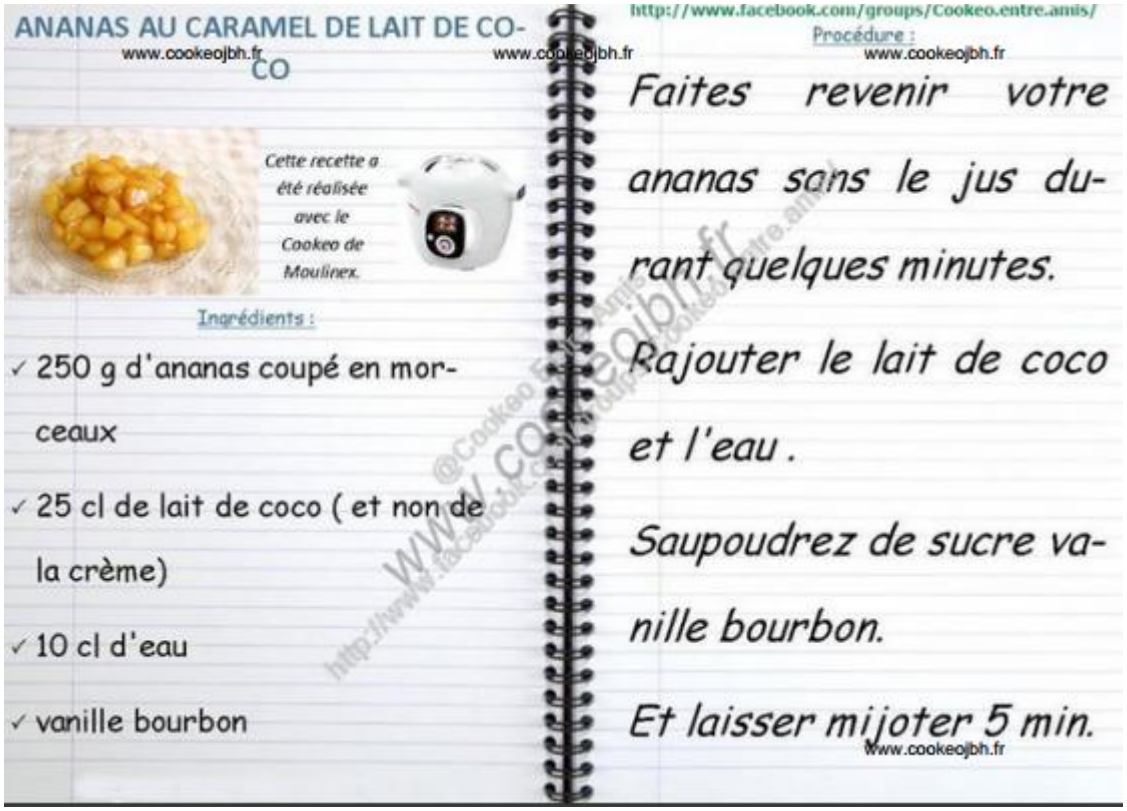
Ananas caramel.....5
Ananas mandarine en papillotte.....6
Ballotins de foie gras.....6
Blanquette saumon romarin.....7

Bouchées à la reine 7
Cailles aux pommes de terre 8
Cailles au vin blanc 9
Canard aux agrumes 9
Canard à l'orange 10
Cailles au miel 11
Canettes miel 11
Cailles farcies 12
Cailles raisins vin jaune 12
Civet de marcassins 13
Charlotte 13
Chou farci 14
Cocotte de cabillaud 14
Crème brûlée foie gras 15
Crème citron 16
Crème potimarron 16
Cuisses pintade chou fleur 17
Dos de chevreuil 17
Filet de canard pommes miel 18
Filet mignon girolles 18
Filet mignon foie gras 19
Flan crabe 19
Fondant chocolat chataignes 19
Gâteau pain perdu 20
Gambas tomate 21
Gambas aux légumes 21
Gambas à l'armoricaine 22
Génoise 22
Gigot d'agneau 23
Gratin fruits de mer 23
Hachis de confit de canard 24
Homard armoricaine 25
Iles flottantes 25
Lapin vin blanc 26

Lapin à la bière....26
Lapin Riesling et girolles....27
Lapin gibelote....27
Lentilles foie gras....28
Lotte bourguignonne....28
Magret de canard à l'orange....29
Magret de canard au miel....29
Magrets aux asperges et poivre....30
Magrets de canard aux pêches....31
Magret de canard pommes poires....31
Magret de canard caramel....32
Magret de canard....33
Magret canard mirabelles....33
Marmelade orange....34
Moelleux aux pommes....34
Noix de Saint Jacques crevettes....35
Noix de Saint Jacques coco....35
Œufs cocotte camembert....36
Œufs poussins....36
Œuf saumon....37
Pain de thon....37
Pain aux 3 viandes....38
Papillote ananas mandarine....38
Pâté....39
Paupiettes foie gras....39
Pintade aux cèpes....40
Poires Belle Hélène....40
Poire Belle Héléne 1....41
Poire Belle Héléne 2....41
Poires au vin et aux épices....42
Prunes en crumble de muesli....43
Pudding rose et framboises....44
Queue de langouste....45
Queue de lotte au whisky....46

Râgout mouton 46
Ravioles de cèpes 47
Risotto boudins blancs et champignons 47
Risotto escargots 48
Risotto aux cèpes 48
Risotto escargots 49
Risotto Saint Jacques 49
Risotto gambas clémentines 50
Rôti de sanglier à l'hypocras 50
Saint Jacques et fondu de poireaux 51
Saumon homard 51
Saumonette 52
Sauté de cerf 52
Saint Jacques chablis 53
Soupe à l'oignon 53
Terrine lapin 54
Terrine marine 54
Terrine sanglier 55
Terrine canard 55
Terrine de lapin 56
Terrine de pigeon 56
Terrine de poire et épices 57
Terrine saumon 58
Tourte saumon 58
Truffade 59
Veau farci 59
Vol au vent 60

Ananas caramel



ANANAS AU CARAMEL DE LAIT DE COCO

www.cookeojbh.fr

Cette recette a été réalisée avec le Cookeo de Moulinex.

Ingrédients :

- ✓ 250 g d'ananas coupé en morceaux
- ✓ 25 cl de lait de coco (et non de la crème)
- ✓ 10 cl d'eau
- ✓ vanille bourbon

http://www.facebook.com/groups/Cookeo.entre.amis/

Procédure :

Faites revenir votre ananas sans le jus durant quelques minutes.

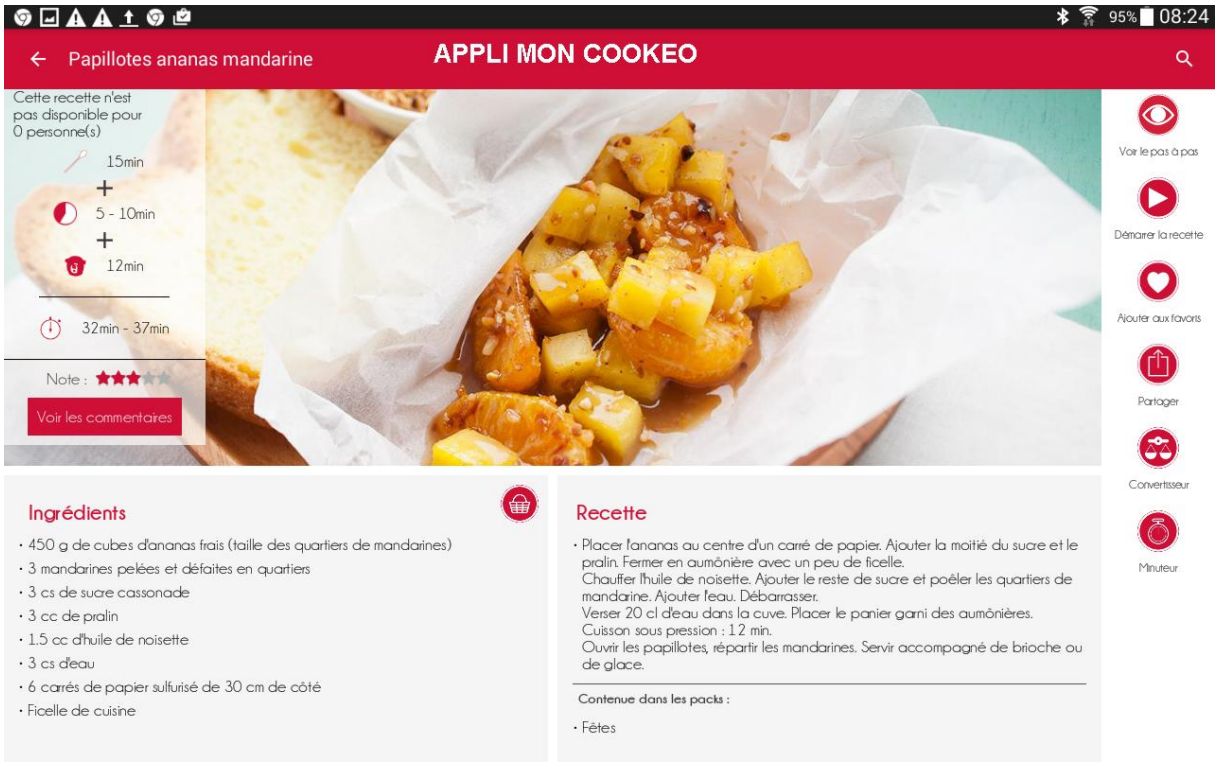
Rajouter le lait de coco et l'eau .

Saupoudrez de sucre vanille bourbon.

Et laisser mijoter 5 min.

www.cookeojbh.fr

Ananas mandarine en papillotte



Ballotins de foie gras

Blanquette saumon romarin

Recette

BLANQUETTE SAUMON ROMARIN APPLI MON COOKEO

Ingrédients pour 2 personne(s) :

300 g de dos de saumon coupé en cubes de 30 g environ
100 g de champignons de Paris émincés
1/2 oignon ciselé
100 g de carotte émincée finement
50 g de moules cuites
1 bouquet garni
1/2 branche de romarin
10 cl de crème liquide entière (30% de MG)
10 cl de fumet de poisson
1 cs de persil haché

Prépration

Préparer les ingrédients.
Emincer les champignons de Paris
Ciseler les oignons
Placer tous les ingrédients dans la cuve. Assaisonner de sel et de poivre. Fermer.
Cuisson sous pression : 3 min
Retirer le romarin et le bouquet garni. Servir avec du persil et du riz basmati.

Bouchées à la reine

cookeo www.cookeojbh.fr

Bouchée à la reine

Annie bochu

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 550g de blancs de poulet
- 200g de champignons frais
- 35g de beurre
- 10cl de creme liquide
- 65g de farine
- persil
- sel poivre
- croute de vol au vent

Mettre le beurre dans la cuve
Dorer les blancs de poulet
Ajouter les ingrédients solides et melanger
Ajouter les ingrédients liquide et melanger
Cuisson rapide 3mns

www.cookeojbh.fr

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

Cailles aux pommes de terre

cookeo

Cailles aux pommes de terres moelleuses

Pascale Godin Basecq

Pour 4 à 6 personnes

6 petites cailles
500g de pomme de terre
2 oignons
1 boite de champignons
125 cl de vin blanc

Faire revenir les cailles avec un mélange beurre / huile.
Retirer les cailles puis faire revenir les oignons.
Ajouter ensuite les cailles et les autres ingredients dans la cuve.
Faire cuire en mode cuisson rapide pendant 30 minutes.

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

cookeo

Cailles au vin blanc

Moulinex cookeo

Cailles au vin blanc

Gambiez Nathalie

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

-4 cailles
-1 gros oignon
-15 cl de vin blanc
-2 cuillères à soupe d'huile d'olive
-sel et poivre

Faire dorée l'huile d'olive,l'oignon et les cailles.

Remuer de façon que ca ne colle pas dans le cookeo.

Quand les cailles sont bien dorée mettre le vin blanc,

puis saler et poivrer .Faire cuire 30min cuisson rapide.

Canard aux agrumes

Cookeo Moulinex

Canard aux agrumes

Ingrédients pour 4 personnes

2 magrets de canard paré, et un peu dégraissé
2 oranges, en suprêmes
1/2 zeste d'orange
1 citron, en suprêmes
1 oignon doux

200 g de carottes émincées
7.5 cl d'eau
7.5 cl de jus d'orange
Sel et poivre
2 càs de sauceline

Préparation
Mode dorer

Colorez les magrets, côté peau en premier, 4 minutes par face.

Retirez un peu de gras. Ajouter les autres ingrédients sauf la Sauceline
Liez la sauce avec la Sauceline.

Servez avec des tagliatelles !

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

Canard à l'orange

Moulinex cookeo

Blandine Lombard-gras

Canard à l'orange

Ingrédients :

pour 6 personnes

1 gros canard,

1 jus de citron et demi
(un demi verre)
sel poivre

1 litre d'orange frais
préssé (gardez du zeste)

J'ai découpe mon canard et fait revenir mes morceaux salés et poivrés sur chaque faces et coté peau sans graisse sur position " dorer"
(je me suis servit en parallèle d'une grande poêle pour aller + vite. quand mes morceaux ont été bien dorés j'ai debarasse ma viande afin de retirer la graisse de mon cookéo et de ma poêle(graisse que j ai garder afin d'y faire revenir (un autre jour) des petites P de T...).
j ai remis tous mes morceaux dans le cookéo et j ai ajouter mon jus d'orange et de citron.
J ai mis en cuisson 12 mn en mode manuel et 5 mn avant de servir j ai rectifie mon assaisonnement et ajouter mes zestes.....
pour la deco on peut ajouter des rondelles d'orange servis avec du riz thai hummm miam miam!!!!!

