 61
Fusillis au saumon 62
Gambas fraîches aux légumes 63
Gratin de thon aux champignons 63
Gambas à l'armoricaine 64
Hachis parmentier de poissons 65
LEGUMES 70

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

Flan courgette carotte 71
Flan de patates douces 72
Frites à l'ail 72
Fondue de poireaux vache qui rit 72
Fusillis au roquefort 73
Gaspacho de concombre 74
Gratin chou fleur 75
Gratin dauphinois maison 76
GNOCCHIS 77
Gnocchis tartare poulet 77
Gnocchis lardon roquefort 78
Gnocchis à la carbonara 78
Gnocchis au camembert 79
Gnocchis aux 4 fromages 79
Gnocchis chèvre bacon 80
Gnocchis tomate et safran 81
Gnocchis au saumon 82
Gnocchis au curry 82
Gnocchis au safran 83
Harira de légumes 84
Haricots forestiers 85
Haricots blancs et carottes fondantes 86
DESSERTS 86
Flan 87
Flan pâtissier sans pâtes 87
Flan aux abricots 88
Flan chocolat 2 88
Flan au chocolat 1 89
Flan au lait 90
Flan au lait et noisettes 90
Flan aux oeufs 91
Flan aux oeufs 2 91
Flan Bounty 92
Flan traditionnel portugais 92
Flan d'Autonme 93

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

Far breton à la crème de marron 93
Fondant au chocolat 94
GATEAUX 97
Gâteau de semoule au fromage 97
Gâteau à l'ananas 98
Gâteau à l'harissa 99
Gâteau au chocolat 100
Gâteau au yaourt 100
Gâteau au chocolat au Banania 101
Gâteau au chocolat Nesquick sans oeuf 101
Gâteau yaourt chocolat 102
Gâteau yaourt Milie 102
Gâteau aux poires 103
Gâteau aux pommes épicées 104
Gâteau pommes cannelle 105
Gâteau choco bounty 105
Gâteau chocolat banane 106
Gâteau de pain perdu 106
Gâteau léger à l'ananas 107
Gâteau moelleux au carambar 107
Gâteau moelleux au chocolat 108
Gâteau moelleux au chocolat 2 108
Gâteau moelleux au chocolat 3 109
Gâteau nature 109
Génoise 110
Gâteau rapide au chocolat 110
Glace au Nutella➽➽➽ 111

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

VIANDES

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

VEAU

Filet mignon de veau au Saint Agur

Moulinex cookeo

Filet mignon de veau au saint Agur

Fanny Cuvilliez

Ingrédients :

Pour 4 personnes

500g filet mignon de veau
1 oignon
1 échalotte
1 gousse d'ail
1cc huile
Sel, poivre
150g saint agur crème
200ml fond de veau
1cc sauceline

En mode dorer, mettre l'oignon, l'ail, l'échalote et la viande dans 1cc d'huile pendant 5mn.

Ajouter la crème de saint Agur et le fond de veau, sel, poivre, bien délayer et c'est parti pour 5 mn en cuisson rapide.

Ajouter 1cc de sauceline maïzena et laisser en maintien au chaud qq mn

https://www.fac

Fajitas garniture

Moulinex cookeo

Fajitas : Garniture

Cécile Cissou Tobelem

Ingrédients :

4 personnes
Ingrédients :
2 Oignons
3 poivrons (vert, jaune, rouge)
800 g de filet de poulet
Curcuma, Piment
une boite de tomates pelées
150 ml bouillon de volaille
sel, poivre

Émincer le poulet, les légumes.
Mettre en mode Dorer, faire revenir l'oignon, le poulet, les poivrons.
Saler, poivrer, mettre du curcuma (+ ou - selon les gouts), du piment.
Laisser dorer 5 minutes.

Ajouter le bouillon et les tomates mode rapide 10 min.
Nous les dégustons avec les galettes de blés, guacamole* (maison), garniture, gruyère et salade !

*recette du guacamole rapide maison :
3 avocats mûrs
3 cas de citron
3 cas de sauce Aïoli
écraser les avocats, mélanger l'aïoli et le citron.
Bon Apétit

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Farfalles à la carbonara

cookeo

Farfalles à la carbonara

-des lardons
-des farfales
-1 pot de crème épaisse

Faire dorer les lardons ,puis ajouter les pâtes farfales , recouvrir d'eau, cuisson rapide 10 min(pâtes plus longues en cuisson) puis ajouter un pot de crême fraiche épaisse, prolonger la cuisson de 2 min.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

VOLAILLES

Faisan ou canard au lard

cookeo

Faisan ou Canard sauvage au lard

Sandrine Delles

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 1 Faisan ou canard sauvage entier
- 6 tranches de lard salé
- beurre

Barder le gibier avec le lard salé.
Faire fondre le beurre dans la cuve et faire dorer le gibier sur chaque face pendant environ 5 min.
Ajouter 150 ml d'eau.
Mode cuisson rapide pendant 20 min.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Filets de poulet à la concaillote

cookeo

Filet de poulet à la cancoillotte

Pour 4 pers.
-4 filets de poulet
-1 gros oignon
-1 fond de volaille
-Vin blanc
-Eau
-1 pot de cancoillotte

Faire revenir viande et oignon,déglacer avec 1/2 verre de vin blanc.Ajouter 150 ml de fond de volaille.
Cuisson rapide 20 mins.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.
ttes/

Filets de canard pommes miel

cookeo

Filet de canard pommes/miel

Jujuliet Johanny Varnerot

Ingrédients :

Pour 2 personnes:

- 1 filet de canard (environ 200grammes),
- 1 bonne CS de miel,
- 1 pomme,
- 4 pommes de terre,
- fond de volaille (environ 50 ml)

Faire dorer le filet de canard
Ajouter les pommes de terre coupés en dés, la pomme en quartier et le fond de volaille.
Passer en mode cuisson : 8 minutes

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

https://www.facebo

Filets de poulet endives

cookeo

filet de poulet/endives

Pour 2 pers.
-3 gros filets de poulet
-4 à 6 endives
-huile de noix
-eau
-sucre
-sel/poivre
-herbes de provence
-échalottes

Faire revenir les échalottes et les endives entières.

Ajouter les filets coupés en morceaux, mouiller d'eau à hauteur de la moitié des endives,mettre les reste de ingrédients, remuer.
Cuisson rapide 14 minutes.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Foie de volaille aux pommes

Cookeo Moulinex

Foies volailles cookeo aux pommes

Ingrédients pour 4 personnes

200 g d'oignons congelés ou 2 oignons frais
3 pommes
400 g de foies de volaille
1 quart de cuillère à café de gingembre
1 quart de cuillère à café de muscade
1 cuillère à café de coriandre déshydratée
Sel
Poivre
200 ml d'eau

Préparation
Mode dorer

Faites revenir les foies de volailles environ 1 mn puis ajoutez les oignons . Au bout de 3 mn ajoutez les morceaux de pommes.
Ajoutez le gingembre, la muscade, la coriandre .
Salez et poivrez selon votre convenance.
Versez 200 ml d'eau .
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 4 mn .
Servez chaud avec des pommes de terre par exemple.

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/ http://recettescookeo.net/

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Foie gras

Moulinex cookeo

Foie gras

Celine Guillermin

Ingrédients :

pour 3 "boudins"
-1 lobe de foie
-porto rosé et rouge ou rouge
(pas que du rosé car trop sucré)
quantité selon les goûts
--sel/poivre

Dénerver le foie Mélanger les portos Salez poivrez Mettre le foie dans le porto Laissez macérer 24 heures

Faire des boudins (pas trop gros) en enroulant dans plusieurs couches de papier cuisson bien serrées

Faire cuire en cuisson rapide avec 200 ml d'eau le temps de cuisson dépend du diametre du boudin prévoir le diamètre du boudin -1 (soit par exemple 4minutes de cuisson pour un boudin de 5 cm de diametre) Trempez immédiatement le foie gras dans de l'eau froide et le placer au frais pendant au moins 12 h avant de le déguster!!
Bon appétit

Fondue de poireaux vache qui rit

https://www.facebook.co

Fricassée de poulet aux olives

Moulinex cookeo

Fricassée de poulet

aux olives noires et basilic

Valeri Bruguié Fera

Ingrédients :

- 4 personnes

700gr de morceaux de poulet
2 oignons coupé
2 gousses d'ail haché
2 cuillères à soupe de basilic frais ciselé
2 cuillères de Fonds de volaille déshydraté
200gr de purée de tomates en boîte
1 cube sucre
20 olives noires au naturel coupées en tranche
1/2 verre d'eau

1.Faites revenir le poulet 6 minutes à l'huile d'olive.
il doit être bien doré.

2. Mettre tous les autre ingrédients dans le cookeo, un coup de cuillère en bois.
et hop ! on ferme cookeo et c'est parti pour 15 minutes de cuisson rapide !
pendent ce temps faites cuire vos nouilles.

P.S: moi j'aime les olives et le basilic donc je force la dose

https://www.facebook.co

AGNEAU

Filet mignon d’agneau au roquefort

Filet mignon d'agneau au roquefort

proposée par cuisinesab

Ingrédients

recette pour 4 personnes :

1 filet mignon d'agneau d'environ 600g
250 ml de fond de veau
200 ml de crème fraîche
125g de roquefort
1 cuillère à café de curry
1 cuillère à soupe de vinaigre
sel et poivre

mélanger dans un saladier la crème et le roquefort
faire revenir le filet dans le cookéo ou dans une cocotte de tous les côtés
saler et poivrer
ajouter le curry
déglacer avec le vinaigre
ajouter le fond de veau
ajouter le mélange crème/roquefort
fermer le cookéo
faire cuire 15 minutes au cookéo

https://www.facebook.co

FILETS MIGNON

Filet mignon de porc aux lentilles

Moulinex cookeo

Filet mignon de porc aux lentilles

Elodie LA

Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 filet mignon
250gr de lentilles
1 oignon
sel / poivre
1/2 cub or
eau

En mode manuel : dorer
Pendant 5 minutes, faire dorer le filet mignon de chaque coté.
saler poivrer.
Ajouter un peu d'eau et l'oignon coupé en 2.en mode cuisson rapide : 15 min
Réserver
Ajouter les lentilles et 1/2 litre d'eau et mettre le cub or.
Mode cuisson rapide : 20 minutes
Après la cuisson des lentilles, couper le filet mignon en 2 et rajouter le aux lentilles
passer en maintien au chaud pendant 10 min (car le filet mignon et presque froid)

Dégustez
Bon appétit!!!!

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebo

Filet mignon aux légumes

cookeo

Filet mignon aux légumes

-1 filet mignon
-1 oignon
-Quelques pommes de terre
-2 grosses carottes
-thym, ail semoule
-Fond de roti
-Pruneaux

En mode recette boeuf bourguignon, faire revenir l'oignon et la viande coupée en morceaux, rajouter le reste des ingrédients, et rajouter du liquide, sans tout recouvrir.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Filet mignon à la crème de moutarde

Moulinex cookeo

Filet mignon à la crème de moutarde

Manue Lhotelier

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 800g de filet mignon
- 20cl de vin blanc
- 3 cuillère à soupe de moutarde
- 30cl de crème fraiche
- 25g de beurre

En mode manuel.
Mettre, dans le Cookeo, le beurre et le laisser roussir.
Faire rotir le filet mignon sur toutes les faces.
Une fois le filet mignon bien doré, mettre de l'eau (environ 20 cl).
Fermer le Cookeo et laisser cuire 20 minutes.
Pendant ce temps, dans un grand bol, mélanger la moutarde avec le vin blanc. Il faut que le mélange soit lisse.
Une fois le filet mignon cuit, verser ce mélange vin blanc-moutarde dans le Cookeo avec le jus de cuisson. Bien mélanger.
Laisser de nouveau mijoter pendant 15 minutes.
J'ajoute la crème fraiche liquide en fin de cuisson car j'ai peur que cela caille.
J'ai servi ici avec des tagliatelles fraiches.....
Bon appétit!

