



Cailles aux pommes de terre	2
Cailles au vin blanc	3
Cailles au miel.....	4
Canard à l'orange	5
Civet de marcassins	5
Dos de chevreuil	6
Faisan ou canard au lard.....	6
Lapin causette	7
Lapin entrelardé	8
Lapin aux pruneaux	9
Lapin landais	10
Lapin cidre raisin basilic.....	10
Lapin marengo.....	11
Lapin à la moutarde►►►►	11
Lapin à la moutarde	11
Lapin aux olives	12
Lapin Riesling et girolles	13
Lapin gibelotte	13

Lapin à la bière	14
Lapin gibelote	14
Lapin pommes de terre abricots secs.....	15
Lapin chasseur	16
Lapin au vinaigre miel et pruneaux	17
Lapin au Boursin	17
Lapin aux poivrons.....	18
Lapin à la moutarde.....	19
Lapin aux pruneaux	20
Lapin tomates basilic	20
Rôti de sanglier à l'hypocras.....	21
Sauté de cerf.....	21
Terrine lapin	22
Terrine marine.....	22
Terrine sanglier.....	23
Terrine canard	23
Terrine de lapin	24
Terrine de pigeon	24

Cailles aux pommes de terre

cookeo

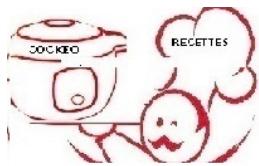
Cailles aux pommes de terres moelleuses

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 ingrédients dans la cuve.
Faire cuire en mode cuisson rapide pendant 30 minutes.



Cailles vin rouge



Ingédients pour 4 personnes

4 cailles
200 g de carottes
200 g de champignons de Paris
100 g d'oignons
Huile d'olive
Ail déshydraté
Thym
Sel
Poivre
2 cuillères à soupe de maïzena
200 ml de vin rouge
200 ml d'eau
1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Mélangez la maïzena avec de l'eau

Mode doré

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les cailles sur toutes leurs faces. Puis faites de même avec les oignons

Ajoutez les carottes, les champignons de Paris.

Salez, poivrez. Saupoudrez de thym. Ajoutez une cuillère à café d'ail.

Versez le bouillon composé de 200 ml d'eau ; 200 ml de vin rouge et du cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez entre 20 et 30 mn

Repasser en mode doré. Réservez les cailles puis ajoutez 2 cuillères à soupe de maïzena. Quand la sauce a épaissi replongez les cailles dans la cuve et laissez mijoter 2 mn

Servez chaud



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

Cailles au vin blanc



Cailles au vin blanc

Gambiez Nathalie



Ingédients :

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 ça 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.

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.

Canard à l'orange



Blandine Lombard-gras]

Canard à l'orange



Ingédients :

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 découpé 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 débarasse 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>

Civet de marcassins



www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

www.cookeojbh.fr

Recette de civet de marcassin à ma façon

Yvette Auquier

Ingédients :

Pour 6 personnes :

- 1 kg 800 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 fraîche 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 doré 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 fraîche, l'épaississant si besoin et rectifier l'assaisonnement.

www.cookeojbh.fr

Dos de chevreuil

menu



Dos de chevreuil au cassis

Rechercher une recette par mot-clé



10 min



5 à 10 min



4 min



5 étoiles



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 pincée de mélange à pain d'épices (à déguster à l'ancienne)

Convertisseur

Minutier



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)

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 doré le gibier sur chaque face pendant environ 5 min. Ajouter 150 ml d'eau. Mode cuisson rapide pendant 20 min.

Lapin causette



Lapin à la "Causette"

Causette Lah



Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 2 cuisses de lapin
- un oignon
- 100 ml de fond de veau
- 1/2 briquette de crème fraîche
- 1 ou 2 càs de moutarde
- Sel poivre

En mode manuel dorer :

Faire dorer le lapin et les oignons pendant environ 7/8 mn

Choisir recette lapin aux olives .

Suivre les instructions .

Vérifier la cuisson du lapin s'il n'est pas assez cuit prolonger la cuisson en mode manuel.

Lapin entrelardé

Moulinex
cookeo

Lapin Entrelardé

Isabelle Le Levier



Ingrédients :

Pour 4 personnes
1 lapin entier découpé en morceaux,
Fines tranches de poitrine fumée,
Lardons,
Oignon,
Champignons,
Pruneaux,
Pommes de terre,
Carottes,
Champignons,
40 cl de vin blanc,
50 cl de fond de veau,
Huile d'olive,
Paprika,
Persil,
Sel, Poivre.