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

Cailles au miel

Moulinex cookeo

Cailles au miel et aux raisins sec

Kevin Violaine Sottile Stmartin

Ingrédients :

2 personnes:
2 cailles,
1 càs de maïzena,
5 cuillères à soupe de miel liquide,
1 poignée de raisins secs,
100ml de vin blanc,
2 càs de sauce soja,
2 oignons,
2 gousses d'ail
1 càs d'huile.

En mode dorer faire revenir les oignons émincé, l'ail en chemise, les raisins secs et les cailles pendant 5 à 10 min (temps de préchauffage compris).

Puis rajouter la maïzena, le miel, le vin, la sauce soja, sel,poivre et mettre en mode cuisson rapide.
Faire cuire 30 min.

Canettes miel

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Canette miel/romarin aux figues sèches et aux pommes

Lilou Moultipass

Ingrédients :

- 1 canette (1kg500 pour la mienne)
- 1 oignon émincé
- 4 carottes coupées en julienne
- 4 pommes golden coupées en tranches moyennes
- 1 boîte de 400 gr de figues sèches
- 4 cuillères à soupe de miel
- 2 cuillères à soupe bombées de romarin séché
- huile d'olive
- 300 ml d'eau avec 1/2 cube de bouillon de volaille (pas un cube entier, la saveur sera trop forte)
- - sel et poivre

Faire dorer sur toutes ses faces et la canette dans un peu d'huile d'olive (10min)
Sortir la canette et la réserver.
Mettre à revenir l'oignon et les carottes dans l'huile et la graisse de canette restantes, en remuant de temps en temps (: 5 min).
Arrêter le mode dorer. Verser la dosette de sauce sucrée japonaise + 3 c à s prélevées dans le bouillon de volaille, mélanger. Ajouter les 2 c à s de romarin. Mélanger. Ajouter 3 c à s de miel. Saler, poivrer. Mélanger.
Déposer la canette sur la préparation et la napper avec la 4éme c à s de miel restante. Verser le restant du bouillon de volaille. Remuer ..
Passer en cuisson rapide 25 minutes.
Quand la cuisson rapide est terminée, retirer la canette et la réserver, ajouter les figues et les pommes, bien remuer, déposer la canette sur la face opposée à la cuisson rapide et remettre en cuisson rapide 5 minutes.

www.cookeojbh.fr

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

Cailles farcies

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

CAILLES FARCIE ET PRUNEAUX

Dominique Beltempo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 cailles
- 500g farce porc et veau
- une vingtaine de pruneaux
- 1 ou 2 oignons
- cube de volaille sel,poivre persil, 1 oeuf ,
- ail
- 250ml vin blanc
- 250ml eau

Préparer la farce : sel; poivre, persil, ail oeuf , bien melanger le tout. farcir les cailles et faire des boules avec le reste de farce .
Faire dorer les cailles ainsi que les oignons une fois saisient deglacer avec le vin blanc ajouter le cube de volaille saler poivrer puis les pruneaux
Ajouter un peu de farine pour epaissir la sauce ajouter l eau melanger pour la cuisson j ai pris la recette du lapin aux pruneaux et j ai ajouter 5mn

Cailles raisins vin jaune

≡ menu

Cailles raisins et vin jaune

Rechercher une recette par mot-clés

10 min
5 à 10 min
6 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 2 cailles de 160 à 170 g
- 100 g de raisins blancs ou noirs, lavés
- 0.5 oignon pelé et ciselé
- 3 cl de fond de volaille
- 200 g de panais pelés, coupés en "frites" de 1 cm de côté
- 1 cs d'huile d'olive
- 7 cl de vin jaune
- 100 g de lardons
- Sel, poivre

Convertisseur

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

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et

Civet de marcassins

www.cookeojbh.fr

Recette de civet de marcassin à ma façon

Yvette Auquier

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 1 kg800 de civet de marcassin
- 2 oignons,
- carottes et champignons à volonté,
- 25 cl de vin rouge (peut être remplacé par du fond de gibier),
- crème fraiche selon le goût,
- épaississant,
- sel , poivre ,
- romarin et sauge en petite quantité,
- beurre ou margarine à cuire.

En mode dorer, faire revenir les oignons dans le beurre, ajouter la viande, saler, poivrer et faire dorer environ 5 à 7 minutes....Ajouter le vin, les légumes coupés en petits morceaux, les herbes, bien mélanger (le tout doit baigner dans le liquide, en rajouter si besoin) Cuisson rapide +/- 35 minutes.
Ajouter la crème fraiche, l'épaississant si besoin et rectifier l'assaisonnement.

www.cookeojbh.fr

Charlotte

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Charlotte ménagère

Gigi la Brune

Ingrédients :

pour 5 personnes

500g de pain sans croute
1kg de pommes
200g de sucre cristalisé
2 verres de cidre
4 cuil de beurre

Coupez le pain en tranches minces et sans croutes si possible
Tartinez les lègerement de beurre
épluchez les pommes,coupez les en tranches fine

Beurrez le fond et les parois du moule
tapissezl interieur et le fond avec le pain
disposez a l interieur une couche de pommes ,une de pain ,etc.....
et soupoudrez de sucre entre chaque couche

Arrosez de cidre
versez deux verre d eau dans le cookeo

Posez le moule dans le panier vapeur et mettez le dans le cookeo
Faire cuire 17 minute
une fois fini sortir le panier er demouler votre charlotte c'est pret !

Chou farci

Chou farci entier

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

1 beau chou vert
400 g de chair a saucisse

Pour le bouillon
1 ou 2 carottes
1 blanc de poireau (je mets un entier , parce que je fais ensuite un potage avec le jus de cuisson du chou
1 oignon piqué de 2 clous de girofles
Sel/poivre/ 2 pincée d'herbes de Provence / 1 feuille de laurier ou tout simplement un cub or
Environ 1 l d'eau

Pour la farce 400g de chair à saucisse
1 ou 2 échalotes
1 tomate,pelée et coupée en petits dés
Le coeur du chou haché au couteau
Sel/poivre
(Bien sûr vous pouvez utiliser une farce prête et d'une autre viande de votre choix)

Préparation

Blanchir tout d'abord le chou, feuille par feuille, et le coeur en coupé en 4
5 mn ds une casserole d'eau bouillante un peu salée,
Et plonger aussitôt ds un bol d'eau froide (cela arrête la cuisson, et préserve la couleur)
je mets une pincée de bicarbonate. (Je fais cela avec tous les choux et légumineuses.
Cela facilite les problème de digestion et cela réduit le temps de cuisson)
De même le fait de blanchir le chou, évite les désagréments lorsqu'on le supporte mal.
Débarrasser les belles feuilles de la grosse nervure, en préservant au maximum la feuille
FarceFaire revenir ds une sauteuse avecUne cs d'huile l'échalote émincée, la chair a saucisse, le coeur hachée du choux, la tomate en dés
Continuer pendant 5 a 6 mn en mélangeant bienAssaisonner: sel/poivre
Préparez votre bouillon, ds la cuve
Avec de l'eau chaude, cela va plus vite
Montage du chouDisposez 2 ficelles de cuisine en croix ds votre panier vapeur en laissant retomber les extrémités à l'extérieur.
Disposer une belle feuille ou 2 au fond du panier
Disposer ensuite les feuilles en corolle, en les chevauchant un peu (la partie incisée de la nervure au centre et la partie large, retombe a l 'extérieur du panier)
Une fois votre coque de chou bien faite,
Disposer la farce en tassant très légèrement,pas trop, sinon , la farce va se compacter et ce sera moins agréable.
Rajouter, une feuille ou 2 sur la farce, replier bien toutes le feuilles pour refermer le chou. On peut mettre une dernière feuille sur le tout pour bien pommer le chou.
Rabattre toutes les feuilles,
Récupérer les ficelles, et les nouer 2 par 2 Le chou doit être reconstitué
Mettre le panier contenant le chou ds le bouillon bien chaud
Fermer et mettre en cuisson rapide ou sous pression
Pour 15 mnEgoutter, ôter les ficelles, découper et servirAccompagner de riz ou salade verte

www.cookeojbh.fr

Cocotte de cabillaud

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Cocotte de cabillaud, au riz 3 saveurs parfumé de Sandrine

Sandrine Pellot

Ingrédients :

Pour 2/3 personnes :

- 600 gr de cabillaud coupé en gros morceaux (sans arête, sinon à vous de jouer pour les ôter)
- 2 tomates pelées, épépinées puis concassées
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasé
- 3 pétales de tomates séchées coupées en lanières
- 3 lamelles de poivron rouge confit (le mien est fait-maison, mais vous pouvez le trouver en bocal tout prêt)
- 1 cuillère à soupe d'épices à paëlla
- ½ dosette de safran en filaments
- 150 gr de riz 3 saveurs
- 1 branche de thym
- 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 250 ml de court-bouillon de légumes au vin blanc (Maggi)
- poivre

En mode dorer, faire revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive l'oignon, l'ail, le poivron et les tomates séchées, en remuant jusqu'à ce que l'oignon soit transparent. Ajouter les tomates concassées, le thym, les épices et le safran, poivrer (ne pas saler, le court-bouillon utilisé ensuite est très salé, mieux vaudra rectifier à la fin si besoin), mélanger, puis passer en cuisson rapide 2 minutes.

Réserver.

Remettre en mode dorer avec les 2 autres cuillères à soupe d'huile d'olive et faire colorer sur toutes leurs faces les morceaux de cabillaud.

Réserver.

Verser le riz dans la cuve, y mélanger la sauce tomate parfumée et la branche de thym, déposer le cabillaud dessus sans le mélanger, verser le court-bouillon et passer en cuisson rapide 10 minutes.

Arrêter la cuisson. Si le riz est légèrement ferme (selon qualité), ne surtout pas remettre à cuire. Fermer le couvercle et le laisser s'imprégner de vapeur.

www.cookeojbh.fr

Crème brûlée foie gras

Crème brulée au fois gras

pour 4 personnes

Ingrédients:

- *150 gr de foie gras mi-cuit*
- *30 cl de crème fraiche entière*
- *4 jaunes d'oeuf*
- *poivre vert*
- *un peu de mélange 4 épices (pas obligatoire)*
- *cassonade*

www.cookeojbh.fr

Préparation:

- *Découper le foie gras en petits morceaux.*
- *Le mixer avec la crème fraiche.*
- *Ajouter les jaunes d'oeufs, les 4 épices et le poivre vert jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène.*
- *Mettre en ramequins et les filmer.*
- *Mettre 200 ml d'eau dans la cuve.*
- *Mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.*
- *Mettre au frais.*
- *Saupoudrer de cassonade et les passer au grill afin de les caraméliser.*

Crème citron

cookeo www.cookeojbh.fr

Crème Citron pour tarte

Aud-rey Jam-ain

Ingrédients :

Pour 1 tarte :

- 2 citrons de taille moyenne
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de Maïzena

Laver les citrons et en "zester" 2 (pour ma part qu'1 ça suffit).
Mettre les zestes très fins dans le cookeo.
Presser les citrons et mettre le jus avec les zestes dans le cookeo.Verser le sucre et la Maïzena.Remuer, et commencer à faire chauffer à feux doux dans le cookeo.
Battre les oeufs dans un saladier, incorporer tout en remuant le jus de citron, le sucre, la Maïzena et les zestes.
Mettre à feu fort et continuer à remuer à l'aide d'un fouet. Le mélange va commencer à s'épaissir.
Attention de toujours remuer lorsque les oeufs sont ajoutés, car la crème de citron pourrait brûler.
Oter du feux et verser l'appareil sur le fond de tarte cuit

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

www.cookeojbh.fr cookeo

Crème potimarron

Crème potimarron & foie gras

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

10min + 5 - 10min + 7min

22min - 27min

Note : ★★★☆☆

Voir les commentaires

Voir le pas à pas

Détacher la recette

Ajouter aux favoris

Partager

Convertisseur

Minuteur

Ingrédients

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

Recette

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

Contenue dans les packs :

- Fêtes

Cuisses pintade chou fleur

cookeo www.cookeojbh.fr

Cuisse de pintade et choux fleur

Pascale Godin Basecq

Ingrédients :

Pour 6 personnes

- 6 cuisses de pintade
- 2 oignons
- 1 choux fleur
- 250 ml de bouillon de volaille

Faire cuire le choux fleur en mode rapide 5 min.
Faire revenir les cuisses en mode DORER, les reserver.
Faire revenir les oignons, puis ajouter le bouillon, les cuisses et le choux fleur.