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Filet mignon Maroilles

Filet mignon au Maroille

proposée par Corinne Daniel Arpin

Ingrédients

1 filet mignon de porc d'environ 600g
250 ml de fond de veau
200 ml de crème fraîche
125g de Maroille
6 pommes de terre
sel et poivre ..

en mode manuel fonction dorer

faire dorer les morceaux de filet mignon et les pommes de terre coupées en 4

mettre le fond de veau + la crème fraiche , le sel et le poivre . mélanger le tout

disposer les tranches de maroille sur le dessus . fermer le cookeo et cuire 15 mns

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Filet mignon de porc aux oignons

Moulinex cookeo

Filet mignon de porc aux oignons

Croq Mi t'Aime

Ingrédients :

2 filets de porc coupés en dés.
2 oignons.
1 poivron rouge.
1 cube aux légumes.
150 ml d'eau
avec 5 cuillerées à café de fond de veau.

Dorer les oignons et le poivron, ajouter les dés de porc. environ 5 minutes.

Verser les 150 ml d'eau avec le fond de veau. cuisson rapide 20 minutes, servir avec du riz : un délice !

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Filet mignon au paprika

cookeo

Filet mignon au paprika pommes de terre et tagliatelle de légumes

Elodie Climent

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 2 filet mignon de porc
- 1 oignon
- 25cl de vin blanc
- 50 cl de crème fraiche semi épaisse
- 2 cuillères a soupe de paprika
- ciboulette
- 1 cuillère a soupe d'ail en poudre
- 1 cuillère a soupe d'échalote déshydraté
- des pommes de terre
- 1 courgette

Couper 2 filet mignon de porc en dés, les faire dorer avec de l'oignon .
Pendant ce temps dans un saladier mettre 25cl de vin blanc, 50 cl de crème fraiche semi épaisse, 2 cuillères a soupe de paprika, de la ciboulette, 1 cuillère a soupe d'ail en poudre, 1 cuillère a soupe d'échalote déshydraté.
Remuer le tout. Mettre les pommes de terre avec la mixture dans le cookeo, lancer la cuisson rapide pour 8min. Pendant ce temps prendre 1 courgette, l'éplucher pour faire des tagliatelles, les ajouter quand la cuisson est fini, bien remuer et laisser en maintien au chaud pendant 10 min les courgettes seront croquante.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Filet mignon au Boursin

Filet mignon au boursin

proposée par Mimi Titi

Ingrédients

1 filet mignon
Une petite boîte de pomme de terre
Une petite boîte de carottes coupées en rondelle
Un pot de boursin cuisine ail et fine herbe
150ml d'eau
Fond de veau
Sel/poivre

En mode dorer
Mettre le filet mignon
Les pomme de terre
Les carottes
Retourner sur chaque face le filet mignon afin que tous les faces soient un peu dorées.
Mettre le boursin, l'eau, le fond de veau, sel, poivre. Remuer le tout.
15min en mode cuisson rapide
C'est prêt

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Filet mignon au camembert

Moulinex cookeo

Filet mignon à la crème de camembert

Bertrand Leridez

Ingrédients :

pour 4 personnes :

1 filet mignon,
12 petites pommes de terres,
1/2 camembert,
1 kubor +200ml d'eau,
1 oignon,
2 cuillère à soupe de crème fraîche,
du beurre,
sel, poivre

Emincer l'oignon. Couper le filet mignon en tranches épaisses. Peler les pommes de terre.

-Faire revenir dans du beurre l'oignon, la viande et les pommes de terre en mode "dorer" environ 5mn.

-Ajouter le bouillon kubor.
-couper le camembert en petits morceaux et le mettre dans la cuve.
- saler, poivrer, mélanger.
-passer en cuisson rapide 15 mn.
-ajouter la crème fraîche.
-Bien mélanger et déguster

https://www.facebook.co

Filet mignon en sauce

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Moulinex cookeo

Filet mignon en sauce

et ses pommes de terre

Gaelle le Diascorn

Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 filet mignon
1 oignon
1 cuillère de farine
20 cl de fond de veau
20 cl de vin blanc
1 petite boîte de concentre de tomate
1 boîte d'olives dénoyautes
1 cube bouquet garnis

En mode dorer faire revenir le filet mignon et l'oignon ajoute la farine remue et ajouter le vin blanc et le concentre de tomate remuer

ajouter le fond de veau les pommes de terre les olives mélanger et

cuisson rapide 20 minutes!!! Et c'est prêt

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Filet mignon au roquefort

Moulinex cookeo

Filet mignon de porc au Roquefort

Ingrédients :

4 pers.

600g de filet mignon
6/7 belles pommes de terres
2 beaux oignons
Huile d olive
200ml de bouillon de volaille
Roquefort (tranche 150g)
Crème fraîche (moitié du pot)
4 cuillères a café de sauceline (pour sauce blanche) .
Sel, poivre .

Mode dorer :
-Verser de l huile d olive
-Y mettre les oignons découpés,
Le filet mignon en cube , les pommes de terre crues coupées en cubes .
-Faites dorer 5/6 min je dirais même blanchir !
-Ajouter le bouillon, le roquefort en morceau.
-Arrêter le mode dorer ,
passer en mode cuisson rapide 15 min .
Fin de cuisson maintenir au chaud .
-Ajouter le poivre , sel et crème fraîche .
Comme c est assez liquide en sauce , ajouter la sauceline ça rend la sauce plus épaisse !
Un DÉLICE !!!!!!

Filet mignon à la crème

cookeo

filet mignon crème/olives

Pour 4 pers.
- 1 filet mignon
- 10cl de vin blanc
- 15cl de bouillon
- 20cl de crème
- 1 barquette de lardons
- 1 quinzaine d'olives vertes
- 1cas de maïzena

Mode dorer, faire revenir 5 bonnes minutes le filet avec les lardons. Verser le vin blanc, attendre que l'alcool se dissipe. Rajouter le bouillon. Ensuite mettre la crème et la cas de maïzena et cuisson rapide 15min.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.com

Filet mignon de porc abricots secs

Moulinex cookeo

Filet mignons de porc aux abricots secs

Ingrédients :

4 personnes

1 filet mignon de porc
1 oignon rouge
1 échalote
1 sachet d'abricot secs
1 cube or
1 cc de gingembre en poudre
1 cc de cumin en poudre
1 cc de curcuma en poudre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère a soupe de fond de veau et 1 CS de Maizena
Sel, poivre
1 cuillère à soupe de persil ciselé

Dégraisser le filet mignon et le couper en dés de la taille d'une bouchée.

Peler et émincer l'oignon et l'échalote. Dans le bol du Cookéo faire chauffer l'huile d'olive. Y faire revenir les lamelles d'oignon et d'échalotes pendant 2 minutes, puis ajouter les cubes de viande.

Les faire colorer en mélangeant souvent, pendant 3/4 minutes. Saupoudrer avec les épices, saler et poivrer.

Ajouter le cube, les abricot sec et 400 mililitre d'eau.

Faire cuire 20 minutes Ajouter le persil (accompagnement au choix : pommes de terre a l'eau en purée, pates semoule ou riz...)

https://www.

Filet mignon aux pommes et cidre

cookeo

Filet mignon, aux pommes & cidre

Catherine Fruitier-Hespel

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- un filet mignon coupé en tronçons de 3 cm (selon les goûts)
- deux pommes,
- 25 cl de cidre doux,
- un oignon, deux échalotes,
- un gousse d'ail le tout mixé,
- un bouillon cube de volaille,
- deux cuillères à soupe de maizena,
- une feuille de laurier,
- une branche de thym et une de romarin

Faire dorer avec une matière grasse, vos tronçons de porc, accompagnés de l'ail échalotes et oignons hâchés, ajouter la maizena et bien remuer, ensuite mettre le cidre et les pommes, le sel, le poivre, le bouillon cube, les pommes coupés en quartier ou cubes, et remuer à nouveau, fermer le couvercle et cuisson rapide 15mn.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Filet mignon au Maroille

Filet mignon au Maroille

proposée par Corinne Daniel Arpin

Ingrédients

1 filet mignon de porc d'environ 600g
250 ml de fond de veau
200 ml de crème fraîche
125g de Maroille
6 pommes de terre
sel et poivre ..

en mode manuel fonction dorer

faire dorer les morceaux de filet mignon et les pommes de terre coupées en 4

mettre le fond de veau + la crème fraiche , le sel et le poivre . mélanger le tout

disposer les tranches de maroille sur le dessus . fermer le cookeo et cuire 15 mns

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Filet mignon aux 2 moutarde et pdt

cookeo

Filet mignon aux 2 moutardes et pomme de terre

Emilie Plard

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 1kg de pomme de terre
- 2 oignons
- 2 cuillères à soupe de moutarde de dijon
- 2 cuillères à soupe de moutarde à l ancienne
- 300ml de fond de veau
- 1 brique 20cl de creme liquide

Faire revenir le filet mignon avec les oignons en mode dorer.
Puis ajouter les pomme de terre, le fond de veau, les moutardes, la creme liquide.
Cuisson rapide 15 min

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Filet mignon aux cerises

cookeo

Filet mignon aux cerises

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 1 filet mignon tranché
- 1 boite de cerises au sirop
- 1 échalotte
- 1 c à s de sucre de canne liquide
- 100 ml de sangria ou de vin rouge
- 2 c à s de vinaigre balsamique
- 1 pincée de 5 baies
- 1 pincée de canelle
- sel, poivre

En mode DORER, faire dorer l'echalotte et le filet mignon.
Ensuite verser le reste des ingrédients, bien mélanger.
Cuisson rapide 7 min.
Si besoin après cuisson ajouter un peu de farine ou de maizena pour épaissir la sauce.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Filet mignon de porc aux oignons

Moulinex cookeo

Filet mignon de porc aux oignons

Croq Mi t'Aime

Ingrédients :

2 filets de porc coupés en dés.
2 oignons.
1 poivron rouge.
1 cube aux légumes.
150 ml d'eau
avec 5 cuillerées à café de fond de veau.

Dorer les oignons et le poivron, ajouter les dés de porc. environ 5 minutes.

Verser les 150 ml d'eau avec le fond de veau. cuisson rapide 20 minutes, servir avec du riz : un délice !

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebook.c

Filet mignon pissaladière

Filet mignon pissaladière

	2	4	6
Filet mignon (cubes de 50g)	300 g	600 g	900 g
Anchois	30 g	60 g	90 g
Oignons émincés	200 g	400 g	600 g
Plives noires dénoyautées	55 g	110 g	160 g
Fond de veau	10 cl	10 cl	10 cl
Bouquet garni	1/2	1	1
Huile d'olive	1 cs	2 cs	3 cs
Crème fraiche entière	30 g	30 g	30 g
Sel et poivre			

Préparation : 8 mn Cuisson : 4 mn

Verser l'huile dans la cuve.
Préchauffage
Faire dorer le filet mignon sur toutes les faces, en plusieurs foi si besoin.
Retirer
Faire revenir oignons,olives et anchois
Arrêter de dorer
Remettre tous les ingrédients dans la cuve.
Ajouter le fond de veau et la crème.
Cuisson
Assaisonner et servir avec de la semoule

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

Filet mignon porc curry miel

cookeo

FILET MIGNON DE PORC MIEL CURRY

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION 10 MIN/CUISSON 20 MIN

800 GR DE FILET MIGNON OU SAUTÉ DE PORC COUPÉ EN CUBES D ENVIRON 25GR
UN GROS OIGNON ÉMINCÉ
UNE BELLE C A S DE CURRY
2 C À S DE MIEL
8 BELLES POMME DE TERRES COUPÉES EN MORCEAUX
4 PETITES COURGETTES À COUPER EN MORCEAU PAS TROP FINS
130 ML D EAU
UN BOUILLON FAIT TOUT
SEL /POIVRE
2 C A S DE CRÈME FRAICHE
SI BESOIN SAUCELINE

EN MODE DORER FAIRE REVENIR LE PORC FARINÉ , LES OIGNONS , AJOUTER LE MIEL ET LE CURRY , LAISSER ENCORE UN PEU DORER , AJOUTER TOUT LE RESTE ET EN CUISSON SOUS PRESSION 20MIN , ON PEU REMPLACER LE PORC PAR DU POULET (PILONS OU FILET) DE L AGNEAU DE LA DINDE ...AJOUTER LA CRÈME UNE FOIS LA CUISSON TERMINÉE ET AJUSTER LA SAUCE À VOTRE GOUT AVEC LA SAUCELINE

DE MÉLANIE PRIMAULT

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Filet mignon au Saint Agur

Moulinex cookeo

Filet mignon de veau au saint Agur

Fanny Cuvilliez

Ingrédients :

Pour 4 personnes

500g filet mignon de veau
1 oignon
1 échalotte
1 gousse d'ail
1cc huile
Sel, poivre
150g saint agur crème
200ml fond de veau
1cc sauceline

En mode dorer, mettre l'oignon, l'ail, l'échalote et la viande dans 1cc d'huile pendant 5mn.