Envelopper les morceaux de lapin de tranches de poitrine fumée et maintenir avec un cure dent.
En mode dorer, les faire revenir dans l'huile d'olive. Réserver.
Faire revenir les champignons, les lardons et l'oignon émincé.
Remettre les morceaux de lapin.
Saupoudrer les de farine, bien mélanger.
Ajouter le vin blanc, les PDT coupées en morceaux pas trop gros, les carottes coupées en rondelles, les pruneaux et les épices.
Ajouter de l'eau si besoin, de façon à recouvrir le tout (Attention toutefois à ne pas dépasser le niveau MAXI).
Mode cuisson rapide 7 minutes !!!

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

Lapin aux pruneaux

lapin aux pruneaux

2 4 6

Cuisses de lapin	2	4	6
Lardons fumés	75 g	100 g	125 g
Oignons émincés	75 g	100 g	125 g
Petites carottes émincées	2	4	6
Pruneaux	12	20	30
Vin rouge	13 cl	20 cl	25 cl
Eau	13 cl	20 cl	25 cl
Huile d'olive	2 cs	2 cs	2 cs

Sel et poivre

2P Préparation : 15 mn Cuisson : 7 mn

4P Préparation : 15 mn Cuisson : 8 mn

6P Préparation : 15 mn Cuisson : 10 mn

Préparation :

Verser l'huile dans la cuve.

Préchauffage

Colorer les cuisses de lapin farinées dans l'huile chaude

Arrêter de doré.

Ajouter le reste des ingrédients.

Dégustez accompagné de semoule ou de purée de pomme de terre.

Lapin landais

cookeo

Lapin landais

Sandrine Pellet

Ingédients :

Pour 4 personnes :

- un lapin découpé
- 4 pommes de terre coupées en 4
- 4 carottes coupées en rondelles
- 1 oignon émincé finement
- 1 barquette de lardons fumés
- un petit bocal d'olives vertes dénoyautées
- 2 cuillères à soupe d'épices landais *
- sel
- huile d'olive
- 2 cuillères à soupe rases de Maïzena diluées dans un peu d'eau froide
- 250 ml d'eau

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

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

En mode dorer, faire suer dans un peu d'huile d'olive l'oignon avec les lardons en remuant régulièrement. Ajouter ensuite les morceaux de lapin et les faire colorer sur toutes leurs faces. Mettre les carottes et les pommes de terre, bien remuer.

Mélanger dans les 250 ml d'eau les épices landais ou votre mélange maison. Verser dans la cuve ainsi que les olives (sans leur eau !). Bien remuer et passer en cuisson rapide 15 minutes.

Arrêter la cuisson, verser la maïzena, mélanger et fermer le couvercle.

cookeo

Lapin cidre raisin basilic

cookeo

Lapin cidre raisin de corinthe basilic

Magalie Lahaye

Ingédients :

Pour 4 personnes :

- beurre
- une échalote
- des morceaux de lapin
- Saler poivrer
- 200 ml de cidre
- feuilles de basilic
- 4 cas de maïzena sauceline

En mode dorer avec du beurre et une échalote émincée faire revenir les morceaux de lapin

Saler poivrer

Ajouter 200 ml de cidre

Cuisson mode rapide 10 mn

En fin de cuisson ajouter les feuilles de basilic et la maïzena sauceline

Mode réchauffer.

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

cookeo

Lapin marengo



Lapin marengo

Criki Cmei



Ingrédients :

pour 4 personnes

4 râbles de lapin,
3 échalotes,
2 cs de farine rases,
25 cl de vin blanc
1/2 verre d'eau
1 petite boîte de concentré de tomates,
champignons,
pommes de terre,
huile d'olive,
sel, poivre,
persil.

En mode dorer, faire revenir les échalotes hachées et le lapin dans l'huile.

Ajouter la farine et bien mélanger.
Mettre le vin et l'eau, sel, poivre, persil, concentré de tomates.

Ajouter les champignons et pommes de terre coupées en 2 ou 3 suivant la grosseur.

Mélanger et faire cuire en cuisson rapide 10 mns

Lapin à la moutarde



Lapin à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau



Ingrediénts pour 5 personnes

1 kg de lapin
200 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
1 verre de vin blanc
4 cuillères à soupe de moutarde
Farine
Huile d'olive
Sel
Poivre
1 cube de bouillon de bœuf

mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve, faites dorer les oignons puis les morceaux de viande. Ajoutez les champignons de Paris. Verser de l'eau avec le bouillon de bœuf émietté. Verser le verre de vin blanc. Passer en mode **cuisson rapide** et programmer 20 minutes. Réservez les morceaux de viande, repassez en mode **dorer**. Versez de la farine dans la cuve et mélangez. Quand la sauce a épaisse replongez les morceaux de lapin dans la cuve. Laissez mijoter 5 mn.