Cuisson rapide 15 min.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr cookeo

Dos de chevreuil

menu Dos de chevreuil au cassis

Rechercher une recette par mot-clés

10 min
5 à 10 min
4 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 360 g de filet de chevreuil, taillé en pavés de 180 g
- 50 g de cassis (frais ou surgelé ou airelles à défaut)
- 1 cs d'huile d'arachide
- 1 poire pelée, épépinée coupée en 2 en longueur
- 5 cl jus de veau
- 200 g de pommes de terre vitelottes, coupées en cubes d'1 cm
- 2 cl de vin rouge
- 1 pincées de mélange à pain d'épices (à

Convertisseur

Minuteur

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

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr

Filet de canard pommes miel

cookeo www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr cookeo

Filet mignon girolles

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Filet mignon au porto et ses girolles

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

Pour 3 personnes :

- 1 filet mignon de porc
- 1 verre à porto de porto (8cl)
- 1 oignon émincé
- 1 bouillon de légume
- 150 ml d'eau
- Sel poivre
- 1 sachet de girolles surgelées

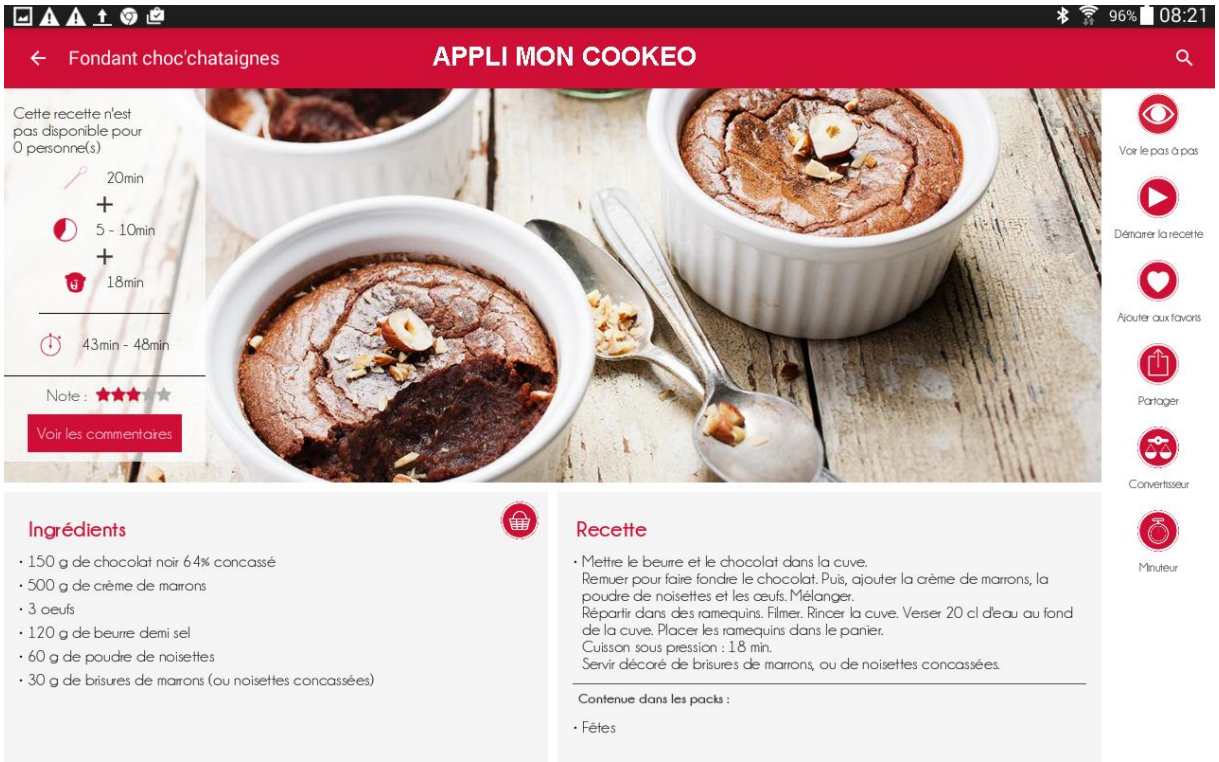
Faire revenir le filet mignon avec l'oignon émincé quelques minutes , ajouter le porto , ramener à ébullition et rajouter le bouillon de légumes et les girolles , assaisonner , cuisson rapide ou sous pression 20mn

Servi avec un écrasé de pommes de terre , chou fleurs cuisson 15mn dans le panier vapeur , écrasé à la fourchette ...

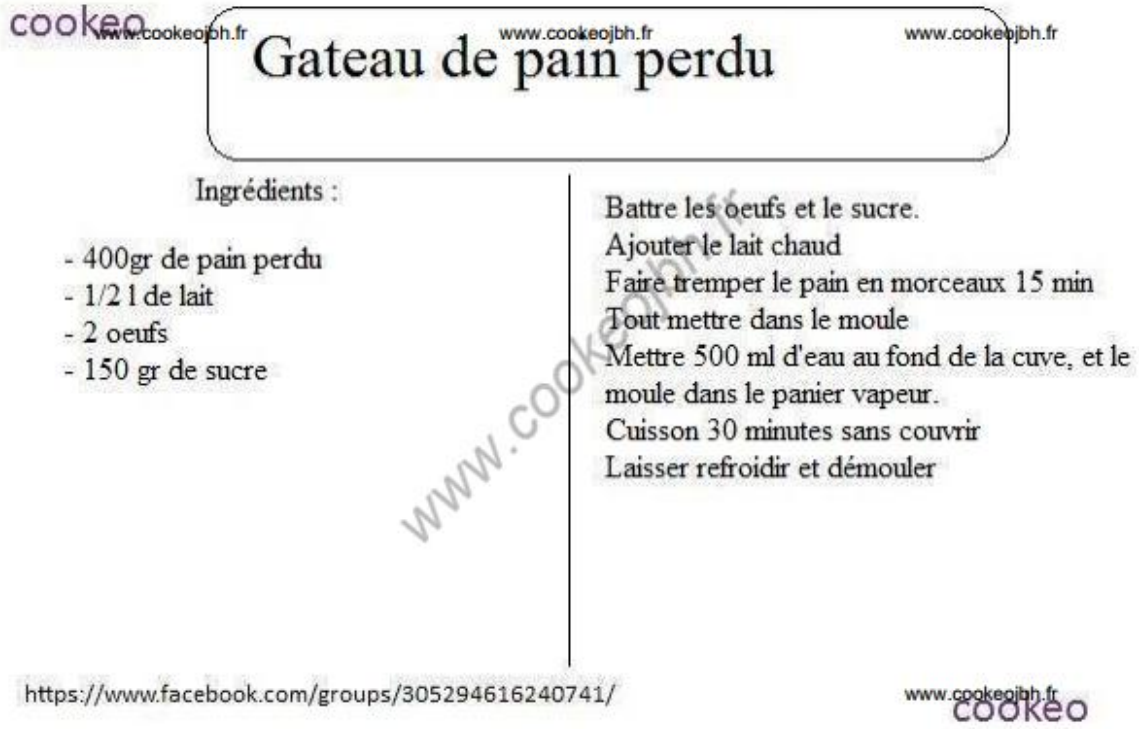
Filet mignon foie gras

Flan crabe

Fondant chocolat chataignes



Gâteau pain perdu



Gambas tomate

LE GROUPE IDEES RECETTES COOKEO

Gambas à la tomate

Cuisto Dingo

Nombre de personnes : 6
Temps de préparation : 2 min
Temps de cuisson : 2 min

Ingrédients

1,2 kg de gambas crues surgelées,
un cube bouquet garni,
une brique de 500 ml de purée de tomate,
75 g de carottes,
150 g d'oignons,
sel,
250 ml de vin blanc.

Préparation

Enlever les têtes des gambas, mettre tous les ingrédients dans la cuve, sélectionner le programme crevettes au court bouillon dans les plats enregistrés (sinon 2 min. en cuisson rapide), servir avec du riz !

Gambas aux légumes

cookeo www.cookeojbh.fr

Gambas fraîches aux légumes croquants ailles 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/ www.cookeojbh.fr 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

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

Gigot d'agneau

LE GROUPE IDEES RECETTES COOKEO

www.cookeojbh.fr

Gigot d'agneau à l'ail et au thym

Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

1 gigot 1kg 800
2 ou 3 gousses d'ail
Thym
Huile d'olive
Sel/poivre
200 ml d'eau

Préparation

Si votre gigot a l'os , il vs faudra le raccourcir (pr entrer ds le cookéo)
Préparez ds un bol 2 cs huile d'olive les gousses d'ail écrasées
Persil haché
Thym (ou romarin ou herbes de provences)
Sel/poivre
Entaillez (petites entailles) votre gigot
Et massez-le bien avec votre préparation (qu'il soit bien assaisonné))
Filmez et laissez reposer au frais 4 ou 5h minimum(je mets le soir pr le lendemain)
Sortez le du frigo 1/2 avant (c important de ne pas cuisiner tout de suite une pièce de viande qui sort du frigo)
Faites bien dorer votre gigot sur
Tous les côtés
Ajoutez 200 ml d'eau
Cuisson sous pression 20 mn (pour un gigot saignant)
Si vous ne le trouvez pas assez cuit
Remettez le , par tranche de 5 mn
(c vraiment une question de goût)
Servez avec le légume de votre choix

Conseils : dorez bien votre gigot. Cela fera une petite croûte et la viande sera moelleuse à et parfumée
Si vs devez tarder à servir et que vous estimez la cuisson bonne, sortez votre gigot et enveloppez-le dans un papier alu

Gratin fruits de mer

www.cookeojbh.fr

Gratin de fruits de mer façon Cookéo

Ingrédients :

Pour 12 personnes :

- 2 sachets de fruits de mer surgelés (400 ou 500 grs)
- 1 sachet de moules d'autant
- 1 sachet de noix de St jacques
- 8 quenelles de brochet
- 1 bocal de girolles bien rincé et égoutté
- 1 carotte , 1 poireau , 1 oignon ,1 échalote , le tout mixé
- 20 cl de vin blanc
- Fromage râpé et chapelure

Pour la béchamel:
- 40 grs de beurre , autant de farine et 500 ml de lait
- Sel , poivre , curcuma , piment d'espelette , quantité selon le goût de chacun

En mode préchauffage et dorer :

Faire revenir le mélangede légumes mixés dans une càs d'huile d'olive , laisser fondre quelques minutes , ensuite ajouter les fruits de mer sauf les noix de St Jacques, faire réduire puis mouiller avec le vin blanc
Ajouter les girolles , les quenelles coupées en petits morceaux
Entre temps , faire la béchamel à la casserole , (micro ondes, perso avec le Thermomix)
Incorporer la béchamel à la préparation ainsi que les noix St Jacques, remuer .....
Ensuite , au choix mettre cette préparation dans un plat ou en coquille individuelle, saupoudrer de fromage râpé et de chapelure , puis faire gratiner à 180° , pendant 20 à 30 mn

Cette recette peut très bien convenir à une entrée chaude pour les fêtes

www.cookeojbh.fr

Hachis de confit de canard

www.cookeojbh.fr

Hachis au confit de canard

Vir Ginie

Ingrédients :

Pour 4 à 5 personnes :

- 2 cuisses de canard confites
- 1kg de pomme de terre
- 250 ml d'eau
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- du persil
- du beurre
- sel et poivre
- crème d'avoine (ou du lait)

Accompagnement : salade verte, vinaigrette

Hacher finement ail, oignon et persil (je me suis servie du Cuisine Companion, Ultra Blade Vitesse 12 pendant 10sec)
Dans le Cookéo faire revenir en mode Dorer les cuisses de canard confites avec les condiments hachés (j'utilise le préchauffage pour pas perdre de temps) et un filet d'huile si la graisse de canard ne suffit pas.
Mettre de côté les condiments et les cuisses pour les effiler
Laver la cuve
Mettre 250ml d'eau au fond de la cuve, et mettre les pommes de terre coupées en 2 dans la panier vapeur
Cuisson rapide 14min
Pendant ce temps : préchauffer le four à 200° et effiler la viande et mélanger avec les condiments
(Ici je me suis servie du robot Cuisine Companion, j'ai tout mis dans la cuve : Mode Pulse avec l'ultra blade pendant 10 sec.)
Préparer un plat à gratin pour le four.
Quand les pommes de terre sont cuites, les écraser avec une fourchettes (dans un saladier pour ne pas abimer la cuve), avec un peu de beurre et de la crème d'avoine (ou du lait), saler et poivre votre mélange à votre goût.
Montage et Mise au four :
Mettre dans le plat 1 couche de pomme de terre, puis ajouter la viande, et remettre 1 couche de pomme de terre.
Mettre près de la grille du four pour que ça dore, pendant 10min à 200°
Servir avec une salade verte vinaigrée.

www.cookeojbh.fr

Homard armoricaine

Homard à l'armoricaine

Garnier Angelique

Ingrédients :

Temp de préparation 10min .
temps de cuisson cookéo :4min.
Temps de cuisson court bouillon 10 à 15min.

Pour 2 personnes :

2 homards entier frais ou surgelée préalablement cuit au court bouillon pendant 10 à 15min .
-1 oignon.
-Une gousse d ail.
-Persil .
-20cl de vin blanc
-Un bouchon de cognac .
-Une petite boîte de double concentrée de tomate .

Mettre en mode dorée.
Faite revenir dans un peu d huile d'olive les oignons couper ,ail et persil pendant 2 min env.
Ajouter 20cl de vin blanc et le cognac .
Laisser evaporer pendant 5 min en mode dorée ou mijotage (suivant le model cookéo).
Ajouter le double concentré de tomate, saler et poivrer a votre goût.
Ajouter les homards égoutter et cuit .
Puis puis cuisson rapide 4 min .

www.cookeojbh.fr

Iles flottantes

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Ile flottante

Marie Nowaczyk Dernoncourt

Ingrédients

pour 6 coupes

- 6 oeufs

pour la creme anglaise :

-165 gr de sucre,
- 80 cl de lait entier,
- 30 gr de fecule de mais,
- un peu d'extrait de vanille

Filmer l'interieur du panier vapeur, monter en neige 6 blancs d'oeufs (garder les jaunes pour la creme anglaise), sucrer au fur et a mesure a votre gout, une fois bien monté, les mettre dans le panier et mettre en cuisson rapide 4 mns, apres la cuisson, laissez au maintien au chaud 10 minutes, et ouvrir, laisser refroidir,
pour la creme anglaise :
melanger tout ca en demarrant a froid, des que la creme commence a epaissir ajouter et delayer rapidement les jaunes d'oeufs et laisser epaissir....voila, une fois les deux refroidis, ajouter un peu de caramel liquide

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

Lapin vin blanc

Lapin au vin blanc accompagné de champignons

Nombre de personnes : 6
Temps de préparation :10 min
Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 1 lapin découpé;
- 1 oignon;
- farine;
- 20 cl de vin blanc;
- 10cl d'eau;
- 1 boîte de champignons;
- poivre,
- sel;
- 1 tablette bouquet garni

Préparation

Faire dorer l'oignon émincé avec le lapin, parsemer de farine, verser le liquide et remuer. saler, poivrer; mettre la tablette, les champignons.
Cuire 15 min sous pression/cuisson rapide.

www.cookeoinfo.fr
Idées Recettes Cookeo

Lapin à la bière

cookeo

lapin bière/pain d'épices

Pour 3 pers.
-3 pièces de lapin
-300ml de bière brune
-20cl de creme liquide
-100g de pruneaux dénoyautés
-25g raisins secs
-100g lardons
-1 oignon, 2 feuilles de laurier
- 6 tranches de pain d'épices émietté
-huile d'oilves, sel/poivre

Faire dorer avec l'huile le lapin sur toutes ses faces. Puis le retirer de la cuve, faire dorer les lardons et les oignons.
Rajouter le lapin et tous les autres ingrédients . Passez en cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

Lapin Riesling et girolles

Moulinex cookeo

Lapin au Riesling & aux girolles

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

1 lapin
2 bottes d'oignons nouveaux
500g de girolles
150g de poitrine fumée
30cl de Riesling
20cl de crème liquide
3 cuillères à soupe d'huile
sel

Pour la marinade :
50 cl de vin blanc
1 branche de thym
1/2 c. à café de poivre noir en grains

Mettez les morceaux de lapin dans un plat creux. Arrosez-les de vin blanc, parsemez de thym, ajoutez le poivre en grain concassé et laissez mariner deux heures.