Ajouter la crème de saint Agur et le fond de veau, sel, poivre, bien délayer et c'est parti pour 5 mn en cuisson rapide.

Ajouter 1cc de sauceline maïzena et laisser en maintien au chaud qq mn

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Filet mignon en croûte d'épices

cookeo

Filet mignon en croûte d épices

Magalie Jacob-James Bond

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 1 filet mignon
- 2 échalotes
- 2 poivrons
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d huile d olives
- 1 cuillère à soupe de cumin moulu
- 1 cuillère à soupe de gingembre
- 1 cuillère à café de 4 épices
- Sel poivre
- 20 cl de vin blanc

Mixer l échalotes et les poivrons et les mettre dans le fond de la cuve mélanger le miel l huile et les épices et étaler sur le filet mignon avec un pinceau pour faire la croûte d épices et le poser sur le.lit d échalotes et poivrons ajouter les 20 cl de vin blanc et faire cuire 15 min en cuisson rapide.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Filet mignon en sauce

Moulinex cookeo

Filet mignon en sauce

et ses pommes de terre

Gaelle le Diascorn

Ingrédients :

Pour 4 personnes

1 filet mignon
1 oignon
1 cuillère de farine
20 cl de fond de veau
20 cl de vin blanc
1 petite boîte de concentre de tomate
1 boîte d'olives dénoyautes
1 cube bouquet garnis

En mode dorer faire revenir le filet mignon et l'oignon ajoute la farine remue et ajouter le vin blanc et le concentre de tomate remuer

ajouter le fond de veau les pommes de terre les olives mélanger et

cuisson rapide 20 minutes!!! Et c'est prêt

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

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

FARFALLES
Farfalles aux artichauts

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Moulinex cookeo

Farfales aux artichauts

Maéva Parrinello

Ingrédients :

(pour 4 personnes)
- 250g de farfales
- 4 tranches de jambon cru
- 1/2 gorgonzola
- 1 brique de crème liquide
- 1 boite de fonds d'artichauts
- 1 boite de coeurs d'artichauts
- ail
- persil
- sel & poivre

Cuire les farfales (soit au cookeo soit à la casserole)
Réserver.

Mode dorer : faire revenir les artichauts avec l'ail jusqu'à obtention d'une jolie coloration.
Ajouter le jambon cru coupé en petits morceaux, puis la crème liquide, persil, sel & poivre.
Cuisson rapide 4 min.
Couper le gorgonzola en petits dés et ajouter à la préparation.

Mélanger la préparation aux farfales et bon appétit !

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Farfalles carbonara

cookeo

Farfalles à la carbonara

-des lardons
-des farfales
-1 pot de crème épaisse

Faire dorer les lardons ,puis ajouter les pâtes farfales , recouvrir d'eau, cuisson rapide 10 min(pâtes plus longues en cuisson) puis ajouter un pot de crême fraiche épaisse, prolonger la cuisson de 2 min.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Fondue de poireaux vache qui rit

cookeo

Fondue de poireaux vache qui rit / jambon

Pour 2 pers.
-1 botte de poireaux
- 3 vache qui rit
-1 paquet de jambon en lanières

Couper les poireaux en tronçons, cuire mode cuisson du cookéo légumes, égoutter, puis remettre en cuisson rapide avec 3 vache qui rit et un paquet de jambon en lanières.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.com

VOLAILLES/GIBIERS

Gésiers et foies de volailles au Banyuls

Cookeo

Moulinex

Gésiers foies de volailles au Banyuls

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de gésiers de volaille
300 g de foie de volaille
1 cuillère à café de gingembre
1 demi -verre de Banyuls
200 ml d'eau
100 g d'oignons
Sel
Poivre
Baies concassées

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les gésiers et les foies de volailles dans la cuve puis ajoutez les oignons.
Saupoudrez de curry .Salez et poivrez
Versez le verre de Banyuls et l'eau.
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 5 mn .
Servez chaud

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/ http://recettescookeo.net/

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gésiers de volaille aux petits pois

Gésiers de volaille aux petit pois

proposée par Cathy Scoth

Ingrédients

2 boites de gésiers de volaille
1 oignon
2 coeur de bouillon volaille maggy
1 paquet de petit pois surgelé ou une boite
sel poivre
thym laurier

En mode manuel/dorer
faire dorer les gésiers les enlever
faire dorer l oignon avec un sucre quand c'est bien coloré
remettre les gésiers ajouter les coeur de bouillon de l eau
a hauteur des gésiers et l' assaisonnement
fermer mettre cuisson rapide 20 mns
ouvrir ajouter les petit pois et remettre 5 mns
voila c pret

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.fa

Gnocchis tartare poulet

cookeo

Gnocchis façon tartare et poulet

Pour 3pers.
300 g de gnocchis
300g de blanc de poulet
1/2 pot de tartare ail fines herbes
2 càs de crème fraîche
150 cl de bouillon de volaille
50 cl vin blanc.
1 oignon/1càs de maïzena

Dorer oignons et blancs de poulet coupés en morceaux.
Rajouter tous les autres ingrédients.
Cuisson rapide 3 minutes.
Rajouter la maïzena ,cuisson 1 min ou arrêter en fin de préchauffage.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.co

PORC

Goulash

Goulash

proposée par Petit Gâbus

Ingrédients

600g d epaule de porc ou sauté coupé en cube
100g lardon
1 oignon aché
2 tomate coupé en cube
150ml de vin blanc
10c as maizena
1 bouillon pot au feu emietté
1 c a c sel
poivre
1 bouquet garni

faire doré oignon lardon puis ajouter la viande
ensuite ajouter le reste des ingrédients .
passer en mode recette programmée boeuf bou
avant de servir on peut y ajouter un peu de creme. bon appetit

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebo

Gratin dauphinois au jambon

Gratin dauphinois au jambon

Proposée par Celine Piston

Ingrédients

pour 4 personnes ~environ
1kg de pommes de terre
1 gros oignon
Des tranches de jambon
De l'ail ecrassé
Du lait
Sel , poivre , muscade

Couper 1 gros oignon et mettez le dans le cookeo en mode manuel dorer
Puis retirer le
Proceder comme suit
une couche de pomme de terre, pour ma part j'ai mis une tranche de jambon un peu d'oignon et de l'ail
Recommencer la meme chose que ci dessus jusqu'a que vous en ayez plus
Puis rajouter le lait jusqu'au 2/3 de la preparation , rajouter du del du poivre de la muscade
Temps de cuisson rapide 10 mn ! Bon appetit !

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Gratin de pommes de terre saucisses

Moulinex cookeo

Blandine Lombard-gras

Gratin de Pommes de terre "express" et saucisses fumées

Ingrédients :

4/5 pers

1 boite de gratin dauphinois
1 briquette de creme
4/5 petites saucisses fumées type montbeliard
ail en poudre
du bouillon de legumes(un bon verre)
gingembre en poudre
poivre
piment d'espelette
lardons fumés

Tout mettre dans le cookeo et le programmer sur cuisson rapide > 2mn

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

BOEUF

Goulash façon Joël Robuchon

cookeo

Goulash à la hongroise de Joël Robuchon adapté Cookeo

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 6/8 personnes environ :

- 1,500 kilo de viande de bœuf très tendre coupée en morceaux et farinée
- 1 kilo de pommes de terre coupées en morceaux
- 2 poivrons verts coupés en fines lamelles
- 3 gros oignons émincés finement
- 4 tomates fraîches pelées et concassées
- 2 c à soupe de concentré de tomate
- 2 c à soupe d'ail en poudre
- 2 c à soupe de paprika , 2 c à café de cumin
- 1 c à soupe de persil haché
- 5 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à soupe de saindoux, 1 verre de vin rouge
- 400 ml de bouillon de bœuf (1 bouillon cube dissout dans l'eau tiède)
- sel, poivre

En mode dorer, faire chauffer l'huile + le saindoux et y faire légèrement colorer les oignons en remuant. Ajouter la viande et la faire bien colorer. Mettre ensuite le concentré de tomate + les tomates concassées ainsi que l'ail. Bien remuer. Ajouter le paprika, le vin rouge et le bouillon. Saler et poivrer, mettre le cumin et le persil ainsi que les poivrons, bien mélanger. Passer en cuisson rapide pour 20 minutes. Ajouter ensuite les pommes de terre puis relancer la cuisson rapide 15 minutes.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Goulash de boeuf

cookeo

Goulash de Boeuf

Delphine Raison Taniere

Ingrédients :

- 500g de boeuf
- 150ml de vin blanc
- 100 ml de purée de tomates
- 2 tomates coupées en morceau
- 1 oignon émincé
- 2 c à c de paprika
- un peu de farine
- poivre, sel

Faire revenir en mode DORER la viande farinée avec l'oignon.
Puis mettre tous les ingrédients et programme boeuf bourguignon

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

GRATIN

Gratin dauphinois au jambon

Gratin dauphinois au jambon

Proposée par Celine Piston

Ingrédients

pour 4 personnes ~environ
1kg de pommes de terre
1 gros oignon
Des tranches de jambon
De l'ail ecrassé
Du lait
Sel , poivre , muscade

Couper 1 gros oignon et mettez le dans le cookeo en mode manuel dorer
Puis retirer le
Proceder comme suit
une couche de pomme de terre, pour ma part j'ai mis une tranche de jambon un peu d'oignon et de l'ail
Recommencer la meme chose que ci dessus jusqu'a que vous en ayez plus
Puis rajouter le lait jusqu'au 2/3 de la preparation , rajouter du del du poivre de la muscade
Temps de cuisson rapide 10 mn ! Bon appetit !

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebo

Gratin de patates douces à l'agneau

Gratin de patates douces à l'agneau

proposée par Causette Valjean

Ingrédients

Pour 2 personnes

500 gr de collier d'agneau coupé en tronçons

800 gr de patates douces

1 oignon (émincé)

1 gousse d'ail (hachée)

1 bouquet garni

1 cuil à café de concentré de tomate

1 cuil à café rase de 4 épices

1 cuil à soupe de graines de coriandre (facultatif)

2 x30 g de beurre

Sel, poivre

Dorer la viande, les oignons et l'ail avec 30 g de beurre (facultatif). Ajoutez le concentré de tomate, les épices, du sel, du poivre, les herbes et faites chauffer l'ensemble en mélangeant. Ajoutez de l'eau juste à hauteur fermer le Cookéo – cuisson 30 mn Sortez la viande et laissez tiédir avant de l'effilocher.

Pelez et émincez finement les patates douces. Pour gagner du temps précuire les patates douces au micro onde.