Lapin à la moutarde

Lapin à la moutarde et ses légumes

Delphine Guézénec Ratti

Ingédients

Pour 4 à 5 personnes :

- 4 dos de lapin coupés en 2 (8 morceaux 4 râbles et 4 dessus de cuisses).
- sel / poivre / Cube or.
- Crème liquide
- 200ml
- Moutarde 2 grosses càs
- Légumes au choix (2 courgettes, 1 poivrons, 2 patates douces, 5 carottes, 1 oignons, 3 ou 4 échalotes).

Faire dorer les dos de lapin 4 min. Ajouter la crème et la moutarde. Sel/poivre/cube or/épices au choix (herbes de Provence ou épices relevées selon le goût recherché). Mélanger pour répartir la moutarde sur tous les morceaux. Ajouter quelques rondelles de carotte, oignon, échalotes. Poser le panier vapeur sur les dos et y placer les légumes en morceaux salés et poivrés. Cuisson rapide 15 min

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

Lapin aux olives

Lapin aux olives

proposée par cuisinesab

**Ingédients**

recette programmée

recette pour 4 personnes :

4 cuisses de lapin

70g d'olives

70ml de jus de tomates

150ml de fond de veau

150g d'oignons

faire revenir le lapin et les oignons pendant 8 minutes

saler, poivrer

ajouter tous le reste des aliments

mélanger

fermer le cookéo

la cuisson dure 7 minutes

dégustez

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 doré.

Faites chauffer l'huile.

Mettez-y les morceaux de lapin à doré 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 gibelotte

cookeo

Lapin à la gibelotte

Candidelukasevan Nouvel

Ingrédients

- 1 lapin entier
- 25 cl de vin blanc
- 1cs de farine ou maizena
- 1 oignons
- Poitrine de lard coupe en des ou a defaut 1 pqt de lardons
- Champignon
- Sel et poivre

Mettre en mode dorage le lapin et l oignon coupé en 4 y rajouter les lardons Arreter de doré

Y verser le vin blanc et la farine melanger

Mettre en mode cuisson rapide pendant 12 min et rajouter les champignons car si on les met en debut ils seront trop cuit

Lapin à la bière

cookeo

lapin bière/pain d'épices

Pour 3 pers.

- 3 pièces de lapin
- 300ml de bière brune
- 20cl de crème 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'olives, 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 gibelote

cookeo

Lapin en gibelote

- Morceaux de lapin
- oignon
- champignons
- 2 à 3 c à s 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

Lapin pommes de terre abricots secs

cookeo

Lapin pommes de terre & Abricot sec

Amandine Godier

Ingrediénts :

Pour 2 personnes :

- 4 pommes de terre en cubes
- 2 râbles de lapin
- champignons de paris
- 150g d'abricots secs
- 1 oignon
- 10 cl de vin blanc
- 250 ml de fond de rôti

Mettre l'oignon, le lapin, et les pommes de terre en mode DORER 10 min.
Ajouter ensuite le vin blanc, laisser encore 2 min en mode DORER.
Verser le fond de veau et mettre en cuisson rapide 8 min.
Ouvrir et mettre les abricots secs.
Remettre en cuisson rapide 3 min.

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

cookeo

Lapin chasseur



Lapin chasseur

proposée par Carole Komarski



Ingrédients

pour 6 personnes:

6 cuisses de lapin,
une grosse cuillère à soupe de moutarde,
200 ml de crème liquide
200 ml de fond de veau,
10g d'ail,200 g d'oignon émincé,
150 g de champignon
6 carottes en morceaux.

En mode manuel > dorer

Faire revenir les oignons l'ail et le lapin pendant 8 minutes puis ajouter le reste des ingrédients

et cuire en utilisant l'intitulé de la recette pré enregistrée du lapin aux olives.

Avec des tagliatelles fraîches c'est un délice!

Lapin au vinaigre miel et pruneaux

cookeo

Lapin au Vinaigre de Miel et Pruneaux

Christine Gilet

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 2 râbles de lapin coupés en 2
- 2 échalottes hachées
- 4 c à S de vinaigre de miel
- sel, poivre
- Thym, Laurier
- qq pruneaux
- pommes de terre coupées en 4

Faire dorer le lapin et les échalottes dans un peu d'huile d'olives
Ajouter tous les ingrédients + 1 verre d'eau

Cuisson rapide 15 min

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

cookeo

Lapin au Boursin

cookeo

lapin au boursin/ail et fines herbes

- un lapin
- 1 gros oignon, 2 gousses d'ail
- 1/2 verre de vin rouge
- 1 pot de boursin cuisine
- 1 boîte de champignons
- 2 cas de crème fraîche
- sel, 5 baies

Faire revenir l'ail, l'oignon et le lapin coupé en morceaux. Déglaçer avec le vin rouge, laisser réduire.
Ajouter les autres ingrédients, cuisson rapide 15 mns.
Une fois fini, remuer, et remettre en cuisson rapide 10 à 15 mns.