Pendant ce temps, épluchez les oignons, coupez la poitrine fumée en lardons et nettoyez les girolles dans un linge propre sans les passer sous l'eau.
Mettre le cookeo en manuel et dorer.
Faites chauffer l'huile.
Mettez-y les morceaux de lapin à dorer avec les lardons.
Mouillez avec le vin blanc, ajoutez les oignons, salez.
Mettre en mode cuisson rapide 30 minutes.
Ajoutez les girolles et la crème.
Mélangez et prolongez la cuisson pendant 15 minutes.

Lapin gibelote

cookeo

Lapin en gibelote

-Morceaux de lapin
-oignon
-champignons
-2 à 3 càs de farine
-25 cl de vin blanc
-thym/laurier/persil

Faire revenir des morceaux de lapin, un oignon et des champignons.Mettre 2 à 3 c à s de farine, quand la farine est absorbée 25 cl de vin blanc+ thym, laurier et persil ...mettre en cuisson rapide 15 mins.

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

cookeo

Lentilles foie gras

www.cookeojbh.fr

Lentilles et sa ballotine de dinde au foie gras

Ingrédients :

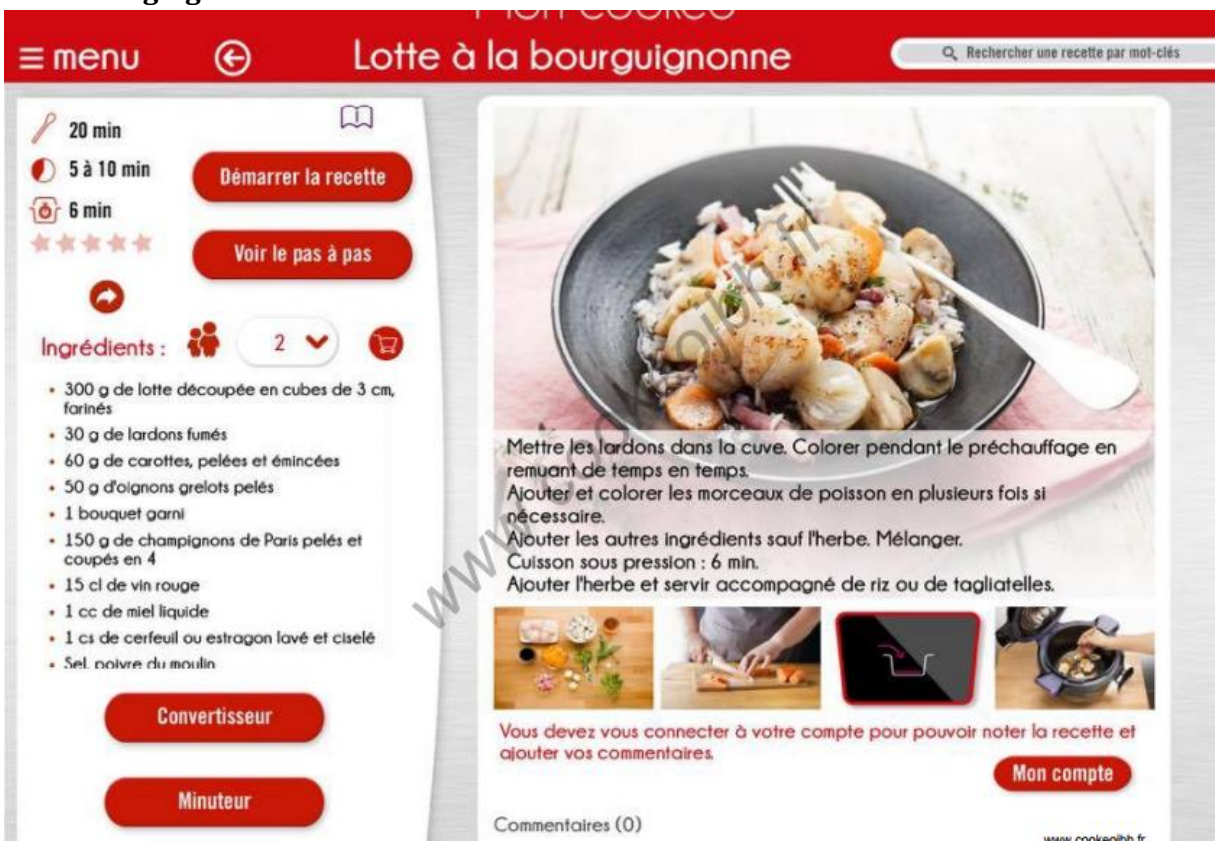
pour 3 personnes :

- 3 escaloppes de dinde
- 3 tranches fine de foie gras à poeler
- 250 de lentilles vertes lepuy
- 1 carotte coupée en rondelles
- 1 C à S de moutarde
- 1 C àS de crème fraiche
- 1 échalote émincée
- Sel poivre , laurier

Commencer par cuire les lentilles en mettant dans la cuve ,echalote , carotte , sel poivre ,les lentilles ,la feuille de lairier et 250 cl d'eau ,en cuisson rapide ou sous pression pendant 15 mn.
Pendant ce temps , confectionner les ballotines de dinde , en mettant l'escalope de foie gras au milieu de la fine escalope de dinde , saler, poivrer , enrouler dans du film (cuisson micro ondes)en serrant bien et faire un noeud à chaque extrémitée.
A la fin de la cuisson des lentilles ,poser les ballotines dans le panier vapeur et poser sur les lentilles ,rajouter un peu d'eau si necessaire , et rajouter 6 mn de cuisson .
Mélanger la moutarde et la crème fraiche dans un bol.
Dans le plat de service , ajouter le mélange moutarde crème .....
On peut remplacer le foie gras par des champignons ou autre chose ....

www.cookeojbh.fr

Lotte bourguignonne



≡ menu

Lotte à la bourguignonne

Rechercher une recette par mot-clés

20 min
5 à 10 min
6 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

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

Convertisseur

Minuteur

Mettre les lardons dans la cuve. Colorer pendant le préchauffage en remuant de temps en temps.
Ajouter et colorer les morceaux de poisson en plusieurs fois si nécessaire.
Ajouter les autres ingrédients sauf l'herbe. Mélanger.
Cuisson sous pression : 6 min.
Ajouter l'herbe et servir accompagné de riz ou de tagliatelles.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

Magret de canard à l'orange

cookeo

Magret de canard à l'orange

Sylvie Vuillemard

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 2 magret tranchés
- 200 ml de jus d'orange
- 100 ml de sucre en poudre
- sel, poivre

En mode dorer : griller les magrets de chaque côté puis réserver.
Ensuite rincer la cuve et toujours en mode dorer, faire un caramel à sec ave le sucre en poudre , dès que c'est doré mettre le jus d'orange, bien remuer jusqu'à ce que le caramel soir dissout.
Ajouter les tranches de magret, les laisser 2 minutes dedans. Ajouter sel e poivre.

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

cookeo

Magret de canard au miel

cookeo

Magret de canard balsamique et miel

Martine Emieux

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 1 magret de canard
- 1 gros oignon
- 3 c à s de balsamique
- 3 c à s de sauce soja
1 c à s de fond de volaille avec 1/2 verre d'eau
- 2 c à s de miel

Couper le magret en tranche, les mettre en mode dorer 1 min de chaque coté.
Les enlever, faire dorer l'oignon sans matière grasse.
Ajouter le miel, le balsamique et le soja tout en remuant le fond de volaille.
Ajouter le magret et mettre en mode cuisson rapide 3 min.

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

cookeo

Magrets aux asperges et poivre

Magret aux asperges et poivre

	2	4	6
Magret de canard paré	1	2	3
Cognac	3 cl	5 cl	7 cl
Bouillon de volaille	10 cl	15 cl	20 cl
Poivre vert écrasé	10 g	15 g	20 g
Crème liquide	10 cl	15 cl	20 cl
Beurre	10 g	15 g	20 g
Sauceline	1 cs	2 cs	3 cs
Asperges vertes	10	20	30
Sel			

Préparation : 10 mn Cuisson : 4 mn

Préparation :
Dégraisser un peu les magrets et les assaisonner.
Préchauffage
Colorer les magrets côté peau, puis 3 mn par face.
Retirer les magrets et le gras.
Déglacer au Coganc et remuer.
Arrêter de dorer.
Ajouter le reste sauf les asperges.
Retirer la sauce, réserver au chaud.
Ajouter asperges, magrets et 10 cl d'eau.
Cuisson
Servir le magret tranché avec les asperges et napper de sauce.

Magrets de canard aux pêches

Moulinex cookeo

Magrets de canard aux pêches et sa sauce caramel

Corinne Croisille

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

2 magrets de canard
4 pêches
200g de sucre
20g de beurre
2 càs de mélange malin volaille
20cl de jus d'orange
sel et poivre

Mettre le cookéo en manuel et dorer.
Faites fondre le sucre à sec.

Lorsqu'il atteint une couleur dorée, ajoutez le beurre et le jus d'orange et le mélange malin.

Coupez les magrets en lanières.
Mettre les magrets à dorer.
Mélangez.

Epluchez les pêches et coupez les en morceaux.

Mettez-les également à dorer, salez et poivrez.
C'est prêt.

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

Magret de canard pommes poires

Magret de canard aux pommes de terre et poires

proposée par Stephanie Arbaud

Ingrédients

700g de pommes de terre coupés en petit dés
gingembre haché
persil
epices
500ml de bouillon cube or
4 poires

Fais revenir les magrets coupés en morceaux en mode dorer 4 minutes puis je l'ais ais enlevés et fais revenir 700 g de pommes de terre coupés en ptit dés j'ai ajouté gingembre haché,persil,épices et 500 ml de bouillon cube or,4 poires au sirop couper en dé puis ajouté les magrets et mis en mode cuisson rapide et au bout de 10 minutes un régal!!!!!!!

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

Magret de canard caramel

MAGRETS DE CANARD SAUCE CARAMEL POMMES ET POMMES DE TERRE

Delphine Crestey

Ingrédients :

-2 gros magrets
-4 cuillières à s de vinaigre balsamique
-3 cuillières à s de sucre en poudre
-sel,poivre

Entailler la peau des magrets, coté peau en forme de croisillons.
Les faire griller sans graisse dans la cuve du cookéo en mode doré 7mins cotés peau,puis 3mins coté chair(vider la graisse rendue,au moment de les retourner).
Les réserver au four, juste le temps de préparer la sauce caramel.
Vider à nouveau la cuve de la graisse sans éssuyer .(j'en laisse un peu).
verser le vinaigre.
Ajouter le sucre et faire caraméliser en remuant sans cesse.
Attention pas longtemps du tout sinon c'est plus de la sauce mais du caramel dur
Découper les magrets en tranches .
Auparavant mettre à cuire les pommes de terre en robe de champs et les couper en lamelles .
Couper aussi bien avant de préparer tous les pommes en cubes, et faire revenir après avoir fait la sauce caramel dans la cuve
Une fois les pommes cuitent, faire revenir les pomme de terre avec un peu de graisse de magrets 5miins à peu près
Mettre en petits tas dans une jolie assiette avec la sauce caramel

Magret de canard

LE GROUPE IDEES RECETTES COOKEO

Magret de canard

Cindy Colnard

Nombre de personnes : 4/6 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 2 magrets de canard
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 3 tomates
- 1 oignon
- 300ml de bouillon
- 2 c a c de paprika
- 200gr de riz

Préparation

Couper le magret de canard en morceaux.
Le faire dorer ajouter les oignons émincés ensuite mettre tout les ingrédients dans la cuve cuisson rapide 8min

Magret canard mirabelles

menu

Magret de canard & mirabelles

Rechercher une recette par mot-clés

15 min

5 à 10 min

4 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 1 magret de canard paré
- 70 g d'oreillons de mirabelle surgelés (ou abricot à défaut)
- 1 cs d'oignon doux pelé et ciselé (ou échalote)
- 1 cc de miel liquide
- 1 cc de moutarde à l'ancienne
- 1 cs de pignons de pin grillés
- 2 cl d'eau de vie de mirabelle (ou Cognac ou Armagnac)
- 13 cl de bouillon de volaille (ou eau)
- 15 g de beurre demi-sel coupé en tout petits

Convertisseur

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

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Marmelade orange

≡ menu

Marmelade d'oranges épicée

Rechercher une recette par mot-clés

20 min
5 à 10 min
10 min

Démarrer la recette

Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 300 g d'oranges amères, non traitées et coupées en cubes
- 4 cl de jus d'oranges amères
- 1 clou de girofle
- 0.5 bâton de cannelle
- 300 g de sucre
- 10 g de pectine
- 3 cl de liqueur à base de cognac et d'oranges
- 0.5 citron vert (jus)
- 0.5 L d'eau bouillante

Convertisseur

Minuteur

Verser l'eau bouillante dans la cuve.
Ajouter les oranges coupées. Laisser bouillir 10 min pour les blanchir.
Égoutter.
Remettre les oranges blanchies dans la cuve. Ajouter tous les autres ingrédients.
Cuisson sous pression : 10 min.
Ôter clous de girofle et cannelle. Mixer. Faire totalement refroidir.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

www.cookeojbh.fr

Moelleux aux pommes

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Moelleux aux pommes

Marinelle Lardin

Ingrédients :

- 2 oeufs,
- 2 pommes golden,
- 75g de sucre,
- 75g de farine,
- 75g de beurre fondu,
- 1 sachet de levure,
- 1 sachet de sucre vanillé.