Dans un plat à gratin, montez la préparation comme des lasagnes en intercalant la viande et les tranches de patates douces en arrosant de jus de cuisson entre chaque couche, sans oublier l'oignon et les graines de coriandre. Terminez pas une couche de patate douce et du jus de cuisson. Parsemez le tout avec le reste de beurre et enfournez 30 min en fonction de votre four qui a été préchauffé à 170 °C

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Gratin express et saucisses fumées

Moulinex cookeo

Blandine Lombard-gras

Gratin de Pommes de terre "express" et saucisses fumées

Ingrédients :

4/5 pers

1 boite de gratin dauphinois
1 briquette de creme
4/5 petites saucisses fumées type montbeliard
ail en poudre
du bouillon de legumes(un bon verre)
gingembre en poudre
poivre
piment d'espelette
lardons fumés

Tout mettre dans le cookeo et le programmer sur cuisson rapide > 2mn

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gratin au jambon

Gratin au jambon

I ♡ my

Ingrédients :

4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

1 kg de pommes de terre
4 à 5 tranches de jambon
1 oignon
Du lait
2 gousses d'ail
Sel & poivre

Passer en mode manuel " Dorer "
Emincer l'oignon et l'ail, et les mettres dans la cuve.
Les faire brunir légèrement.
Réservé.
Peler et couper les pommes de terre en rondelles.
Dans la cuve procéder comme suit :
Mettre une couche de PDT
Une tranche de jambon
Un peu d'oignon et de l'ail
Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients !.
Ajouter le lait jusqu'au 3/4 de la préparation.
Saler & poivrer.
Passer en mode " Cuisson rapide " 10 min

https://www.facebook.

AGNEAU

Harira

cookeo

Harira

Sandrine Milly

Ingrédients :

- 1 petit morceau d'agneau ou mouton
- 500 g de tomate bien mure
- 2 oignons
- 1 pomme de terre
- ½ carotte
- ½ courgette
- 1 petite branche de cèleri
- une poignée de lentille blond
- 1/2 botte de coriandre fraiche
- persil frais
- 1 c à s de sauce concentré de tomate
- Sel, poivre + eau à hauteur
- 1 cas d'épice à chorba
- sachet de faux safran
- 1 petite poignée de vermicelle

Mettre tout les ingrédients dans le cookéo sauf le vermicelle lancer la cuisson rapide 20 mn. Retirer la viande et mixer le reste.
Remettre la viande et le vermicelle relancer la cuisson 2mn.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

https://www.facebook

BOEUF

Haché riz légumes

cookeo

haché riz/légumes

-400 g de viande hachée
-1 oignon
-4 tomates coupées en 4
-1/2 poivron rouge coupé
-1 courgette en morceaux
-1 boîte de tomate en cube
-1 boîte de champignons
-1verre de riz
-1 verre d'eau et 1bouquet garni

Faire dorer la viande et l'oignon.
Ajouter les autres ingrédients, en terminant par les liquides.
Cuisson rapide 10 minutes.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.

Goulash

Goulash

proposée par Petit Gibus

Ingrédients

600g d epaule de porc ou sauté coupé en cube
100g lardon
1 oignon aché
2 tomate coupé en cube
150ml de vin blanc
10c as maizena
1 bouillon pot au feu emietté
1 c a c sel
poivre
1 bouquet garni

faire doré oignon lardon puis ajouter la viande
ensuite ajouter le reste des ingrédients .
passer en mode recette programmée boeuf bourguignon
avant de servir on peut y ajouter un peu de creme. bon appetit

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Hachis carmarguais

Hachis camarguais

cookeo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 petites courgettes,
- 90g de riz
- 5cl de vin blanc sec
- 1 oignon émincé
- 400g de steak haché
- , 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café d'herbes de Provences
- 1 boite de tomates concassées,
- 250 ml de bouillon de volaille
- parmesan

- En mode doré, faire revenir l'oignon et la viande hachée, puis ajouter le riz, et déglacer avec le vin blanc
- Ensuite ajouter les légumes, l'ail les herbes de Provence, la boite de tomate et le bouillon
- cuisson rapide 11 minutes
- rajouter du parmesan au moment de servir

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Hachis parmentier de boeuf

cookeo

Hachis parmentier de bœuf

Pour 5 pers.
-12 pdt
-600g de viande hachée
-3 gousses d'ail
-20 cl de crème liquide
-10cl d'eau
-sel/poivre
-1 bouillon de cube de bœuf

Faire revenir l'ail coupé en morceaux avec un peu d'huile d'olive, puis ajouter la viande durant 3 mns.
Couper en fines rondelles les pdt.
Ajouter tout le reste.
Cuisson rapide 20 minutes.
Ecraser le tout.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Hachis parmentier de patates douces

Moulinex cookeo

Hachis parmentier de patates douces

Florence Luvisotto

Ingrédients :

pour 4 personnes :

3 grosses patates douces,

De la viande hachée 600g

Du fromage rapé

Avec le Cookeo j'ai fait cuire 3 grosses patates douces, mode ingrédient patates douces(environ 20mn de cuisson),

ensuite je les ai passées au presse-purée.

Pour la viande hachée j'ai fait la recette enregistrée sur le cookéo du chili con carne pour 2 personnes, c'est nettement suffisant (sans les haricots rouges).

Dans un plat j'ai mis une couche de purée de patates douces / 1 couche de viande hachée / 1 couche de purée de patates douces.

Du fromage rapé pour que cela gratine, un tour au four c'est pret !

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

POISSONS

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

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Fondue de Poireaux et noix de St Jacques

cookeo

Fondue de poireaux et ses noix de St jacques et crevettes

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 2 ou 3 personnes :

- 1 sachet de 350 grs de noix de St jacques surgelées.
- 2 grosses poignées de poireaux en rondelles surgelées
- Crevettes (facultatif)
- 3 C à S de crème fraîche légère liquide
- 1 verre de vin blanc ou à défaut d'eau
- 1 poudrée de cumin , sel, poivre
- 1 échalote
- 1 C à C de sauceline pour épaissir la sauce (facultatif)

Faire revenir une échalote émincée et 2 grosses poignées de poireau en rondelles surgelés quelques min , le temps du préchauffage en fait , ajouté un petit verre de vin blanc (facultatif) ou , un verre d'eau, une pincée de cumin , sel , poivre , ajouter les noix de St Jacques et les crevettes coupées en 2

Passer en mode cuisson 1 mn dès que le préchauffage est terminé.
Ajouter la crème fraîche et 1 c à c de sauceline ,maintien au chaud

Servir avec du riz.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.co

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Filet de cabillaud à la moutarde

Moulinex cookeo

Filet de cabillaud à la moutarde

Stéphanie Carlier

Ingrédients :

Pour 2 pers
1 filet de cabillaud
6 échalotes
2 cs de moutardes
2 cs de jus de citron
50g de fromage blanc 0%
ou 4 cs de crème fraîche

Hacher les échalotes les faire dorer avec du beurre et rajouter 2 cs d eau
Mélanger le fromage blanc avec la moutardes et le jus de citron
Mettre le filet de cabillaud sur les échalotes (moi j'ai fais dorer le filet de cabillaud 2 mn de chaque côté avant)
Et cuisson rapide 10 mn

© https://www.facebook.com/Cookeo recettes

https://www.facebook.

Filets de julienne et brumoise de légumes

Moulinex cookeo

Filet de julienne et brunoise de légumes

Cécilia Nitop

Ingrédients :

Pour 2 personnes
2 filets de julienne ou lieu noir
2 carottes
1 beau poireau
1 échalotte
1/2 cubon bouillon de légumes
1/4 verre de vin blanc
sel, poivre, curry
1 cs crème fraîche.

En mode dorer,
faire revenir échalotte et légumes coupés en brunoise (petits dés) pendant 3 minutes

puis ajouter un peu d'eau avec cube emietté et mettre en mode cuisson rapide pendant 3 min.

Ajouter vos filets de poisson, le vin blanc, le curry.

Saler, poivrer et c'est parti pour 5 min de cuisson rapide.
Réserver le poisson et lier la sauce avec 1 cc de maizena + 1cs de crème fraîche.

Bon appétit!

https://www.facebook.c

Filets de lieu noir moutarde

cookeo

filet de lieu noir à la moutarde

Pour 2 pers.
-2 filets de lieu noirs
-4 càs de crème fraîche
-1 càs de moutarde
-200 ml de vin blanc
- 1 tomate coupée en dés
-1 oignon émincé

Mettre tous les ingrédients dans la cuve , en déposon le lieu au dessus.
Cuisson rapide 5 mins.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Filets de poissons sauce orange

cookeo

Filet de poisson sauce à l'orange et son riz

Ingrédients :
Pour 1 personne

- 1 filet de poisson
- 60g de riz
- ½ citron
- 1 Orange
- 1 échalote
- 15cl de bouillon de volaille
- 1 cas de floraline et de miel
- 5cl de crème fraiche

Versez le riz dans la cuve
Ajoutez le miel le jus d'orange et du ½ citron et le bouillon de volaille
Poivrez
Ajoutez l'échalote émincée et le filet de poisson
Cuire en mode rapide 6mins
A part mélanger floraline et la crème fraiche puis une fois mélanger mettre dans la cuve une fois la cuisson terminé

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Filets de saumon poireaux➽➽➽

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Cookeo

Filets de saumon poireaux

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets saumon
100 g d'oignons congelés
200 g de poireaux congelés
2 cuillères à soupe de moutarde
1 petit verre de vin blanc
2 cuillères à soupe de crème fraîche légère

Mode dorer

Faire revenir les oignons avec de l'huile d'olive.Ajoutez les filets de saumon coupés en morceaux.
Ajoutez les morceaux de poireaux dans la cuve ,le verre de vin blanc .
Versez 200 ml d'eau . Ajoutez 2 cuillères à soupe de moutarde et 2 cuillères à soupe de crème fraîche.

Mode cuisson rapide 15 MN. Servez chaud.

Filets de plie aux légumes

cookeo

filet de plie aux legumes

Pour 2/3pers.
-1 cac de margarine
-3 filets de plie
-1 oignon ,ail , epices méditerrannéennes
-sel/poivre
-3tomates
-2courgettes
-2poivrons, un peu d'eau

En mode dorer, mettre la margarine puis l'oignon , ail et tous les legumes , ajouter les epices, un fond d 'eau et déposer les filets de plie.
Ensuite, cuisson rapide 8 minutes.

https://www.facebook.com/groups/305294616240

cookeo

Filets de poisson au curry

Cookeo Moulinex

Filets de poisson au curry

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de poisson
2 carottes
1 oignon
1 cuillère à soupe de curry
200 ml de lait de coco
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de moutarde
1 petite boite de tomates pelées
Quelques brins de persil

Préparation

Mode dorer

Versez la cuillère d'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les oignons. Ajoutez ensuite les filets de poisson , les carottes coupées en rondelles.
Ouvrez la boite de tomates pelées et ajoutez le contenu dans la cuve .
Versez le lait de coco , saupoudrez de curry.
Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde et le persil ciselé.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 7 mn
Servez chaud

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/ http://recettescookeo.net/

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Filets de sole aux fruits de mer

Moulinex cookeo

Filets de sole aux fruits de mer

Nathalie Gauthier

Ingrédients :

pour 6 personnes

-6 filets de sole congelées
-2 poignées de cocktail de fruits de mer congelée
-1 sachet de sauce homardine de knorr (dilué dans 250 ml d'eau chaude)
- 200 ml de crème fraiche liquide
- sel, du poivre,
-une demi cuillère de sauce maggi et du secret d' arômes "plein sud" de knorr

Mettre tous les ingrédients dans la cuve et mélanger le tout.
Faire cuire 15 mns en cuisson rapide

Accompagner de pommes de terre épluchées,coupées en 4 dans le sens de la longueur et cuites à l'eau ou au cookéo avant la cuisson du poisson.
Lorsque elles sont cuites et encore brulantes mettre du beurre, du sel et du secret d'arômes plein sud : un régal !

https://www.facebook.c

Flan thon tomates

Cookeo Moulinex

Flan thon tomates

Ingrédients pour 4 pots

1 petite boite de thon
2 œufs
2 cuillères à soupe de crème fraîche
2 cuillères à café de concentré de tomates
Sel
Poivre
Persil déshydraté

Préparation

Dans un saladier déposez le thon puis cassez les œufs et mélangez.
Ajoutez ensuite les 2 cuillères à soupe de crème fraîche.
Saupoudrez de persil, salez et poivrez.
Versez la préparation dans des ramequins puis filmez les ramequins.
Versez 200 ml d'eau dans la cuve puis déposez le panier vapeur. Disposez les ramequins dans le panier vapeur.
Programmez 25 mn de cuisson rapide.

Quand la cuisson est terminée ouvrez cookeo et laissez refroidir 15 mn.
Au bout de 15 mn mettez les ramequins dans le frigo.