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

cookeo

Lapin aux poivrons

Moulinex
cookeo

Lapin aux poivrons

Karine Lauriane Timéo

1



Ingrediénts :

1 lapin
1 poivron rouge et 1 vert
1 oignon
lardons
20cl vin blanc
4 petite tomates
4 ail en robe

En mode dorer faire rotir le lapin sur chaque face puis le retirer.
faire rotir oignon ensuite les lardons puis ajouter les poivrons et les tomates + l ail pdt quelques minutes.
ajouter le vin blanc
ajouter le lapin

cuisson recette programmée :
lapin aux olives

Lapin à la moutarde

Lapin à la moutarde

2 4 6

Cuisses de lapin	2	4	6
Oignons émincés	1/2	1	1.5
Fond de veau	5 cl	6 cl	6 cl
Carottes, en rondelles	200 g	400 g	600 g
Vin blanc	7 cl	7 cl	8 cl
Sauge ciselée	1 cc	2 cc	3 cc
huile végétale	1cs	2 cs	3 cs
Moutarde	1 cs	2 cs	3 cs
Crème fraîche épaisse	1cs	2 cs	3 cs
Sel et poivre			

2P Préparation : 10 mn Cuisson : 9 mn

4P Préparation : 10 mn Cuisson : 10 mn

6P Préparation : 10 mn Cuisson : 10 mn

Préparation :

Verser l'huile dans la cuve

Préchauffage

Faire dorer les cuisses de lapin sur toutes les faces.

Ajouter les oignons et les carottes.

Ajouter le vin

Arrêter de dorer

Ajouter le vin, puis le fond de veau et la moutarde.

Saler et poivrer

Cuisson

Ajouter la sauge ciselée et servir

Lapin aux pruneaux



Lapin aux pruneaux

proposé par Ludivine Trotin



Ingédients

1 lapin,
des lardons,
1oignon,
quelques champignons,
vin blanc,
250 ml de fond de veau
et des pruneaux.

Faire dorer le lapin avec les lardons et les oignons pendant 10 min, puis une fois le lapin doré a souhait mettre les champignons, 250 ml de fond de veau, un peu de vin blanc, sel, poivre, fermer le couvercle en cuisson rapide pendant 7min puis rajouter les pruneaux pour 3min supplémentaires en cuisson rapide

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

Lapin tomates basilic

cookeo

Lapin aux tomates basilic

- 1 lapin fermier coupé en morceaux
-12 petites tomates
-1 verre de vin blanc sec
-1 bouquet de basilic
-1 brin de romarin
-2 échalotes
-huile d'olive
-sel, poivre

Faire dorer échalottes et basilic dans huile d'olive, puis le lapin de tout côté, verser le vin blanc, puis mettre les tomates coupées en 4. Saler, poivrer, verser 500ml de bouillon de légumes, ajouter basilic et romarin, 15 mins de cuisson rapide.

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

cookeo

Rôti de sanglier à l'hypocras



Rôti de sanglier à l'hypocras

proposée par cuisinesab



Ingédients

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 féculle 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 féule de maïs pour finir la sauce assaisonner si besoin.

*** Cuisinesab : j'achète 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 Ingédients :
- 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 gousse de cardamome
Verser le vin et le miel dans un récipient. Broyer les épices et les mettre dans une toile que l'on noue Mettre 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>

Sauté de cerf

www.cookeojbh.fr

Sauté de cerf mariné au vin rouge et épices

www.cookeojbh.fr

Ingédients :

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 châtaignes et de riz

www.cookeojbh.fr

Terrine lapin

www.cookeobh.fr

www.cookeobh.fr

www.cookeobh.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 cookeo 15mn le temps que sa macére

Ensuite mettre la farce dans un saladier avec oignons émincés persil 1 oeuf bien mélangé le tout y rajouter 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 rabat

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.cookeobh.fr

www.cookeobh.fr

www.cookeobh.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
- 2 cl de crème fraiche
- 2 cuillères à café de sauce tomate
- sel-poivre-
- 2 cuillères à 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

Terrine sanglier

cookeo

www.cookeobh.fr

Terrine de Sanglier

www.cookeobh.fr

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.cookeobh.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 discrédition)
- Sel de Guerande
- Poivre vert concassé (1cac)
- 1 ca s de farine
- 1 œuf
- 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.cookeobh.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
- Crêpine (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 émincé : 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 crêpine 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 crêpine 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 crêpine (facultative)
- 2 échalotes
- 1 œuf
- 5 cl de crème fraîche
- 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