Mélanger sucre, farine, levure et oeufs puis ajouter sucre vanillé, beurre fondu puis les fruits coupés en petits morceaux.
Mettre 200ml d'eau dans la cuve, mettre la pâte dans un moule ou panier chemisé puis faire cuire 40 minutes (cuisson rapide).
Laisser reposer 10 minutes avant de démouler

www.cookeojbh.fr

Noix de Saint Jacques crevettes

cookeo www.cookeojbh.fr

Noix de St Jacques et crevettes a la crème et cumin

Laëtitia Hanvic

Ingrédients :

* 500gr de noix de St Jacques
* 300gr de gambas
* 1 grand verre de vin blanc
* 1 cc de fumet de poisson
* de la poudre de cumin (quantité selon vos gouts)
* sel et poivre
* 2 échalotes
* 1 gros oignon
* 20cl de crème liquide (ou de la crème fraiche épaisse si vous préférez)
* 1 peu d'arômates " secret d'arôme plein sud de knorr "
* de la sauceline pour épaissir la sauce

* en mode doré faire revenir l'oignon , les échalotes
* rajouter le vin blanc , cumin , arômates , sel et poivre , fumet de poisson
* rajouter les noix de St Jaques et les gambas
* mettre 2min en mode cuisson rapide (sous pression)
* 1 fois fini ajouter la crème , la sauceline pour épaissir la sauce et laisser 2min en maintient au chaud

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

Noix de Saint Jacques coco

www.cookeojbh.fr

Noix de saint Jacques au lait de coco, coriandre et gingembre et mousseline de potiron et céleri rave, parfumée à la noisette

Ingrédients :

Pour 3/4 personnes :

Pour les saint Jacques :

- 9 noix de saint Jacques fraîches avec corail (j'en compte 3 chacun, mais c'est vous qui voyez)
- 1 échalote
- 1 cuillère à café de gingembre frais
- 1 branche de coriandre fraiche
- 200 ml de lait de coco
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette

Pour la mousseline :

- 1/2 potiron jaune pelé, épépiné et coupé en cubes
- 1/2 celeri rave pelé et coupé en cubes
- 60 gr de riz
- 2 cuillère à soupe bombées de noisette en poudre
- 1 cuillère à soupe d'huile de noisette
- 400 ml de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre

Pour les saint Jacques :

Hacher ensemble l'échalote et le gingembre frais. En mode dorer, faire revenir ce hachis dans les deux huiles en remuant sans cesse, l'espace de quelques dizaines de secondes. Ajouter les noix de saint Jacques et les saisir sur toutes leurs faces. Ajouter le lait de coco, saler et poivrer et passer en cuisson rapide 2 minutes seulement. Arrêter la cuisson et servir parsemé de la coriandre ciselée.

Pour la mousseline :

Mettre dans la cuve le potiron, le celeri et le riz, couvrir avec le lait, saler et poivrer. Cuisson rapide 15 minutes. Passer le tout au presse-purée (enfin moi, je préfère le presse-purée, mais si vous préférez le mixeur, c'est vous qui voyez :D). Ajouter le beurre, l'huile de noisette et la noisette en poudre. Bien mélanger.

www.cookeojbh.fr

Œufs cocotte camembert

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Œufs cocotte crème camembert

Perrine Etnathan

Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- Crème camembert président ou morceaux de camembert sans peau.
- Dés de jambon
- 2 œufs

Remplir le fond des cassolettes de crème environ 3 cac (ou un bon morceau de camembert sans la peau) .
Par dessus une couche de dés de jambon
Casser l'œuf dessus saler à peine et poivrer.
Remplir la cuve de 240 ml d'eau
Mettre les cassolettes dans le panier vapeur
3 minutes cuisson rapide.

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

www.cookeojbh.fr cookeo

Œufs poussins

LE GROUPE IDEES RECETTES COOKEO

oeufs poussins

Fabienne Garcia Mercier

Nombre de personnes :
Temps de préparation :
Temps de cuisson : 5 min de l'eau jusqu'au dessus des oeufs

Ingrédients

- Oeufs
- Thon
- Mayonnaise
- grains de poivre
- carotte

Préparation

Cuire dans le panier les oeufs durs (en cuire plus) , couper le haut de l'oeuf , le vider et écraser le jaune et les autres oeufs durs supplémentaires , ajouter du thon et mayonnaise ,
Rajouter de la mayonnaise un peu au dessus , la déco , c'est 2 grains de poivre ou 2 clous de girofle et un petit morceaux de carottes

www.cookeojbh.fr

Œuf saumon

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Oeuf cocotte au saumon fumé

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

Pour 3 ramequins :
- 3 cuillère à soupe de creme fraîche
- 40gr de conté râper
- poivre
- Persil
- ail
- un peu de pomme de terre
- Saumon en dès
- 3 oeufs
- persil
- 300ml d eau

Mélanger la crème fraiche avec du conté râper, poivrer. Ajouter le Persil et l'ail
Bien melanger le tout
Mettre au fond des 3 ramequins ensuite mettre un peu de pomme de terre en petit dès déjà cuite, du Saumon en dès, poser un oeuf dessus décorer avec un peu de persil
3 mn en cuisson rapide dans le panier vapeur avec 300ml d eau dans la cuve surtout pas plus.

www.cookeojbh.fr

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

Pain de thon

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Pain de Thon

Sophie Pepette

Ingrédients :

- 2 petites boites de Thon
- 5 œufs
- 5 c à s de crème (fraiche liquide ou épaisse, peu importe)
- 200g de gruyère râpé
- 2 c à c de concentré de tomate.
- Sel
- poivre
- persil
- piments

Bien mélanger le tout et le mettre dans le moule (petite casserole sans manche recouverte d'un film étirable)
25 minutes en cuisson rapide avec 200 ml d'eau dans la cuve.
Laisser reposer ¼ d'heure après cuisson, couvercle du cookéo ouvert.

A deguster froid avec mayo ou coulis de tomate.

www.cookeojbh.fr

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

Pain aux 3 viandes

LE GROUPE IDEES RECETTES COOKEO

Pain aux 3 viandes
(Origine: Canada)
Nanou Salem Soubiran

Nombre de personnes :
Temps de préparation :
Temps de cuisson : 20 mn sous pression

Ingrédients

800 a 900 g de viande hachée(boeuf, veau, porc) .Pour 2 terrines ou 1 grand plat.
2 gousses d'ail pressées (au presse ail ou râpées)
1 oignon râpé
1 carotte râpée
2 tranches fines de pain émiettées en chapelure
125 ml de lait
1 oeuf
2 CS moutarde forte
2 CS ketchup
2 CS de sauce worcestershire
Sel
poivre

Préparation

Battre à la fourchette : l'oeuf, moutarde, ketchup, sauce worcestershire
Ajouter sel, poivre
Incorporer le lait
Verser la préparation sur le pain émietté

Ds un bol mettre l'oignon râpé, la carotte râpée, l'ail écrasé

Mélanger délicatement , la viande hachée, les légumes hachés, la préparation à base d'oeuf et de lait
Ne pas trop travailler la préparation
Elle doit rester aérée

Remplir votre terrine en tassant bien
Filmer
Mettre dans le panier vapeur
200 ml d'eau
20 mn en cuisson sous pression

Démouler la terrine
Je la passe au four 10 mn pr l'aspect

Papillote ananas mandarine

menu | Papillotes ananas mandarine | Rechercher une recette par mot-clés

15 min
5 à 10 min
12 min

Démarrer la recette
Voir le pas à pas

Ingrédients : 2

- 150 g de cubes d'ananas frais (taille des quartiers de mandarines)
- 1 mandarine pelée et défaite en quartiers
- 1 cs de sucre cassonade
- 1 cc de pralin
- 1/2 cc d'huile de noisette
- 1 cs d'eau
- 2 carrés de papier sulfurisé de 30 cm de côté
- Ficelle de cuisine

Convertisseur
Minuteur

Placer l'ananas au centre d'un carré de papier. Ajouter la moitié du sucre et le pralin. Fermer en aumônière avec un peu de ficelle. Chauffer l'huile de noisette. Ajouter le reste de sucre et poêler les quartiers de mandarine. Ajouter l'eau. Débarrasser.
Verser 20 cl d'eau dans la cuve. Placer le panier garni des aumônières.
Cuisson sous pression : 12 min.
Ouvrir les papillotes, répartir les mandarines. Servir accompagné de brioche ou de glace.

Vous devez vous connecter à votre compte pour pouvoir noter la recette et ajouter vos commentaires.

Mon compte

Commentaires (0)

Pâté

Paté de viande

Fabyenne Chouquette

Ingrédients :

- 500 gr de chair à saucisse
- 1kilo d hachie de bœuf
- 2 jaunes d œufs
- 3 ou 4 tartines (mais que la mie) il faut la mouiller et enlever le surplus d eau.
- 1 branche de thym
- sel, poivre, ail

Mélanger le tout
Mettre la moitié dans une terrine.
Mettre la branche de thym et remettre le reste de la préparation par dessus
Mettre en mode cuisson rapide 20 minutes dans le panier avec 250 ml d eau

Paupiettes foie gras

www.cookeojbh.fr

Paupiettes de foie gras

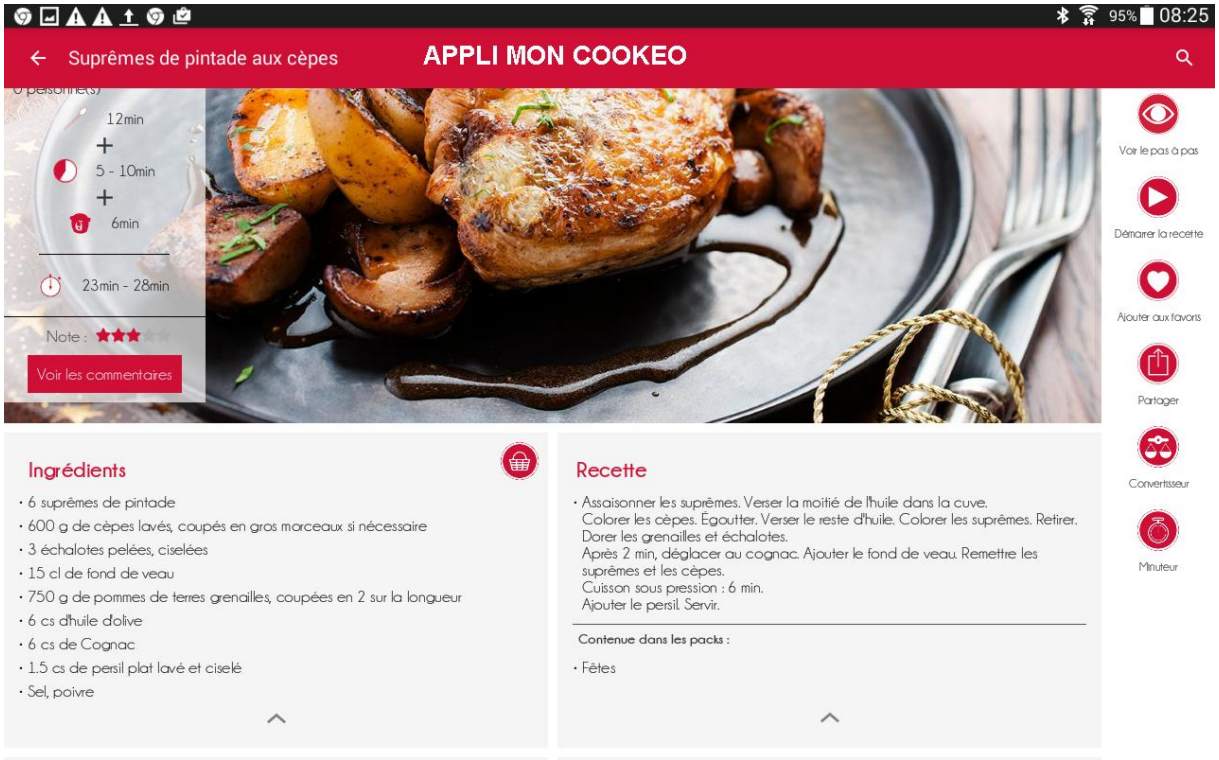
Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes farcies au foie gras achetées toutes prêtes
- 2 gros oignons
- des marrons
- une petites boite de champignons
- 1 cube de bouillon de volaille
- 25 cl de vin blanc + eau
- 2 grosses c a s de crème fraiche épaisse

Faire revenir les paupiettes dans l huile d olive les réserver
Faire revenir oignons champi et marron rajouter les paupiettes
Mettre le vin blanc et rajouter de l eau jusqu'à ras des paupiettes et le cube de volaille
Cuisson rapide 15 min
Rajouter la crème fraîche et faire cuire 1 min en cuisson dorée

Pintade aux cèpes



Poires Belle Hélène

Moulinex cookeo

Poire belle Hélène

'Abdel Alaoui

Ingrédients :

4 personnes

4 poires mures
1 litre d'eau
150 gr de sucre roux
1 pincée de cannelle
1 pincée de 4 épices
1 gousse de vanille
250 gr de chocolat

Mettre l'eau, la cannelle, le sucre, la vanille et le 4 épices dans le Cookeo.