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/ http://recettescookeo.net/

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Fusillis au saumon

Fusilli au saumon

	2	4	6
Fusilli	160 g	320 g	500 g
Eau	22 cl	43.5 cl	62 cl
Saumon fumé, en lamelles	150 g	300 g	450
Crème liquide 15 % MG	75 g	100 g	150 g
Courgettes, en petis dés	75 g	150 g	225 g
Jus de citron	1/2	1	1.5
Huile d'olive	1 cs	2 cs	3 cs
Basilic frais ciselé			
sel et poivre			

Préparation : 5 mn Cuisson : 5 mn

Mettre l'eau, l'huile d'olive et les pâtes dans la cuve.
Mélanger, saler et fermer.
Cuisson
Ajouter crème, jus de citron, saumon fumé, courgettes crues et basilic.
Poivrer, servir.

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gambas fraîches aux légumes

cookeo

Gambas fraîches aux légumes croquants aillés et persillés au cidre

Lilou Moultipass

Ingrédients :

Pour 3 personnes :
- 25 gambas fraîches décortiquées, sauf la queue
- 2 échalotes émincées
- 1 carotte coupée en julienne
- 1/2 courgette coupée en julienne
- 1 tomate fraîche pelée, coupée en petits dès
- le jus d'un citron vert
- 1 verre de cidre (type verre à Nutella)
- 1 cuillère à soupe d'ail haché
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- beurre + huile d'olive, sel et poivre

En mode dorer, faire fondre un morceau de beurre avec un peu d'huile. Quand le tout est bien chaud, y mettre les gambas à saisir. Remuer sans arrêt jusqu'à ce que la queue des gambas soit rose. Les retirer alors immédiatement et les déposer sur du papier absorbant (ne surtout pas les faire cuire plus longtemps, sinon, c'est très vite trop cuit).
Ajouter un léger filet d'huile d'olive, et mettre les échalotes à dorer en remuant sans arrêt, puis la carotte et la courgette. Toujours faire dorer en remuant. Ajouter la tomate. Mouiller avec la moitié du verre de cidre. Ajouter le jus de citron, le sel et le poivre, ainsi que l'ail et le persil. Bien remuer. Verser le restant de cidre. Puis déposer les gambas sur la préparation, sans remuer. Passer en cuisson rapide 1 minute, pas une de plus.
Dès la cuisson terminée, arrêter la cuisson rapide et ouvrir immédiatement le couvercle afin que ça ne continue pas à cuire.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gratin de thon aux champignons

cookeo

Gratin au thon et aux Champignons

Delphine Kopp

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

1 pot de 50cl de crème fraîche
Une grosse boîte de thon (la taille normale d'une conserve)
Une grosse boîte de champignons
1 oignon
2 échalotes
20cl de vin blanc
persillade
Sel

En mode dorer, faire dorer les oignons et les échalotes pendant au moins 5 min. Ajouter ensuite les champignons, la persillade et le vin blanc et laisser en mode dorer 3 min. Ajouter ensuite le thon émincé et la crème fraîche. Laisser le mode dorer juste le temps de chauffer la crème. Arrêter de dorer. Verser dans un plat a gratin, saupoudrer de chapelure et de gruyère râpé. Puis mettre dans le four a 180° le temps de gratiner

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Gambas à l'armoricaine

cookeo

Gambas à l'armoricaine

Emilienne Sav-bello

Ingrédients :

Pour 2 personnes
- 12 gambas
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- persil
- 25cl de vin blanc sec
- 1 bouteille de purée de tomates
- 1 petit pot de concentré de tomate
- 3 morceaux de sucre
- cognac

Mettre en mode DORER
Mettre de l'huile de tournesol et les gambas. Quand elles sont roses, les mettre dans une poele sur la plaque chaude, mettre le cognac et les faire flamber sur la plaque en fonction. Mettre de côté.
Mettre dans le cuve du cookeo, l'oignon, l'ail et le persil, faire revenir 2 min mettre 25 cl de vin blanc.
Laisser evaporer le vin 5 min.
Ajouter le concentré de tomate et la purée de tomates, saler, poivrer.
Ajouter les gambas et le jus, remuer.
Cuisson rapide 10 min

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

https://www.facebook.com

Hachis parmentier de poissons

cookeo

Hachis parmentier de poisson aux petits légumes et épices landais de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 8 cocottes :
- 600 gr de poisson blanc coupé en grosses parts (cabillaud par exemple, mais poisson blanc au choix, gare à certains qui sont très épineux)
- ½ aubergine en cubes, ½ poivron rouge en cubes, 2 carottes en cubes, 1 oignon haché
- 1 grosse tomate pelée coupée en morceaux
- 2 gousses d'ail hachées, 2 branches de persil plat hachées,100 gr de lardons allumettes
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 kg de pommes de terre épluchées et coupées en morceaux, ½ yaourt nature
- 200 gr de crème semi-épaisse ou épaisse
- ½ briquette de crème fraiche liquide, sel, poivre
- 1 cuillère à soupe d'épices landais spécial poissons/plancha, 1 feuille de laurier, un peu de lait

chapelure

Mettre les pommes de terre dans le panier-vapeur, avec le poisson déposé dessus. 200 ml d'eau avec la feuille de laurier, 15 minutes cuisson rapide. Réserver.
En mode dorer, faire suer les oignons + lardons dans l'huile d'olive chaude. Ajouter ensuite les légumes coupés en morceaux et bien faire revenir en remuant régulièrement.
Ajouter la tomate, l'ail, le persil et les épices, sel, poivre + un peu d'eau. Lancer cuisson rapide 1 minute. Arrêter la cuisson, verser la crème et remuer.
Écraser à la fourchette le poisson et le mélanger soigneusement aux légumes. Faire une purée onctueuse avec les pommes de terre écrasées à la fourchette + le ½ yaourt et le lait, sel, poivre
Dans chaque cocotte, mettre une couche de préparation légumes/poisson + 1 cuillère à soupe de crème liquide dessus, puis une couche de purée. Un tour de poivre. Saupoudrer de chapelure. Au four en mode gratin (200 degrés, grill) jusqu'à ce que la chapelure soit dorée.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.fa

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

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

LEGUMES

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Flan courgette carotte

Moulinex cookeo

Flan courgette et carotte

Fanny Der Vartanian

Ingrédients :

(pour 4 personnes)

3 petites courgettes
4 carottes
1 grosse échalote
1 gousse d ail
1 brique de 20 cl de crème
2 œufs
75 g de gruyère râpé
1 cuillère à s d huile d olive
Sel poivre
Cumin une cuillère à café

1) râper les carottes et courgettes crues
2) faire revenir les légumes +échalote et l ail dans l huile d olive 5mn en mode doré et laisser tiédir
3)a part mélanger les œufs, la crème , le gruyère , sel , poivre et cumin
4) ajoutée les légumes à la préparation . Mélanger et verser dans un moule en silicone ou dans le panier vapeur avec du papier cuisson .
5)cuire en mode cuisson rapide 15 mn avec 300ml d eau dans la cuve.

https://www.facebook.com

cookeo

Flan de patate douce au lait de coco

Pour 4 pers.
-450g de patates douces
-10cl de crème liquide
- 10cl de lait de coco
-2 oeufs
-piment en poudre
- sel, poivre

Faire cuire les patates douces épluchées et coupées en larges tronçons (dans ingrédients, légumes, patate douce).
Une fois cuites, mixez le reste des ingrédients.
Déposer dans des ramequins, dans le panier vapeur, cuisson vapeur 9 mins.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Frites à l'ail

Frites à l'ail

proposée par John Fay

Ingrédients

Quelques pommes de terre
2 gousses d'ail
un petit peu de beurre
un peu d'huile d'olive
un peu d'eau

Épelucher quelques pommes de terre et ciseler en frites.
Émincer 2 gousses d ail.
Se mettre en manuel >dorer
Mettre dans la cuve une bonne lichette de beurre
avec un peu d'huile d olive.
Mettre les frites dans la cuve puis l ail, pendant 10 minutes.
Mettre un peu d eau puis basuler en cuisson rapide pendant 5 minutes. bon appetit !

Fondue de poireaux vache qui rit

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

cookeo

Fondue de poireaux vache qui rit / jambon

Pour 2 pers.
-1 botte de poireaux
- 3 vache qui rit
-1 paquet de jambon en lanières

Couper les poireaux en tronçons, cuire mode cuisson du cookéo légumes, égoutter, puis remettre en cuisson rapide avec 3 vache qui rit et un paquet de jambon en lanières.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Fusillis au roquefort

Cookeo

Fusillis au roquefort

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de Fusillis

200 g de roquefort

200 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1verre de lait

Sel

Poivre

Préparation

Position dorer

Versez de l'huile dans la cuve puis versez le verre de lait et ajoutez le Roquefort. Faites le fondre.

Quand vous obtenez un mélange lisse. Réservez la sauce.

Déposez les Fusillis puis versez de l'eau pour couvrir (minimum 200 ml).

Faites cuire les Fusillis en passant par le programme **cuisson rapide** ou **cuisson sous pression 5 mn** (le temps indiqué sur le paquet divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez à vos pâtes la sauce que vous avez réservée en repassant par la fonction dorer Mélangez et dégustez chaud.

Gaspacho de concombre

Gaspacho de concombre

	2	4	6
Concombre, pelé épépiné	1	2	3
Pain de mie, en tranche	1	2	3
Feuilles de menthe fraîche	5	10	15
Citron (jus)	1/8	1/4	1/2
Petit suisse	1	2	3
Ail	1/2	1	2
Eau	25 cl	45 cl	65 cl
Sucre	1 cc	2 cc	3 cc
Goutte de tabasco	3	6	9

Préparation : 10 mn Cuisson : 5 mn

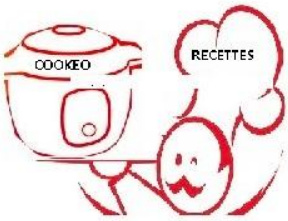
Placer l'eau, le concombre, l'ail et le pain de mie dans la cuve.
Assaisonner de sel.
Cuisson
Laisse refroidir.
Mixer avec les autres ingrédients.
Servir bien frais.

https://www.cookeorecettes/

Gratin chou fleur

Cookeo Moulinex

Gratin de chou fleur



315 CAL **8 PP** **10 SP**

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de chou fleur
1 cuillère à soupe de moutarde
200 ml de crème fraîche
Sel
Poivre
140 g de gruyère râpé
200 g d'oignons
Huile d'olive
200 ml d'eau

Préparation

Sélectionnez le fonction ingrédients puis légumes et fruits . Puis indiquez 1000 g et versez 200 ml d'eau / Placez ensuite le panier vapeur . Lancez la cuisson avec un départ immédiat. Quand la cuisson est terminée égouttez les choux fleur puis déposez les dans un plat qui va au four .

Préchauffez votre four à 180 ° .

Passez en mode dorer et versez de l'huile d'olive dans la cuve . Faites dorer les oignons puis ajoutez la crème fraîche et la moutarde.

Versez la préparation sur les choux fleur puis saupoudrez de gruyere râpé .

Placez le plat au four entre 20 et 30 mn à 180 °

Servez chaud

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/ http://recettescookeo.net/

https://www.facebook.com

Gratin dauphinois maison

cookeo

gratin dauphinois maison

-700g de pdt
-40 cl de crème légère
-30 cl de lait 1/2 écrémé
-1gousse d'ail présséé
-sel/poivre/noix de muscade
-1 fourchette de beurre
-fromage râpé

Couper les pdt en lamelles de maxi 3mm d'épaisseur.Les disposer dans un plat, avec la crème, le lait, l'ail, le sel, poivre et la muscade.Bien mélanger. Tout mettre dans la cuve, cuisson rapide 10 minutes.Mettre au four avec le fromage râpé.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.co

GNOCCHIS

Gnocchis tartare poulet

cookeo

Gnocchis façon tartare et poulet

Pour 3pers.
-300 g de gnocchis
-300g de blanc de poulet
-1/2 pot de tartare ail fines herbes
-2 càs de crème fraîche
-150 cl de bouillon de volaille
-50 cl vin blanc.
-1 oignon/1càs de maïzena

Dorer oignons et blancs de poulet coupés en morceaux.
Rajouter tous les autres ingrédients.
Cuisson rapide 3 minutes.
Rajouter la maïzena ,cuisson 1 min ou arrêter en fin de préchauffage.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook

Gnocchis lardon roquefort

Moulinex cookeo

Gnocchis
aux lardons et roquefort

Elodie Manuel

Ingrédients :

Pour 4 personnes:
400g de gnocchis,
Une boite de lardons,
20cl de crème fraiche,
150 ml d'eau,
100g de roquefort (saint agur pour nous),
sel et poivre.

En mode dorer
Faire revenir les lardons. Puis mettre tous les ingredients dans le cookéo et suivre la recette gnocchis au safran!!
cuisson 5 mn!!
un vrai régal

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Gnocchis à la carbonara

cookeo

Gnocchis à la carbonara

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 500 g de gnocchis
- 150 g de crème
- 200 ml d'eau
- 1 paquet de lardons
- sel, poivre
- 1 cuillère de viandox

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve

Mettre en cuisson rapide 5 min

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gnocchis au camembert

cookeo

Gnocchis au camembert

Eloïse Garcia

Ingrédients :

Pour 2-3 personnes :
- 380g de gnocchis
- 1 oignon
- 3 grosses c à s de crème fraiche épaisse
- 200 ml d'eau
- 1 c a soupe de moutarde
- 1 camembert
- 2 tranches de jambon blanc

Faire dorer l'oignon 5 min.
Mettre le reste des ingrédients (couper le camembert en petit morceaux)dans la cuve sauf le jambon blanc.
cuisson rapide 5 min.
pendant la cuisson mixer ou couper fin le jambon et le mettre en fin de cuisson.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Gnocchis aux 4 fromages

Gnocchis aux 4 fromages

proposée par Marie-Ange Rottino

Ingrédients

pour 6 personnes:

800 gr de gnocchis,

250 ml de vin blanc,

30 ml d'eau,

2 pots de crème fraîche épaisse (17 ml x 2),

du parmesan (en morceau),

du cantal,

du gorgonzola

du comté

sel, poivre,

une CAS d'ail haché

J'ai sélectionné la recette Gnocchis au safran, pour 6 personnes, j'ai mis 800 gr de gnocchis, 250 ml de vin blanc, 30 ml d'eau, 2 paquets de crème fraîche épaisse (17 ml x 2), du parmesan (en morceau), du cantal, du gorgonzola et du comté (en ce qui concerne le fromage pour chacun j'ai mis entre 120 et 150 g et coupé en morceau), sel, poivre, une CAS d'ail haché et hop à la cuisson 5 mn.

Bon appetit un vrai délice !

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gnocchis chèvre bacon

Moulinex cookeo

Gnocchis au chèvre et bacon

Aurélie Garcia

Ingrédients :

(2 pers):
- 400gr de gnocchis
- 1 buche de chèvre (coupée en dès)
- 4 tranches de bacon
- 1 briquette de 20 cl de crème liquide semi-épaisse
- 150 ml d'eau
- parmesan
- sel & poivre

Mettre le cookéo en mode dorage,

Faire revenir les tranche de bacon, les réserver et arrêter la cuisson.

Mettre dans le cookeo tous les ingrédients, mélanger et lancer la recette préprogrammée"gnocchis au safran" (5mn).

Rajouter le bacon coupé en lamelles au moment de servir et un peu de parmesan.

Un délice!

https://www.face

Gnocchis tomate et safran

gnocchi tomate et safran

	2	4	6
Gnocchi	270 g	540 g	810 g
Coulis de tomate	50 g	100 g	150 g
Eau	10 cl	10 cl	15 cl
Safran	2 pinc.	3 pinc.	3 pinc.
Crème fraîche épaisse	40 g	60 g	90 g
Basilic frais ciselé	1 cs	2 cs	3 cs
Sel et poivre			

Préparation : 5 mn Cuisson : 3 mn

Préparation :
PLacer tous les ingrédients dans la cuve sauf le basilic
Bien mélanger et fermé

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

Gnocchis au saumon

Moulinex cookeo

Gnocchis de pomme de terre au saumon (échalote ciboulette)

Caroline Matthéo Timéo Caron

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes

- 500 g de gnocchis de pomme de terre
- 200 g de tranches de saumon (fumé ou non)
- un pot de 250 ml de boursin cuisine échalote ciboulette
- 200 ml d'eau
- sel/poivre
- Noisette de beurre (facultatif)

Préparation :

* En mode préchauffage, mettre une noisette de beurre et faire dorer les 500 g de gnocchi durant le préchauffage.
* Passer en mode recette > plats > gnocchis au safran et mettre dans la cuve :
- 200 ml d'eau
- le pot de boursin cuisine échalote ciboulette
- 200 g de saumon (tranches coupées)
- sel poivre
* Mélanger
* Lancer la cuisson comme indiqué (temps de cuisson 5 minutes)

Gnocchis au curry

cookeo

Gnocchis au curry

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 500 g de gnocchis
- 150 g de crème
- 200 ml d'eau
- 5 ml de curry
- sel, poivre

Mélanger tous les ingrédients dans la cuve

Mettre en cuisson rapide 5 min

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gnocchis au safran

Gnocchis au Safran

proposée par Abdel Alaoui

Ingrédients

Ingrédients pour 2 personnes :

- Gnocchi de pomme de terre : 250g
- Crème liquide : 150g
- Ail haché : 1/2cs
- Safran : 1cs
- Eau : 200 ml
- Sel et poivre

recette en vidéo

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.facebook.c

Harira de légumes

Harira aux légumes

	2	4	6
Pois chiche cuits	120 g	240 g	360 g
Vermicelles fins	30 g	60 g	90 g
Oignons émincés	30 g	60 g	90 g
Carottes émincées	50 g	100 g	150 g
Concassée de tomate en boite	250 g	500 g	750 g
Sel et poivre			
Cumin en poudre	1/3 cc	2/3 cc	1 cc
Eau	35 cl	70 cl	105 cl
Coriandre fraiche hachée	1 cc	2 cc	1 cs

2P Préparation : 10 mn Cuisson : 3 mn
2P Préparation : 10 mn Cuisson : 3 mn
2P Préparation : 10 mn Cuisson : 2 mn

Préparation :
Placer tous les ingrédients sauf la coriandre dans la cuve.
Préchauffage.
Ajouter la coriandre cisélée et servir.

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Haricots forestiers

Haricots forestiers

	2	4	6
Haricots verts	350 g	700 g	1 kg
Mélange de champiognons	250 g	500 g	700 g
Beurre	15 g	30 g	40 g
Lardons	100 g	200 g	300 g
huile végétale	1 cs	2 cs	3 cs
Persil frais ciselé	1/2 cs	1 cs	1.5 cs
Ail	1	2	3
Eau	10 cl	10 cl	10 cl
Sel et poivre			

Préparation : 15 mn Cuisson : 3 mn

Préparation :
Verser l'huile dans la cuve
Faire sauter les champiognons avec l'ail et els lardons.
Arrêter de dorer.
Ajouter les haricots et l'eau.
Assaisonner.
Cuisson
Ajouter le beurre et le persil.
Mélanger pour faire fondre le beurre et enrober les légumes.

https://www.recettes/

Haricots blancs et carottes fondantes

Moulinex cookeo

Haricots blancs et ses carottes fondantes

Elise Bigouden

Ingrédients :

300 gr d'haricots blancs
250 gr de carottes emincées,
echalote emincées,
gousse d'ail emincée,
250 ml d'eau,
2 kub or,
sel, poivre, persil

Apres avoir fait tremper toute une nuit les haricots dans de l'eau, en moder "dorer" faire revenir les carottes, les haricots, l'ail , les echalotes pendant 5 min .

Ajouter l'eau, le sel , le poivre, les kub or et le persil et faire cuire 30 min en mode cuisson rapide, c'est pret !

https://www.facebook.co

DESSERTS

Flan

FLAN

Mireille

1 boite de lait concentré sucré...environ 400gr
3 oeufs
125g de noix de coco

on mélange tout çà +la valeur de la boite de lait..mais en eau
au bain-marie au four environ 20 ou 30 mns...le dessus doit être doré..1 délice

Flan pâtissier sans pâtes

Cookeo
Moulinex

Flan pâtissier sans pâte

Ingrédients

3 œufs
100 g de sucre en poudre
90 g de farine
1 litre de lait
1 sachet de sucre vanillé

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

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°.Beurrer un moule ou un plat

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve. Ajoutez la farine, mélangez.
Ajoutez le sucre en poudre puis le sachet de sucre vanillé.
Quand le mélange commence à crépiter ajoutez les œufs battus.
Quand le mélange arrive à ébullition arrêter votre cookeo et versez l'ensemble de la préparation dans un moule ou dans un plat.

Enfournez 1h à 180°.

Laissez refroidir à l'air libre et placer le moule au frigo

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Flan aux abricots

Cookeo Moulinex

Flan aux abricots

Ingrédients

1 Pâte brisée
90 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
100 g de sucre
3 œufs
1 litre de lait
1 petite boite d'abricots au sirop

Préparation

Préchauffez votre four à 180°
Découpez les abricots en morceaux et déposez les sur la pâte .
Battez les œufs dans un saladier.
Mode dorer
Versez le lait dans la cuve et ajoutez la farine en mélangeant à l'aide d'un fouet.
Ajoutez le sucre et le sucre vanillé.
Portez le mélange à ébullition puis ajoutez les œufs battus .
Versez la préparation dans le moule sur la pâte.
Enfournez et faites cuire 1 h à 180°.
Laissez refroidir et dégustez .

Flan chocolat 2

Cookeo Moulinex

Flan pâtissier chocolat sans pâte

Ingrédients

3 œufs
100 g de chocolat noir
80 g de sucre en poudre
90 g de farine
1 litre de lait
1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°.Beurrer un moule ou un plat
Mode dorer
Versez Le lait dans la cuve puis cassez les morceaux de chocolat et ajoutez les au lait pour les faire fondre.
Quand le chocolat est fondu ajoutez le sucre en poudre, le sucre vanillé et mélangez.
Ajoutez la farine .Portez le mélange à ébullition .
Quand le mélange est à ébullition ajoutez les œufs battus.
Versez l'ensemble de la préparation dans un moule ou dans un plat.
Enfournez minimum 40 mn à 180°.