Y plonger les poires épluchées et mettre en cuisson rapide 4 minutes.

Une fois la cuisson terminée, retirer les poires et les dresser dans une assiette,

prélever 2 louches de sirop de cuisson et y faire fondre le chocolat (la chaleur de la cuisson suffit à le faire fondre),

napper les poires de chocolat et servir avec une petite fleur de crème chantilly.

www.cookeoibn.fr

Poire Belle Héléne 1

Poires belle-Hélène

	2	4	6
Poires conférence mûres	2	4	6
Eau	10 cl	15 cl	20 cl
Sucre	30 g	45 g	60 g
Gousse de vanille grattée	1/2	1	1.5
Chocolat 50 %	100 g	150 g	200 g
Beuure demi-sel	5 g	10 g	15 g
Crème fraiche épaisse	20 g	30 g	40 g
Glace à la vanille et Chantilly			

Préparation : 10 mn Cuisson : 7 mn

Préparation :
Placer les poires, l'eau, les graines de vanille et le sucre dans la cuve.
Cuisson
Sortir les poires.
Couvrir le chocolatdu sirop obtenu.
Fouetter et servir !

Poire Belle Héléne 2

cookeo

Poires Belle Helene revisitees

Emilie Henry

Ingrédients

Pour 2 personnes

- 2 poires
- sucre
- cannelle
- glace vanille
- chocolat chaud
- caramel coulant

En mode DORER : faire revenir les poires coupées en morceaux avec 1 verre d'eau, un peu de sucre et une c à c de canelle.
Laisser dorer jusqu'à ce que la sauce réduise et que les poires se caramélisent légèrement.
Servir dans une assiette les poures encore chaudes avec une boule de glace vanille, napper de chocolat chaud.
Verser le restant du jus de cuisson sur les poires.
Ajouter de la chantilly et une pointe de caramel.

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

cookeo

Poires au vin et aux épices

Poires au vin et aux épices

proposée par cusinesab

Ingrédients

pour 4 personnes

4 poires

400ml de vin

100ml d'hypocras

100g de sucre en poudre

1 baton de canelle

4 anis étoilé

éplucher les poires en laissant la queue de la poire

en mode manuel fonction dorer :

mettre le vin, l'hypocrass et les épices dans le bol du cookéo ajouter les poires

faire cuire 10 minutes au cookéo

au bout des 10 minutes retourner les poires et mettre maintien au chaud pendant 10 minutes pour que les poires prennent bien la couleur

servez les poires tièdes ou froides comme vous préférez

résultat : des poires fondantes et bien épicées

le jus non consommé peut être conservé et bu plus tard comme un vin chaud

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

Prunes en crumble de muesli

Prunes en crumble de muesli

	2	4	6
Flocons d'avoine, épeautre, orge	30 g	60 g	90 g
Beurre	10 g	20 g	30 g
Prunes rouges	4	8	12
POmmes	1	2	3
Sucre	50 g	100 g	150 g
Eau	10 cl	10 cl	10 cl

Préparation : 15 mn Cuisson : 3 mn

Préparation :
Préchauffage
Dorer les flocons. Ajouter le sucre et le faire fondre en mélangeant de temps en temps.
Ajouter le beurre et bien enrober les flocons.
Laisser refroidir sur du papier sulfurisé.
Remplacer par les fruits, le sucre et l'eau.
Cuisson
Prélever les fruits et les tasser dans un plat ou des verrines.
Recouvrir du muesli.

Pudding rose et framboises

Pudding rose et framboises

	2	4	6
Biscuits roses de Reims	8	16	24
Oeuf	1	2	3
LAit entier	27 cl	55 cl	85 cl
Sirop de rose (ou de grenadine)	40 g	80 g	120 g
Framboises	80 g	150 g	250 g
Framboises, pour décorer	45 g	100 g	125 g
Sucre glace, pour décorer			
Moule de charlotte chemisé de papier cuissin			

2P Préparation : 15 mn Cuisson : 20 mn
4P Préparation : 15 mn Cuisson : 35 mn
6P Préparation : 15 mn Cuisson : 40 mn

Préparation :
Mélanger oeuf, sirop, lait.
Y ramolir les biscuits
Verser dans le moule avec les framboises.
Filmer le moule et placer le dans le panier vapeur.
Verser 40 cl d'eau dans la cuve puis y placer le panier vapeu
Cuisson
Après la cuisson
Garder au froid 8 h. Passer un couteau autour.
Démouler
Décorer
Servir !

Queue de langouste

www.cookeojbh.fr

QUEUES DE LANGOUSTE VAPEUR
(Chaudes ou froides)

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

Queues de langoustes surgelées d'environ 200 grs, 1 queue par personne
250ml de court-bouillon

De la mayonnaise (maison de préférence), une sauce vierge .....laissez libre court à votre imagination! On peut très bien les servir chaudes aussi.

Préparer un court-bouillon dans votre Cookéo avec 250 ml d'eau avec soit un cube, des aromates surgelés (en fait la solution que vous préférez).
Les langoustes ne toucheront pas le court-bouillon mais comme on a besoin d'eau pour faire une cuisson rapide autant la parfumer.
Placer vos queues de langoustes encore surgelées dans le panier vapeur et lancer la cuisson en mode cuisson rapide pour 10 minutes.

Vous pouvez bien entendu faire cuire des queues de langoustes plus ou moins grosses, l'important est qu'elles soient toutes à peu près du même poids pour une cuisson homogène.
En ce qui concerne le temps de cuisson pour l'adapter il suffit de faire une simple règle de trois.

Exemple:
Je sais que pour 200grs il me faut 10 minutes alors pour 100grs il me faut: 100grs multipliés par 10 minutes et divisés par 200 grammes = (100 x 10) / 200 = 5 soit 5 minutes.

www.cookeojbh.fr

Queue de lotte au whisky

cookeo

Queues de lotte au whisky

-6 queues de lotte congelées
-Huile d'olive
-3 casde maïzena
-1/2verre de whisky
-300 g de crevettes congelées
-1 brique de crème semi-épaisse
-1 boîte de champignons
-Echalottes

Faire revenir les queues de lotte avec les échalottes dans l'huile.
Ajouter le reste des ingrédients, et mettre en cuisson rapide 5 minutes.
Faire cuire du riz à part.

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

cookeo

Râgout mouton

cookeo www.cookeojbh.fr

Ragout de mouton

Sonia David

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 1 kilo 500 de viande environ,
-1 gros oignon
- 1 boite d allumette lardon
- 150ml de vin rouge ,
- 100 ml d eau ,
- farine (2 cuillere a soupe)
- thym laurier
- 2 kubbor

Faire dorer oignon lardon , mettre dorer la viande et farine une fois dorer mettre 150ml de vin rouge , 100 ml d eau 2 kubors et bien melanger
Ajouter thym laurier et mettre en cuisson rapide 12 minute
Il est possible d'ajouter des pommes de terre coupées en 4 et des carottes

*(pour ma part, "régal du Sud-ouest" de chez http://www.maison-phillippot-epices.com/.../regal-du-sud... Mais vous pouvez le faire vous même en mélangeant ensemble dans un bol de l'ail frais ou déshydratés, du gingembre en poudre, du curcuma, du poivre et un peu de moutarde)

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr cookeo

Ravioles de cèpes

Moulinex cookeo

Ravioles de cèpes

Cécilia Nitop

et son bouillon de légumes d'hiver

Ingrédients :

Pour 6 personnes
Ingrédients :
1L 1/2 Eau
1 Cube bouillon de légumes
3 càs de sauce soja
1 carotte
1 petit poireau
5-6 champignons de Paris
1 oignon
poivre, thym, laurier
1 barquette de ravioles de cèpes (ou tortellini au bœuf, seulement 2 càs de sauce soja dans ce cas)

Couper les légumes en fines rondelles. Les mettre dans la cuve du cookeo et recouvrir avec l'eau, le bouillon, la sauce soja ainsi que les herbes et les épices. Cuisson rapide pendant 7 min.
Juste avant de servir, plonger vos ravioles ou tortellini dans ce bouillon et de nouveau cuisson rapide (2 min si 5 min de temps de cuisson indiqué sur le paquet).
Cette entrée peut également être servie en plat pour 4 pers en conservant les mêmes proportions.
Très bon appétit!

www.cookeojoy.fr

Risotto boudins blancs et champignons

cookeo

Risotto boudins blancs et champignons forestiers

La-Minette A -Beuz

Ingrédients :

Pour 2 personnes
- 3 boudins blancs
- 125g de riz arborio
- 325 ml d'eau avec Kub or
- 1/2 verre de vin blanc
- 100 g de mélange champignons forestiers
- oignons
- persil
- parmesan
- 1 filet de crème
- sel, poivre

Enlever la peau des boudins, couper en petit morceaux
Faire dorer avec un filet d'huile d'olive, l'oignon et le boudin pendant 3 min avec les champignons surgelés+persil, sel et poivre
Ajouter le riz, laisser dorer 3 min puis incorporez le bouillon et le vin.
Cuisson rapide 15 min, ensuite ajouter le parmesan, mélanger 2 min puis un peu de crème.

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

cookeo

Risotto escargots

cookeo

Rissoto d'escargots

Kmi Mli

Ingrédients :

Pour 4 personnes
300g de riz blanc normal
1 boite d'escargots (j'ai pris une boite de 60 non congelés) du parmesan
1 bouillon maggi
ail et fines herbes
30 g de beurre
15 cl de vin blanc
75 cl d'eau
200 cl de crème liquide

En mode manuel Mode "dorer": faire revenir le riz dans le beurre jusqu'à ce qu'il devienne transparent (environ 3/4 min) En mode "cuisson rapide": rajouter l'eau dans le riz et laisser cuire 4 min. Pendant ce temps, dans un poêle à part: Faire revenir, à feux doux, les escargots dans du beurre et y ajouter le bouillon ail et fines herbes (à convenance, rajoutez de l'ail et du persil). Si ça commence à coller dans la poêle, rajouter un tout petit peu de vin blanc. Ensuite dans le cookéo, ajoutez les escargots dans le riz avec le vin blanc, la crème liquide et remettre en cuisson rapide 4 min. Le seul problème que j'ai rencontré c'est le préchauffage aprés avoir réouvert le cookéo pour y mettre les escargots: en préchauffage il rechauffe le contenu de la cuve et risque de mettre un message d'erreur: manque de liquide. Le hic, c'est qu'on ne peut pas enlever la cuve pendant le préchauffage! Mais rien n'était collé, le riz super bien cuit et les escargots aussi!! Un régal... avec le parmesan dans l'assiette

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

Risotto aux cèpes

cookeo www.cookeojbh.fr

Risotto aux cèpes et au jambon de parme

Mathieu Moura

Ingrédients :

Pour 4 personnes :
- 220g riz italien "arborio"
- 50g de cèpes en lamelles déshydratés
- 5 à 8 tranches de jambon de Parme
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 5 feuilles de sauge (ou en concassées)
- 1 tablette bouillon de légumes
- 150 ml de vin blanc
- 500ml d'eau bouillante
- 40g de beurre
- 40g de parmesan râpé
- sel/poivre

Faire bouillir un ½ litre d'eau. Dans un récipient en verre, verser l'eau bouillante puis la boîte de cèpes déshydratés. Laisser les cèpes mariner dans l'eau durant 20 minutes environ.
Récupérer le jus avec une passoire et réserver les cèpes.
Remettre le jus dans la casserole, rajouter le bouillon de légumes et porter à ébullition.
En mode DORER. Mettre le beurre, puis faire revenir l'oignon haché durant une minute. Rajouter le jambon de parme en morceaux grossièrement découpés. Rajouter les feuilles de sauge. Après deux min, rajouter les cèpes, et incorporez la gousse d'ail pressée. Après une min, déglacer avec le vin blanc.
Rajouter dans le cookéo le bouillon (jus cèpes + cube légume). E enfin rajouter le riz. Légèrement saler, poivrer.
Bien remuer le tout, et lancer la cuisson en mode cuisson rapide 18 minutes.
Une fois la cuisson terminée, il ne reste plus qu'à préparer les assiettes et à saupoudrer de parmesan.

www.cookeojbh.fr

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

www.cookeojbh.fr cookeo

Risotto escargots

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Rissoto d'escargots

Kmi Mli

Ingrédients :

Pour 4 personnes
300g de riz blanc normal
1 boite d'escargots (j'ai pris une boite de 60 non congelés) du parmesan
1 bouillon maggi
ail et fines herbes
30 g de beurre
15 cl de vin blanc
75 cl d'eau
200 cl de crème liquide

En mode manuel Mode "dorer": faire revenir le riz dans le beurre jusqu'à ce qu'il devienne transparent (environ 3/4 min) En mode "cuisson rapide": rajouter l'eau dans le riz et laisser cuire 4 min. Pendant ce temps, dans un poêle à part: Faire revenir, à feux doux, les escargots dans du beurre et y ajouter le bouillon ail et fines herbes (à convenance, rajoutez de l'ail et du persil). Si ça commence à coller dans la poêle, rajouter un tout petit peu de vin blanc. Ensuite dans le cookéo, ajoutez les escargots dans le riz avec le vin blanc, la crème liquide et remettre en cuisson rapide 4 min. Le seul problème que j'ai rencontré c'est le préchauffage aprés avoir réouvert le cookéo pour y mettre les escargots: en préchauffage il rechauffe le contenu de la cuve et risque de mettre un message d'erreur: manque de liquide. Le hic, c'est qu'on ne peut pas enlever la cuve pendant le préchauffage! Mais rien n'était collé, le riz super bien cuit et les escargots aussi!! Un régal... avec le parmesan dans l'assiette

www.cookeojbh.fr

Risotto Saint Jacques

www.cookeojbh.fr

cookeo

Risotto noix de st jacques poireaux curry

Marlène Derache Ex Andriès-Defrance

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

Pour 2 personnes:

- margarine
- 1 poireau(ou + selon les goûts),
- 1 oignon,
- noix de st jacques
- curry
- 250 g de riz arborio
- 50cl d'eau
- 5 càc de fumet de poisson,
- 2à 3 bonnes cà s de crème fraîche épaisse et allégée

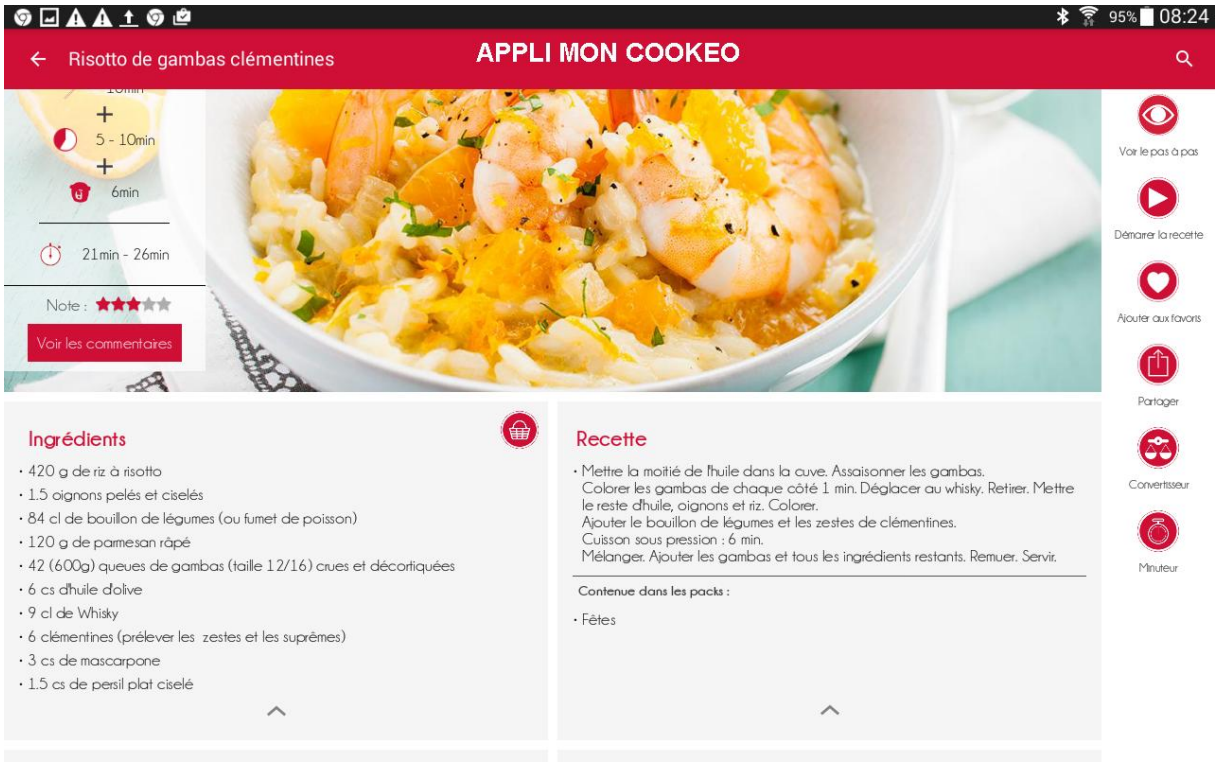
Faire dorer avec un peu de margarine, le poireau, l'oignon, puis les noix de st jacques avec le curry quand c'est doré mettre 250 g de riz arborio jusqu'à ce qu'il soit translucide, puis 50cl d'eau avec le fumet de poisson, mettre en cuisson rapide 10 minutes puis à la fin de la cuisson ajouter 2à 3 bonnes cà s de crème fraîche épaisse et allégée, bien mélanger et servir

www.cookeojbh.fr

cookeo

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

Risotto gambas clémentines



Rôti de sanglier à l'hypocras

Rôti de sanglier à l'hypocras

proposée par cuisinesab

Ingrédients

pour 4 personnes :

1 rôti de sanglier de 400g environ

200ml de jus de veau

1 oignon

100 ml d'hypocras

sel poivre

épices à colombo

1 cuillère à soupe de fécule de maïs

sauceline

Mettre le cookéo en mode manuel >dorer

faire revenir la viande (cookéo ouvert) et l'oignon

saler et poivrer mettre l'épice

ajouter l'hypocras ***et cuire (toujours ouvert) 2 mn ajouter le fond de veau fermer le cookéo et faire cuire en cuisson rapide 20 minutes à la fin ouvrir le cookéo ajouter le fécule de maïs pour finir la sauce assaisonner si besoin.

***Cuisinesab : j'achete l'hypocras tout prêt et celui au vin blanc l'avantage c'est qu'il se conserve un an au frigo mais j'en ai déjà fait et voici la recette Ingrédients :

- 1 bouteille de vin rouge (au choix) ou blanc- 100 g de miel- 30 g de cannelle en bâtons- 60 g de gingembre frais- 10 clous de girofle- 10 gousses de cardamome

Verser le vin et le miel dans un récipient.Broyer les épices et les mettre dans une toile que l'on noueMettre la toile contenant les épices dans le breuvage et recouvrir.

Laisser macérer au moins pendant 4 heures.

Retirer la toile contenant les épices (filtrer avant consommation).

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

Saint Jacques et fondu de poireaux

Saint jacques et fondu de poireaux

cookeo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 2 grosses carottes
- 1 gros poireau
- 8/10noix de st jacques
- 1 petite brique de crème fraiche liquide
- 1 échalote

- couper le poireau et les carottes en lamelle très fines
- cuire dans le panier vapeur pendant 6min
- faire revenir une échalote en mode dorer et incorporer les légumes
- ajouter les noix et la crème et faire cuire 3 min en cuisson rapide.
- servir avec du riz blanc

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

cookeo

Saumon homard

LE GROUPE IDEES RECETTES COOKEO

www.cookeojbh.fr

Pavé de saumon avec sa sauce homardine

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 2 personnes

Temps de préparation :

Temps de cuisson :

Ingrédients

- 2 pavés de saumon surgelé
- 1 poignée de crevettes surgelées
- 3 galets de sauce homardine (tipiak)
- 1 échalotte
- 1/ 2 verre d'eau ou de vin blanc

Préparation

Faire revenir l'échalote émincée ds un peu de gras
Ajouter alors les crevettes et les galets de sauce homardine ,
laisser fondre , remuer en ajoutant le liquide
Poser les pavés , cuisson rapide ou sous pression 8 mn

Si vous ne trouvez pas de sauce homardine , ouvrez une boîte de bisque de homard , quantité selon le nombre de
Pavés , et à la fin ajouter la crème fraîche

J'ai servi mes pavés avec des épinards branches , mais le riz va très bien aussi

www.cookeojbh.fr

Saumonette

cookeo www.cookeojbh.fr

Saumonette sauce mousseux, tomates champignons

Marie Nowaczyk Demoncourt

www.cookeojbh.fr

Ingrédients

- 3 saumonettes (900 gr environ)
- deux oignons,
- une boite moyenne de concentré de tomate,
- trois quart d'une bouteille de mousseux,
- une boite de champignons,
- sel et poivre

En mode dorer, faire roussir les oignons, y ajouter la boite de concentré de tomate, ça va former une pate, y ajouter les saumonettes, puis de suite le mousseux...tourner avec une cuiellere en bois autour de la cuve pour ne pas abimer le poisson, et 10 minutes en cuisson rapide

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

www.cookeojbh.fr cookeo

Sauté de cerf

www.cookeojbh.fr

Sauté de cerf mariné au vin rouge et épices

www.cookeojbh.fr

Ingrédients :

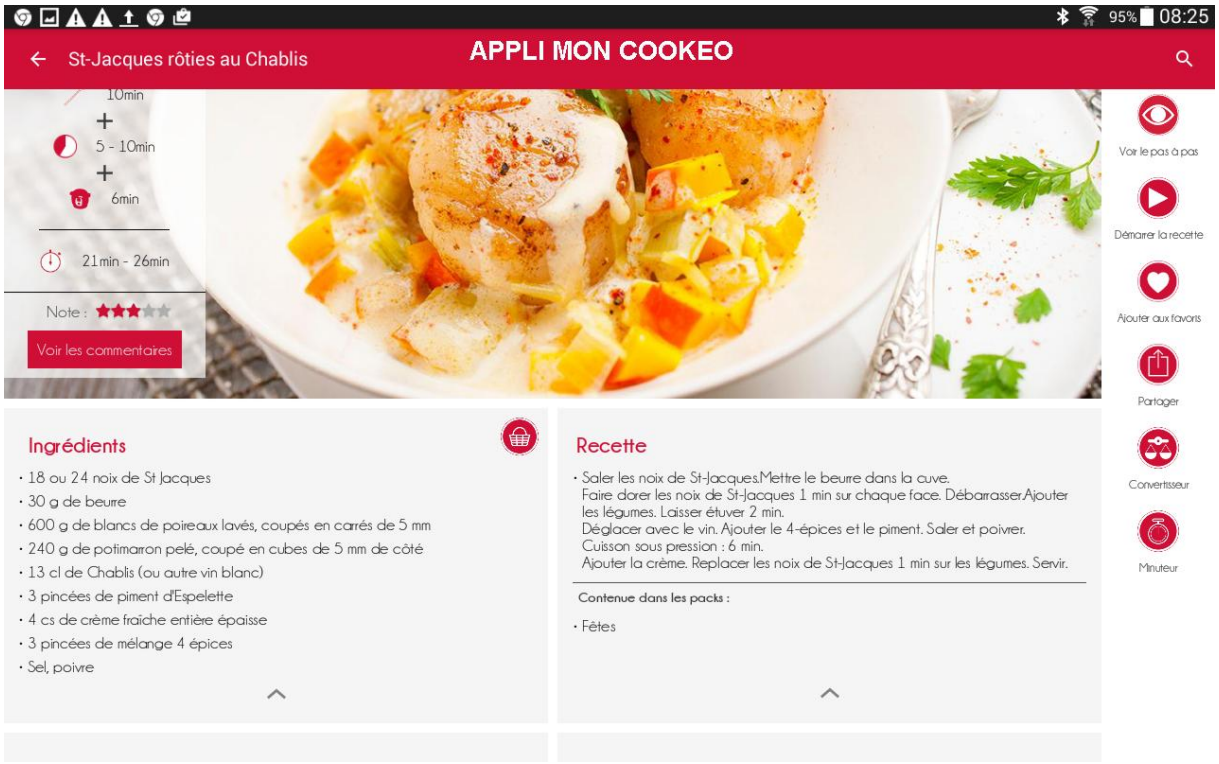
Pour 2 personnes:

- 400g de sauté de cerf mariné,
- 60g de lardons,
- 2 cuillères à soupe d'huile,
- 2 cuillères à soupe de farine,
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate,
- 25 cl de bouillon de viande ou fond de gibier,
- 25 cl de crème fraîche,
- 1 oignon,
- 2 gousses d'ail,
- 15 cl de vin rouge,
- sel, poivre et thym

En mode doré : saisir la viande avec l'huile ainsi que les lardons, l'oignon et l'ail.
Ensuite mettre tout le reste des ingrédients et passer en mode cuisson rapide 30min. J'y ai accompagné de chanterelles et de riz

www.cookeojbh.fr

Saint Jacques chablis



Soupe à l'oignon

Ingrédients pour 6 personne(s) :

600 g d'oignon émincé
60 g de beurre
60 g de farine
110 cl d'eau
30 cl de vin blanc
3 càc de sucre
Sel et poivre
120 g de fromage râpé
Croutons de pain

Préparation

Préparer les ingrédients.
Emincer les oignons.
Mettre le beurre dans la cuve.
Ajouter les oignons, puis le sucre. Remuer quelques minutes. Ne pas laisser trop colorer.
Ajouter la farine. Bien mélanger.