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Flan au chocolat 1

cookeo

Flan au chocolat

-1l de lait
-6 oeufs
-150 g de sucre
-5 cas de chocolat en poudre
-caramel

Tiédir le lait au micro-ondes.
Dans un saladier, battre les oeufs, le sucre et le chocolat. Ajouter le lait. Bien mélanger. Tout mettre dans un moule caramélisé.
Mettre le moule dans la panier, avec 2 cm d'eau au fond de la cuve.
Cuisson rapide 10 mns.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.com/

Flan au lait

Flan au lait

Ingrédients :

Pour 5 personnes (5 ramequins)

- 2 œufs
- 300ml de lait
- 40 gr de sucre
- 4 sachets d'extrait de vanille ou une gousse de vanille
- 200 ml d'eau

- Mélangez le sucre et les œufs, ajoutez l'extrait de vanille 4 sachets ou gousse de vanille
- Chauffez le lait et ajoutez le au mélange, remplir les ramequins et les couvrir de film alimentaire.
- Verser 200 ml de d'eau dans la cuve, placer le panier vapeur et disposer vos ramequins.
- Choisir programme brocolis mettre 400g et cuisson 5min.
- En fin de cuisson laisser 1 min encore au chaud.
- Faite refroidir. Si ça vous dis faites un caramel au fond de vos ramequins (sucre et eau cuire au micro onde 2 min, vérifier la cuisson)

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Flan au lait et noisettes

Flan au lait et noisettes

Ingrédients :

Pour 5 personnes (5 ramequins)

- 5 œufs
- 750ml de lait
- 80g de noisettes
- 80 gr de sucre
- 1sachets d'extrait de vanille ou une gousse de vanille
- 200 ml d'eau

- Mélangez le sucre et les œufs, ajoutez l'extrait de vanille 4 sachets ou gousse de vanille
- Chauffez le lait et ajoutez le au mélange, remplir les ramequins et les couvrir de film alimentaire.
- Verser 200 ml de d'eau dans la cuve, placer le panier vapeur et disposer vos ramequins.
- Choisir programme brocolis mettre 400g et cuisson 5min.
- En fin de cuisson laisser 1 min encore au chaud.
- Faite refroidir. Si ça vous dis faites un caramel au fond de vos ramequins (sucre et eau cuire au micro onde 2 min, vérifier la cuisson)

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Flan aux oeufs

cookeo

Flan aux oeufs

Sandra Causse

Ingrédients :

pour 6 personnes :

- 1 boite de lait concentré sucré (celle qui fait environ 400 g)
- La même boite remplie de lait demi-écrémé
- 4 oeufs
- 1 CC rase de Maïzena
- Caramel liquide

Mélanger le lait concentré, le lait demi-écrémé, les oeufs et la Maïzena.
Verser 400 ml d'eau dans la cuve du Cookeo et y déposer le panier vapeur, verser le caramel liquide dans le fond d'un moule à charlotte (les ronds en métal) ou d'une casserole anti-adhésive avec la poignée amovible et disposer ce moule ou cette casserole dans le panier vapeur (assurez vous au préalable que le moule ou la casserole ont rentre bien dans le panier).
Verser la préparation dans le moule, en mode cuisson rapide pour 15 minutes. Fermer le Cookeo et lancer la cuisson immédiate.
Laisser le flan reposer 5 minutes puis le démouler dans un plat de service et laisser reposer au frais pendant 1 heure environ.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Flan aux oeufs 2

cookeo

Flan aux oeufs

Vanessa Stephane

Ingrédients :

- 6 oeufs
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé (possibilité de remplacer par des gousses de vanille à gratter préalablement)
- 1 litre de lait
- Caramel (facultatif)

Verser le caramel dans le moule
Bien mélanger tous les ingrédients
mettre 400 ml d eau dans la cuve du cookeo
Verser la préparation dans le moule et placer le moule dans le panier.

Mode cuisson rapide 15 mn et après cuisson laisser 5 mn dans cookeo couvercle entre ouvert.

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Flan Bounty

cookeo

Flan Bounty

Virginie Boudevin Boré

Ingrédients :

1 boîte de lait concentré sucré (410gr)
2 fois la valeur en lait
4 oeufs
125 gr de noix de coco râpée
100 gr de chocolat noir 70%

- Battre les blancs en neige
- Faire fondre le chocolat avec le lait
- Mélanger le lait concentré avec les jaunes d'oeufs
- Incorporer le lait chocolaté, puis les blancs en neige
- Verser la préparation dans un moule
- Verser 200 ml d'eau dans le Cookéo
- Poser le moule dans le panier vapeur

- Cuire 15 minutes en cuisson rapide et laisser au chaud 10 minutes
- Laisser refroidir avant de démouler.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Flan traditionnel portugais

cookeo

Flan traditionnel portugais

Sonia Manuel

Ingrédients

- 10 oeufs (9 entier et un jaune)
- 6 cuilleres a soupe ras de sucre
- un sachet vanillé
- 1 demi litre lait entier
- un bouchon de porto Rouge

on melange le tout on le met dans un moule caramélisé au préalable et 12 mn cuisson rapide , et 20 mn au maintien au chaud , et direction frigo 2 a 3 h

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Flan d’Autonme

cookeo

Flan d'Automne

Denise Bohnenberger

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 bte de lait concentré sucré
- 4 pommes
- 40g de raisins secs
- beurre
- rhum ou vanille liquide
- même quantité de lait que la boite vide
- 3 œufs
- caramel liquide
-

Eplucher les pommes, les couper en dés, les faire revenir dans le beurre. Pendant ce temps mettre les raisins à gonfler dans 2 cs de rhum avec 1 cs d'eau ou de la vanille liquide.
Préparer le flan, mélanger la boite de lait concentré avec les 3 œufs battre ensuite rajouter la même quantité de lait.
Une fois les pommes caramélisées, ajouter les raisins et cuire jusqu'à évaporation du jus.
Mettre ce mélange dans un moule caramélisé allant dans le panier du COOKEO, et ajouter la base de flan.
Mettre 200ml d'eau dans la cuve poser le panier et le moule, mettre en cuisson rapide 13 min et 10min en maintien au chaud.
A ce terme sortir le moule laisser refroidir et mettre 2heures au frigo

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Far breton à la crème de marron

cookeo

Far breton à la crème de marron revisité(recette Tupp)

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

- 250 grs de pruneaux dénoyautés
- 25 ml de jus d'orange
- 2 oeufs + 1 jaune
- 125 grs de sucre en poudre(j'en ai mis 75 grs)
- 400 grs de fromage blanc
- 50 grs de farine
- 100 grs de crème de marron
- 20 grs ou moins pour le moule

Dans un ravier ,mélanger les pruneaux dénoyautés avec le jus d'orange.
Mélanger les oeufs avec le sucre pour que le mélange blanchisse .
Ajouter le fromage blanc ,la farine ,la crème de marron et mélanger au fouet ; puis ajouter les pruneaux .
Beurrer le moule , verser la préparation dans un moule adapté au panier du Cookéo .
Mettre 200ml d'eau dans le fond de la cuve , poser le panier , puis le moule rempli de la préparation .
35 mn en mode "cuisson rapide " ou "sous pression" selon cookéo 1 ou 2

cookeo

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

Fondant au chocolat

Cookeo Moulinex

Fondant au chocolat

Jess Marliat

Ingrédients

- 4oeufs
- 180gr chocolat
- 125gr beurre
- 100gr sucre
- 100gr farine

Mélanger les œufs et le sucre ensemble puis rajouter la farine, puis faire fondre le chocolat avec le beurre, mélangez le tout.....
Mettre 150 ml d'eau dans la cuve et 10 a 12 min en cuisson rapide dans le panier vapeur

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

https://www.facebook.co

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

GATEAUX

Gâteau de semoule au fromage

Gâteau de semoule au fromage

	2	4	6
Lait	230 g	460 g	700 g
Miel dur	40 g	80 g	120 g
Semoule de blé fine	33 g	65 g	100 g
Fromage frais (Kiri)	70 g	140 g	220 g

Préparation : 5 mn

Préchauffage
Ajouter lait, fromage et miel.
Mélanger pour faire fondre le fromage.
Ajouter la semoule.
Mélanger jusqu'à épaississement.
Verser dans un moule flexible.
Filmer;
Placer au froid.
Démouler et servir !

https://www
orecettes/

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

Gâteau à l’ananas

cookeo

GATEAU A L'ANANAS

Veronique Billot

Ingrédients :

Pour 6 à 8 personnes :

- 2 œufs,
- 100 g de beurre,
- 100 g de sucre,
- 100 g de farine,
- 1 sachet de levure chimique,
- 1/2 boîte d'ananas au sirop
- 2 cuillerées à soupe de caramel liquide (maison ou tout-fait)

Egoutter les ananas. Beurrer un moule de 18 cm de diamètre.
Dans un saladier, fouetter le beurre ramolli avec le sucre. Ajouter les œufs un par un, puis la farine mélangée avec la levure. Verser le caramel au fond du moule, disposer les ananas (joliment, puisqu'ils vont se retrouver sur le dessus une fois le gâteau démoulé) puis verser la pâte.
Couvrir le moule d'un film alimentaire. Mettre 300ml d'eau, et mettre le moule dans le panier à vapeur.
Mettre à cuire 35 min .

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau à l'harissa

Gateau a l'harissa (gateau tunisien)

Delphine David Boissy-Sabba

Ingrédients :

250g de poudre d'amandes,
100 g de sucre,
125g de semoule fine,
3 oeufs,
amande amère (3 gouttes),
1 CS de fleur d'oranger,
1 sachet de levure chimique,
1 sachet de sucre vanillé.
Sirop: 200g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1/2 verre de jus d'orange, 80 cl d'eau.

Melanger tous les ingredients et les mettre dans un plat dans le panier vapeur, avec un fond d'eau dans la cuve et cuisson rapide 25 mn.
Entre temps preparer le sirop : dans une casserole mettre tous les ingredients du sirop et porter a ebulition pendant 5 mn.
Une fois le gateau cuit, le laisser dans son plat, le couper en petits carré, et verser une partie du sirop dessus, laisser imbiber un petit 1/4 d'heure et recommencer. Normalement en 2x le gateau doit etre bien imbibé, si ce n'est pas le cas, recommencer une 3eme fois. Laisser refroidir et régalez vous :)

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gâteau au chocolat

cookeo

Gateau au chocolat

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

* 2 oeufs
* 150gr de sucre
* 200gr de farine
* 1 sachet de levure
* 100ml de lait
* 125gr de beurre
* 6 cuillères de chocolat patissier en poudre

- Mélanger la farine , le sucre , la levure , les oeufs et le chocolat
- Pendant ce temps faire fondre 40 secondes le beurre au micro-onde
- Rajouter le beurre fondu à la préparation
- Mettre 15min en cuisson rapide
- Ouvrir le cookeo et rabaisser le couvercle et laisser 10min refroidir
- Une fois bien refroidit sortir les gateaux des moules

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau au yaourt

Cookeo Moulinex

Gâteau au yaourt

Ingrédients

1 pot de yaourt
3 pots de farine
2 œufs
2 cuillères à café d'arome vanille
1 pot de crème fraîche
1 pot de sucre
1 sachet de levure chimique
300 ml d'eau
Film alimentaire
Moule 18 cms

Préparation

Dans un saladier ajoutez le yaourt, la crème fraîche, le sucre, la farine, les œufs, le sachet de levure et les 2 cuillères à café d'arôme vanille. Beurrez le moule
Versez la préparation dans le moule. Filmez le moule.
Verse 300 ml d'eau dans la cuve et déposez le moule dans le panier vapeur et le panier vapeur dans la cuve.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez au minimum 30 mn

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

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gâteau au chocolat au Banania

Cookeo Moulinex

Gâteau au chocolat Banania

Ingrédients

200 g de farine
200 g de chocolat en poudre Banania
50 g de sucre en poudre
1 sachet de levure
100 g de margarine
300 ml de lait

Dans un saladier versez la farine puis le lait.
Fouettez les ingrédients .
Faites fondre la margarine au micro-ondes ou dans une casserole.
Mélangez ensuite avec le chocolat en poudre Banania. Incorporez la margarine fondue puis le sucre en poudre .
Ajoutez maintenant le sachet de levure.
Versez 200 ml d'eau dans la cuve . Déposez le panier vapeur , beurrer le moule .
Versez la préparation dans le moule puis le moule dans le panier vapeur.
Passez en mode cuisson rapide ou cuisson sous pression 18 mn .
Laissez refroidir puis démoulez votre gâteau .

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

Gâteau au chocolat Nesquick sans oeuf

cookeo

Gâteau au chocolat Nesquik sans œufs

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

Pour 8 personnes :

- 200 g de farine
- 200 g de chocolat en poudre Nesquik
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 100 g de beurre mou
- 30 cl de lait

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure, le beurre mou et le lait à l'aide d'un fouet.
Le mélange doit être onctueux, si nécessaire ajouter du lait.
Ajouter le chocolat en poudre et mélanger jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur "Chocolat au lait".
Mettre dans 1 plat et le couvrir de film alimentaire
Mettre en mode cuisson rapide 18min
Laisser refroidir puis démouler
Accompagner de crème anglaise

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/ cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gâteau yaourt chocolat

cookeo

Gâteau yaourt carré chocolat

Aurélie Naboulet

Ingrédients :

Pour 6 personnes :
- 2oeufs
- 3 pots de farine
- 1yaourt(pr moi framboise ms peu importe)
- 1sachet levure
- 1sachet sucre vanillée
- 1/2 pot sucre
- 1 pot crème semi liquide

Mélanger tous les ingrédients, mettre dans le moule
Ajouter des carrés chocolat mais les mettres en surface car je les aient enfoncés et du coup ils restent au fond
Mettre au cookeo 35/38 mins dans le panier cuisson avec 300ml d'eau dans la cuve

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Gâteau yaourt Milie

cookeo

Gateau au Yaourt Milie

Emilie Bourbon

Ingrédients :
- 3 oeufs
- 1 pot de sucre
- 1 pot de yaourt
- 1 pot d'huile
- 3 pots de farine
- 1 sachet de levure chimique

Mélanger les oeufs, le sucre, le yaourt, l'huile, la farine et la levure.
Mettre 75 cl d'eau dans la cuve.
Mettre le moule silicone dans le panier vapeur.
Cuisson rapide 20-30 min

Pour faire un marbré séparer la pate en 2 et ajouter du chocolat.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

---

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gâteau aux poires

cookeo

Gateau aux Poires

Laetitia Venet

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 3 oeufs
- 4 poires
- 150g de sucre
- 150g de farine
- 150g de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure

Éplucher les poires puis couper les en petits cubes.
Dans un saladier mélanger le sucre, la farine et la levure chimique.
Incorporer les œufs et la vanille en poudre le beurre fondu et en dernier les poires en cube.
Beurrer et fariner le moule et verser y la préparation
Faire cuire dans le panier vapeur de votre Cookeo avec 200ml d'eau au fond de la cuve 40mn.
Laisser reposer 5 a 10mn avant de le démouler et de servir.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.com/

Gâteau aux pommes épicées

Moulinex cookeo

Gâteau aux pommes épicées

Ingrédients :

Pour 4personnes

3pommes golden,
135g de beurre,
140g de sucre,
2oeufs,
175 g de farine,
1sachet de levure,
1cuillère à café d'épices à gâteaux.

1°éplucher et couper en petit cubes les pommes, et garder un quart de pommes pour la décoration
2° En mode manuel, dorer, faire fondre 5g de beurre et 15g de sucre. Une fois tout fondu
3° ajouter les cubes de pommes et laisser dorer.
4° mettre la préparation de côté et nettoyer le cookéo
5° travailler dans une jatte 125g de beurre avec 125g de sucre. Mélanger et ajouter les œufs.
6° ajouter le mélange farine et levure.
7° une fois les cubes refroidi ajouter les à la pate
6° ajouter le mélange farine et levure.
7° une fois les cubes refroidi ajouter les à la pate
et insérer la cuillère d'épice.
8° prendre le papier vapeur et y placer du papier cuisson (il va nous servir de moule), y déposer la pate, et l'entourer entièrement de film alimentaire.
9° mettre 75cl d'eau dans la cuve cookeo et y placer le panier
10° mode cuisson rapide timing 25min
11° attendre qu'il refroidisse pour démouler et décorer le dessus selon vos envies.

C'est succulent

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

https://www.

Gâteau pommes cannelle

cookeo

Gâteau aux pommes et à la cannelle

Catherine Felt

Ingrédients :

- 3 pommes types golden coupées en dés
- 1 bâton de cannelle
- 1 càs d'eau
- 2 càs de beurre
- 2 càs de sucre

Faire compoter les pommes dans 1 casserole à feu doux pendant 15 min à couvert avec les ingrédients ci dessus
Pendant ce temps:
Mélanger: 125g de beurre avec 125g de sucre et 3 œufs
Rajouter 200g de farine, 1 sachet de levure chimique et 1 sachet de sucre vanillé(facultatif)
Ajouter à ce mélange les des de pommes compotés en enlevant le bâtonnet de cannelle
Mettre dans 1 moule recouvert de film transparent spécial haute température
Mettre 750ml d'eau dans la cuve et mettre le panier vapeur avec le moule dedans
Cuisson rapide 40 min
Laisser refroidir et déguster

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Gâteau choco bounty

cookeo

Gateau choco/bounty

Yann Yann

Ingrédients :

- 3 oeuf
- 120 g de sucre
- 1 s sucre vanille
- 100g de noix de coco rapee
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100 ml de lait
- 6/7 cuillère a cafe de cacao amer style van buten
- 1 bouchon de caramel liquide
- 100g de beurre fondu
- 100gr de farine

Mélanger tout le sucre, le beurre et la levure.
Mettre ensuite le reste des ingredients.
Mettre dans un moule.
Mettre de l'eau dans la cuve 400 ml
Mettre le moule dans le panier vapeur
Cuisson rapide 45min

cookeo

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

---

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gâteau chocolat banane

cookeo

Gâteau Chocolat/Bananes

Fabienne Lo Bue Gabelle

Ingrédients :

pour 8 petits moules :

- 125 gr de beurre
- 3 oeufs
- 100gr de sucre
- 25 gr de farine
- 2 ml de vanille liquide
- bananes (ou n'importe quel autre fruit)

Faire fondre 125 gr de beurre au micro onde
Ajouter les oeufs et lee sucre puis la farine et la vanille liquide
Bien mélanger le tout
Couper des morceaux de bananes en dés (ou n'importe quel autre fruit)
Mettre la préparation dans les moules au 3/4, enfoncer les morceaux de fruits que vous aurez choisies
Mettre de l'eau dans la cuve (pas trop)
Déposer le panier avec les moules
Fermer le cookeo et mettre en cuisson rapide 8 MN

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau de pain perdu

cookeo

Gateau de pain perdu

Ingrédients :

- 400gr de pain perdu
- 1/2 l de lait
- 2 oeufs
- 150 gr de sucre

Battre les oeufs et le sucre.
Ajouter le lait chaud
Faire tremper le pain en morceaux 15 min
Tout mettre dans le moule
Mettre 500 ml d'eau au fond de la cuve, et le moule dans le panier vapeur.
Cuisson 30 minutes sans couvrir
Laisser refroidir et démouler

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Gâteau léger à l’ananas

Moulinex cookeo

Gateau léger à l'ananas

Catherine Millet

Ingrédients :

1 petite boite oreillons d'abricots ou ananas en tranche,
3 oeufs,
3cuil à soupe de canderel,
3 cuil à soupe de maizena,
1 cuil à soupe de farine,
2 cuil à soupe beurre (type planta fin)
- eau 150 ml ds le fond du cookéo et panier vapeur -

On sépare les blancs des jaunes, on mélange jaune avec sucre (mélange doit devenir bien blanc) ajouter le beurre, la farine et la maizena, battre les blancs en neige puis les incorporer, on met des fruits au fond du moule puis on recouvre de pâte- cuire environ12 mn cuisson rapide

Gâteau moelleux au carambar

cookeo

Gâteau moelleux au carambar

Aurélie Eck 'Bailly'

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

~ Environ 30 Carambar
~ 100g de farine
~ 1/2 sachet de levure
~ 75g de beurre
~ 3 oeufs
~ 1 cuillère a soupe de Crème fraiche
~ 150g de sucre

~ Faire fondre les carambar avec le beurre (2 min au micro onde)
~ Séparer les blancs des jaunes
~ Blanchir les jaunes avec le sucre
~ Ajouter la crème fraîche
~ Ajouter les carambar fondu
~ Mettre une pincée de sel dans les blancs et les monter en neige
~ Incorporer les au mélange en prenant soin de ne pas les "casser"
~ Beurrer votre moule (pour moi c'était ma petite casserole tefal) et versez y la préparation
~ Dans le cookeo versez 75 cl d'eau
~ Mettre le moule dans le panier à vapeur en position basse
~ Fermer le cookeo
~ Faire cuire 18/20 min en cuisson rapide

cookeo

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gâteau moelleux au chocolat

Gâteau moelleux au chocolat

proposée par Audrey Maury

Ingrédients

- 125 g de chocolat pâtissier,
- 125g de beurre,
- 4 oeufs,
- 100 g de sucre semoule,
- 100g de farine

Mettre le beurre en pomonade, faire fonde le beurre au bain marie avec le sucre,

Séparer les blancs des jaunes

Mélanger le chocolat fondu avec le beurre, ajouter les jaunes d'oeuf en fouettant,

Incorporer la farine, puis monter les blancs en neige et les incorporer délicatement,

Verser la pâte dans un boule beurré (mettre du papier sulfurisé plus pratique pour démouler le gâteau),Couvrir le moule d'un film alimentaire

Dans le cookeo,, verser 75 cl d'eau et mettre le moule dans le panier à vapeur en position haute. Fermer le cookeo.

Faire cuire 9/10 minutes en cuisson rapide...

(le gâteau est moelleux est pas sec).

Faire un joli glaçage au chocolat car le dessus est moins joli que les gâteaux au four.

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Gâteau moelleux au chocolat 2

cookeo

Gâteaux moelleux au chocolat

Nol Artaud

Ingrédients :

- 250 de mascarpone
- 4 oeuf entier
- 70 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 200 gr de chocolat

Mélanger le tout et mettre dans un plat.
Mettre de l'aluminium sur le moule, et 200 ml d'eau sous le panier vapeur.
En mode cuisson rapide pour 30 min.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Gâteau moelleux au chocolat 3

cookeo

Gâteaux moelleux au chocolat

Comte Chred

Ingrédients :

-125 g de chocolat pâtissier
-125 g de beurre
-4 œufs
-100 g sucre semoule
-100 g de farine

Faire fondre beurre+chocolat ,puis ajouter le sucre
Ajouter les jaunes d'œuf
Incorporer la farine
Monter les blanc en neige et incorporer délicatement
Répartir dans les tasses ¾ pour moi
Mettre dans panier vapeur (j'ai dû faire en deux fois)
Couvrir d'une assiette ou d'un film
Mettre 75 cl d'eau et mettre le panier vapeur
8 mn cuisson rapide
Moins si les tasses sont petites

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Gâteau nature

Moulinex cookeo

Gâteau nature

Sandy Duvet

Ingrédients :

2 oeufs,
120g de sucre,
10 cl de lait,
100g de beurre fondu,
125 g de farine,
1 sachet de sucre vanillé,
1/2 sachet de levure chimique

Mélanger les oeufs, le sucre, le lait et le beurre fondue ajouter la levure, la farine et mélanger la pate est prête

mettre 40 cl d'eau dans le fond du cookéo poser le panier vapeur et votre moule en silicone cuisson rapide entre 35 à 40 mm

Génoise

Moulinex cookeo

Génoise

Sandy Duvet

Ingrédients :

3 gros oeufs
150 g de sucre
100g de farine
50g de beurre fondu

Dans un récipient versez les oeufs et le sucre placez ce plat dans un autre rempli d'eau bouillante et montez votre génoise 2 à 3 mm au fouet la pâte doit devenir mousseuse ensuite dans cette préparation versez la farine en plusieurs et fois et mélangez a la spatule délicatement puis ajouter le beurre fondu et melangez.

Versez la préparation dans un moule en silicone que vous poserez sur votre panier vapeur mettez dans la cuve de l'eau jusqu'en dessous du panier vapeur et mettez en cuisson rapide 30mm

Gâteau rapide au chocolat

cookeo

Gâteau rapide au chocolat

Ingrédients :
Pour 4 personnes
- 1 tablette de chocolat pâtissier
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 1 cuillère a soupe de farine-
- 5 œufs
- 1/2 sachet de levure

- Faire fondre le chocolat avec le beurre
  Séparer les jaunes d'œufs
- Monter les blancs en neige
  Ajouter la farine, le sucre, la levure, les jaunes d'œufs dans le chocolat fondu.
- Incorporer délicatement les blancs.
  Mettre dans le panier vapeur avec du papier sulfurisé recouvrir de film alimentaire et cuisson rapide 8mn

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com
http://www.recettesrapidesfaciles.com/

Glace au Nutella➽➽➽

Cookeo

Glace au Nutella

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 2 personnes

1 oeuf et 1 jaune
20 g de sucre
250 ml de lait
100 g de Nutella

Allumez votre Cookeo et passez en **mode dorer.**

Versez le lait dans la cuve pour le faire chauffer.
Quand le lait est chaud ,versez la préparation et mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse.
Ajoutez le Nutella et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
Laissez refroidir .
Versez la préparation au Nutella dans une sorbetière et laisser former la glace pendant 20 mn .

https://www.facebook.com