Terrine lapin

www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Terrine de lapin façon enza

Enza Brigitte Ludo

Ingrédients :

- 500gr de chair de porc
- 250gr de foies de lapins
- 1 gros oignons
- Persil sel poivre ail
- 1 oeuf
- 1/2 verre a moutarde de cognac
- 1 bonne cuillère à soupe de raisin sec

Faire revenir les foies avec sel poivre thym laurier
Ensuite y mettre le porto arrêter le mode dorage et fermer le cokeo 15mn le temps que sa macére

Ensuite mettre la farce dans un saladier avec oignons émincés persil l oeuf bien mélangé le tout y r ajouter les foie émincés en petit bouts avec son jus en enlevant les feuilles de laurier
Mettre le raisins sec
Bien remuer le tout
Ensuite le mettre dans un moule (panier vapeur +250ml d'eau) 15mn cuisson rapide en mettant quelques feuilles de laurier dessus
Ouvrir le cookeo et ensuite le rabate
Et laisser poser au moins 30mn
J ai pu faire un moule + 2 petits ramequins
Démoulé froid
A faire la veille

Terrine marine

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Terrine Marine

Mélanie Derrien

Ingrédients :

Pour 6 personnes
- 300 g de saumon frais
- 300 g de lieu (ou autre poisson)
- une boite de crabe
- 2 oeufs
- 1 carotte
- 20 cl de crème fraiche
- 2 cuillères a café de sauce tomate
- sel-poivre-
- 2 cuillères a café de persillade ducros
- 2 cuillères à café de maizena

Couper en petits dés 150 g de saumon et 150 g de lieu.
Hacher 150 g de saumon et 150 g de lieu
Tailler la carotte en petits dés
Egoutter le crabe
Mélanger le tout avec la crème fraiche, la sauce tomate, la persillade, la maizena, le sel et le poivre.
Mettre le tout dans un moule et bien tasser le tout
Poser le moule dans le panier vapeur avec 200 ml d'eau
Cuisson sous pression pendant 35 mn

En fin de cuisson, laisser reposer 15 mn dans le cookeo puis le mettre au réfrigérateur

La terrine se mange froide accompagnée d'une bonne mayonnaise faite maison

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

Terrine sanglier

cookeo www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr www.cookeojbh.fr

Terrine de Sanglier

Severine Rozier

Ingrédients :

- 1kg de viande de sanglier
- 300gr de lardons fumés
- 2 tranches de pain de mie blanc
- 30 cl de vin rouge
- 1 œuf
- 1 oignon piqué de clous de girofle
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet garni
- 10 gr de sel par kg de viande
- 5 gr de poivre par kg de viande

Faire mariner la viande de sanglier coupée en dés avec le vin rouge, l'oignon l'ail, le bouquet garni et le pain de mie coupé en petit carrés pendant 24 heures
Ensuite hachés le tout avec les lardons ajouter l'œuf mélanger bien, mettre dans des petites terrine faire cuire dans le panier vapeur avec 200 ml d'eau pendant 40 min laisser reposer 24 heures avant de déguster

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

Terrine canard

TERRINE DE CANARD AU POIVRE VERT ET PISTACHES

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes :
Temps de préparation : 30mn
Temps de cuisson : 50 mn + 12 H minimum de repos

Ingrédients

- 2 magrets de canard de 300 ou 350 grs chacun
- 500 grs de chair de saucisse (porc)
- 1 bouquet de persil plat
- 4 feuilles de laurier
- 1 verre à liqueur de cognac ou autre alcool fort
- 40 grs de pistaches concassées
- Zeste d'orange (à discrétion)
- Sel de Guerande
- Poivre vert concassé (1cac)
- 1 ca s de farine
- 1 oeuf
- 3 échalotes . 2 gousses d'ail
- 3 cas d'huile d'olive
- 1 cas d'herbes de provence

Préparation

Retirer la peau des magrets avec un couteau à effiler.
Tapisser le fond de la Terrine avec les 2 peaux en chevauchant légèrement et en remontant sur les bords de la Terrine .puis poser un magret coupée en deux dessus .
Hacher les échalotes ,ail et persil
Couper en petits bouts le 2em magret et mélanger avec le porc haché
Ajouter l'oeuf , la farine , le mélange persil ail échalotes , l'huile d'olive ,les herbes de provence , le sel de Guerande et le poivre concassé. Mélanger .
Ajouter enfin les pistaches , le zeste d'orange ciselé et l'alcool .
Malaxer bien le tout
Répartir cette farce sur le magret dans la terrine .
Presser pour que tout soit bien tasser . Disposer les feuilles sur le dessus . Mettre la terrine dans le panier vapeur avec 400ml d'eau dans la cuve .
Mettre en cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo 1 ou usb , 50 mn ...
Laisser la terrine ds le cookéo pendant au moins 1 H ...
Vider doucement le trop de gras liquide de la terrine (si on veut ,on peut mettre de la gelée ,moi j'en met pas)
Laisser reposer une nuit au frigo avec un poids pour la tasser

www.cookeojbh.fr

Terrine de lapin

Terrine de lapin au goût d'antan de Marie et Enza

Marie Francoise Patricia

Ingrédients :

- 500 grs de chair à saucisses (pour apporter le gras nécessaire)
- 500 grs de lapin désossé (râbles , cuisses)
- 250 grs de foies de lapin
- Crépine (facultatif)
- 1 oignon ,
- 1 gousse d'ail ,
- thym , laurier .
- Persil ,
- sel , poivre , piment d'espelette
- 10 cl de cognac (ou tout autre alcool fort)
- 1 petite poignée de noisettes décortiquées (ou pistaches , raisins ect...)

Faire revenir les foies en mode dorer avec sel , poivre , thym , laurier
Arrêter la cuisson .
Ajouter l'alcool et laisser macérer 15mn
Pendant ce temps , désosser les 500 grs de lapin , hacher grossièrement , y ajouter la chair à saucisses , l'oignon et l'ail émincés très finement , condiments , ajouter les foies coupées en menus morceaux (je le hache avec le speddy chef de tupp)ajouter les noisettes ou autres fruits secs de son choix.
Bien malaxer pour bien amalgamer tous les ingrédients
Positionner la crépine dans le fond du moule pour moi une casserole tefal sans manche de 18 cm de diamètre ,(tout contenant de 18cm passant au four convient)
Mettre la préparation et rabattre la crépine sur le dessus . Poser 2 ou 3 feuilles de laurier .
Poser le moule dans le panier vapeur , avec 30 cl d'eau dans la cuve .
Cuisson rapide ou sous pression , selon le cookéo 1 ou usb pendant 40mn .
A la fin de la cuisson , laisser le couvercle entrouvert pendant encore 30 mn .
Sortir le moule encore chaud. Extraire l'excédent de liquide du moule .....
Pour Tasser la terrine ,mettre un poids assez lourd dessus après l'avoir protégé d'un papier aluminium , (ex : boîtes de conserves)
Le lendemain et seulement le lendemain, démouler .
Déguster .
Se conserve très bien pendant 4 ou 5 jours , ou sinon mettre des portions au congélateur ....

www.cookeojbh.fr

Terrine de pigeon

LE GROUPE IDEES RECETTES COOKEO

TERRINE DE PIGEON

Danamaso Danamaso

Nombre de personnes : 6 personnes
Temps de préparation :
Temps de cuisson :

Ingrédients

2 pigeons(j'ai récupéré 270 gr de chair)
250 gr de chair de porc
1 tranche de lard fumé
1 crépine (facultative)
2 échalotes
1 œuf
5 cl de crème fraiche
1CàC d'herbes de Provence
4 cl de porto ou cognac ou armagnac
1 poignée de noisettes ou autres fruits secs
Sel, poivre.

Préparation

Désosser les pigeons, puis hacher les viandes, les échalotes en gardant des morceaux de filet couper fin au couteau.
Incorporer l'alcool, les œufs, la crème, le thym, sel, poivre.
Malaxer le tout.
Répartir le mélange dans une terrine. Poser la terrine dans le panier vapeur, mettre 300 ml d'eau dans la cuve.
Cuisson rapide ou sous pression selon le cookéo 1 ou usb pendant 50 mn.
Sortir la terrine, la tasser avec un objet lourd et attendre le lendemain pour la démouler et la déguster

Terrine de poire et épices

Terrine de poires et épices

	2	4	6
Poires pelées, coupées en cube	250 g	500 g	750 g
Eau	12 cl	24 cl	36 cl
Sucre	30 g	60 g	90 g
Gélatine en feuilles, ramolie dans un bol d'eau glacée	5 g	10 g	15 g
Baton de canelle	0.5	1	1
Gousse de vanille grattée	0.33	0.66	1
Moule a cake			

Préparation : 20 mn Cuisson : 5 mn

Préparation :
Placer tous les ingrédients sauf la gélatine dans la cuve.
Cuisson
Après la cuisson
Mixer le jus avec la gélatine.
Placer les poires dans le moule, y verser le jus.
Garder au froid.

Terrine saumon

LE GROUPE IDEES RECETTES COOKEO

Terrine de saumon

Aurélie Lallet

Nombre de personnes : 6 personnes en entree ou 4 personnes en diner
Temps de préparation :
Temps de cuisson :

Ingrédients

- 300g de saumon frais
- 10cl de creme liquide legere
- 10cl de puree de tomate
- 3 oeufs
- Epices: aneth, ail, noix de muscade, paprika, sel

Préparation

Faire cuire dans le panier vapeur le saumon: 7 min cuisson sous pression avec 200ml d eau au fond de la cuve
Dans un saladier emietéer le saumon et rajouter tous les ingredients. Bien melanger
Verser la preparation dans un moule allant dans le panier vapeur.
Cuire sous pression 30 min avec 200ml d'eau au fond de la cuve.
Manger froid
Vous pouvez servir un coulis de tomate ou une creme avec de l aneth.

Tourte saumon

cookeo

Tourte au saumon, pommes de terre, romarin

Marie Lelièvre

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

-2 pavés de saumon de 300gr en tout
- 8 pommes de terre de taille moyenne,
- une cuillère a café de romarin,
- un oignon,
- une gousse d'ail,
-125ml de lait
-125 ml de crème.

Faire cuire les pdt coupées en dés 5 mn dans le panier vapeur en cuisson rapide. Puis faire revenir dans la cuve les oignons, ail, avec un peu d'eau en mode dorer, ajouter le saumon coupé en morceaux, le romarin, le lait, la crème, bien mélanger puis ajouter les pomme de terre.
Laisser épaissir un peu.
Puis assembler la tourte dans un moule a tarte (j'avais préparé deux pâtes brisées a l'avance) et mettre du jaune d'œuf au pinceau pour dorer.
Faire des entailles en étoiles et la petite cheminée au milieu
Cuire 45mn au four a 200 degrés.

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

www.cookeojbh.fr cookeo

Truffade

www.cookeojbh.fr

Moulinex cookeo

Truffade au cookéo

Line Bordas

Ingrédients :

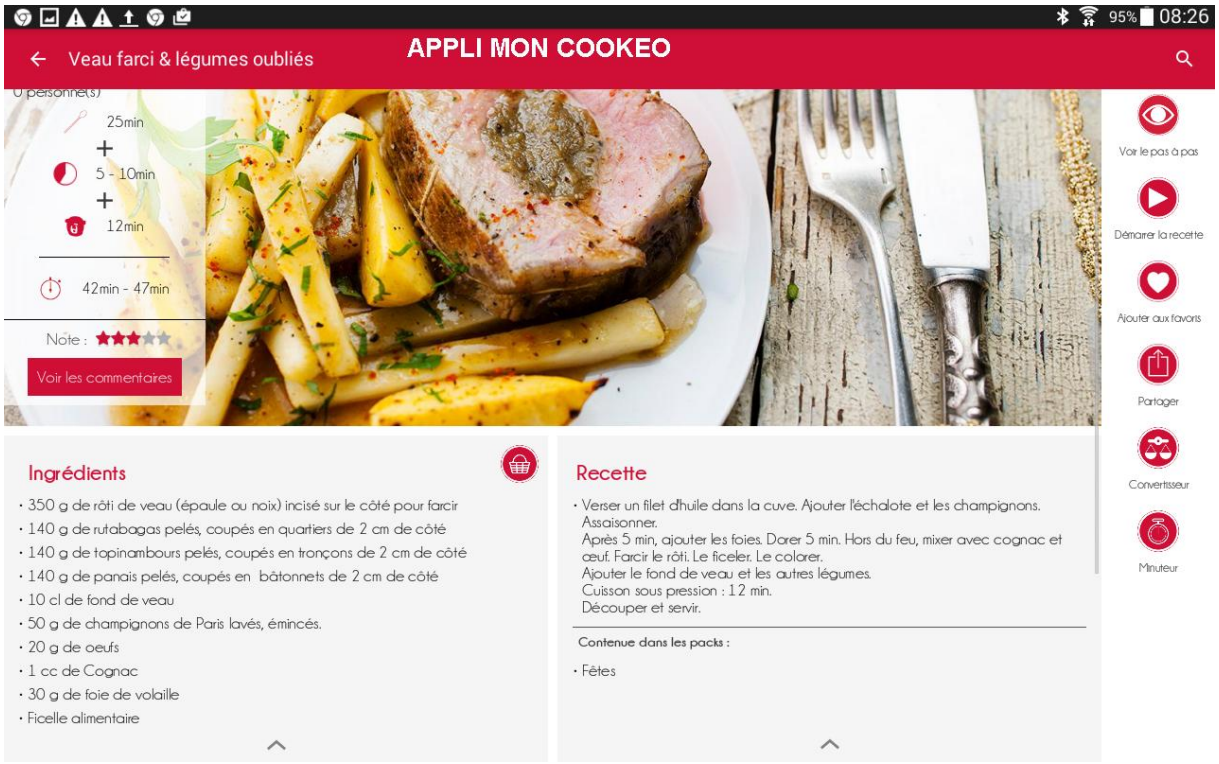
pour 6 personnes

1kg de pomme de terre
600g de tomme fraîche de cantal
huile ou graisse de canard
poivre, sel

Eplucher et couper grossièrement les pommes de terre
Mettre en mode DORER, ajouter l'huile ou la graisse de canard
Mettre les pommes de terre et les faire cuire et colorer
une fois les pommes de terre cuites
Ajouter la tomme fraîche sur les pommes de terre (toujours en mode DORER jusqu'à ce que le fromage commence à fondre)
Mettre sur mode RECHAUFFER
de temps en temps ouvrir le cookeo et remuer afin que le fromage enrobe bien les pommes de terre.
si les pommes de terre s'écrasent c'est normal!!!
bon appétit j'espère!

www.cookeojbh.fr

Veau farci



Vol au vent

Vol au vent appli mon cookeo

500 g de blancs de poulet coupés en petits cubes
200 g de champignons surgelés
35 g de beurre
65 g de farine
10 cl de crème liquide
40 cl de fond de volaille
Sel et poivre
Persil
Feuilletés pour vol au vent

Préparation

Préparer les ingrédients.
Couper les blancs de poulet en petits cubes.
Ajouter le beurre.
Dorer les blancs de poulet.
Ajouter le reste des ingrédients en commençant par les ingrédients solides et mélanger.
Cuisson sous pression : 3 min
Assaisonner et servir !