30 RECETTES COOKEO CUISSES POULET CANARD PINTADE DINDE

CUISSES CANARD **3**

Cuisses de canard aux carottes et courgettes 3

Cuisses de canard au miel 4

Cuisses de canard à l'orange 4

CUISSES DE POULET **5**

Cuisses de poulet au cidre 5

Cuisses de poulet au vin rouge 6

Cuisses de poulet au gingembre 7

Cuisses poulet poivrons courgettes 7

Cuisses de poulet au curry 8

Cuisses de poulet à la moutarde 9

Cuisses de poulet aux endives 10

Cuisses de poulet aux champignons 11

Cuisses de poulet au gingembre 12

Cuisses de poulet façon vapeur 12

Cuisses de poulet et riz 13

Cuisses de poulet aux légumes 13
Cuisses de poulet et pommes de terre 14
Cuisses de poulet aux champignons 14
Cuisses de poulet aux endives 15
Cuisses de poulet méridionale 15
Cuisses de poulet champignons courges 16
Cuisses de poulet vapeur 16
Cuisses poulet poivron courgettes 17
Cuisses de poulet aux câpres 17
Cuisse de dinde pommes de terre version 1 18
Cuisses de dinde aux pommes de terre 18
Cuisse de pintade et choux fleur 18
CUISSES DE DINDE 19
Cuisse de dinde forestière 19
Cuisses de dinde et petits légumes 20
Cuisses de dinde au quinoa 20
CUISSES PINTADE 21
Cuisses de pintade au chou 21
Cuisses de pintade au riz 21

CUISSES CANARD

Cuisses de canard aux carottes et courgettes

Moulinex cookeo

Cuisse de canard

Marie-paule Faverie-vauclin

aux carottes et courgettes

Ingrédients :

200g de carottes
300g de courgettes
1cuisse de canard
25 cl de bouillon de vollaille
1 oignon
de l'ail
du cumin
sel et poivre

En mode" dorer faire dorer la cuisse de canard des deux cotes la retirer

enlever un peu de gras faire revenir les oignon et les carottes en rondelle et l'ail ajouter les courgettes en rondelle puis le bouilllon le cumin sel et poivre placer la cuisse de canard sur les legumes la peau vers le haut lancer la cuisson pendant 15 min et c'est pret

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

Cuisses de canard au miel

cookeo

Cuisse de Canard au miel

Ingrédients :

Pour 5 personnes :

- 4 petites cuisses de canard
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 250 ml de fond de veau
- 3 cuillères à soupe de miel
- Thym
- Sel /poivre

- inciser la peau des cuisses
- dorer les cuisses des 2 cotés en commençant par le coté peau
- Une fois bien doré les retirer et ôter l'excédent de gras
- mettre l'oignon et l'ail émincé faire doré et remettre les cuisses de canard
- ajouter le rester des ingrédients et mettre en cuisson rapide 15 mn.
- Une fois les 15 mn passées retirer les cuisses et en mode doré laissé la sauce épaissir quelques minutes.

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

cookeo

Cuisses de canard à l'orange

Cuisses de Canard à l'orange

cookeo

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 cuisses de canard
- 5 oranges à jus et 1 orange tranchée
- 100g de sucre
- sel, poivre
- 4 épices
- maïzena

- En mode doré faire revenir les cuisses de canard avec un peu de beurre.
- Salé poivré.
- Presser les 5 oranges et trancher la sixième.
- Passer en mode cuisson rapide 12 min
- Ajouter le jus d'orange, l'orange tranchée,
- 1 Cuillère a café de 4 épices et le sucre.
- Bien mélanger
- En fin de cuisson, ajouter la maïzena 2 cuillères à café
- Délayé dans un peu d'eau.

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

cookeo

CUISSES DE POULET

Cuisses de poulet au cidre

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet au cidre

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 7 **Calories 336**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
500 ml de cidre
3 cuillères à soupe de crème fraîche
Sel
Poivre

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

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons de Paris.
Versez le cidre.
Salez et poivrez selon votre convenance.

.Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn
Ajoutez la crème fraîche quand la cuisson est terminée.
Servez chaud.

Cuisses de poulet au vin rouge

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet au vin rouge

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet

1 petite boite de concentré de tomates

200 g de champignons de Paris

100 g d'oignons congelés

300 ml de vin rouge

Huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les cuisses puis les morceaux d'oignons .

Réservez les cuisses de poulet et faites revenir les oignons et les champignons de Paris .

Redéposez les cuisses de poulet dans la cuve et ajoutez le vin rouge, le bouillon d'eau avec le cube de bouillon de bœuf.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 20 mn de cuisson .Quand la cuisson est terminée réservez les cuisses dans un plat qui va au four .

Ajoutez la boite de concentré de tomates dans la cuve et mélangez. Versez la sauce sur les cuisses de poulet.

Enfournez pendant 10 mn à 180 degré. Servez chaud .

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

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

Cuisses de poulet au gingembre

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet au gingembre

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 5 **Calories 280**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 échalote
400 g de champignons de Paris congelés
1 cube de bouillon de volaille
2 cuillères à café de gingembre moulu
300 ml d'eau
Sel
Poivre

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

Préparation

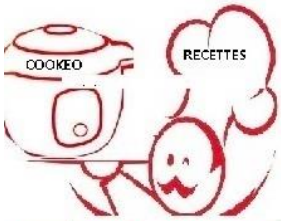
Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les gousses d'ail coupées en morceaux , l'échalote et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons .
Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille .
Versez les cuillères à café de gingembre
Salez et poivrez selon votre convenance.

.Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn
Servez chaud.

Cuisses poulet poivrons courgettes



Cuisses poulet poivrons courgettes

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
300 g de poivrons
300 g de courgettes
1 cuillère à café de raz el hanout
400 ml d'eau
Sel
Poivre

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans la cuve : les cuisses de poulet, les poivrons, les courgettes.
Versez l'eau. Ajoutez la cuillère à café de raz el hanout.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 mn

Servez chaud avec de la semoule par exemple

Cookeo Moulinex

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

Cuisses de poulet au curry

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet au curry

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 6 **Calories 295**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
1 grosse boite de champignons de Paris
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
1 cube de bouillon de volaille
300 ml d'eau
Sel
Poivre
2 cuillères à café de curry
3 cuillères à soupe de crème fraîche

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

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons de Paris (égouttés)
Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille. Ajoutez les cuillères de curry.
Salez et poivrez selon votre convenance.

.Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn
Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de crème fraîche.
Servez chaud.

Cuisses de poulet à la moutarde

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet à la moutarde

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 6 **Calories 290**

Ingrédients pour 4 personnes

4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
400 g de champignons de Paris congelés
1 cube de bouillon de volaille
4 cuillères à soupe de moutarde
300 ml d'eau
Sel
Poivre

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

Préparation

Mode dorer

Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Ajoutez les champignons
Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille .
Salez et poivrez selon votre convenance.

.Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 20 mn
Ajoutez les 4 cuillères de moutarde à la fin de la cuisson .
Servez chaud.

Cuisses de poulet aux endives

Moulinex cookeo

Cuisses de poulet aux chicons (endives)

Anne Catherine Lelong Thibaut

Ingrédients :

4 personnes:

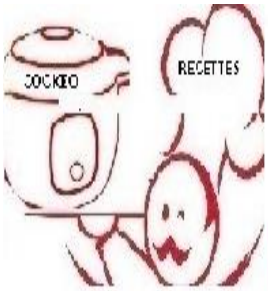
-4 cuisses de poulet
-1 oignon
-3 gousses d'ail
-1 grosse càS de fond de veau dilué dans 200 ml de vin blanc sec
-4 beaux chicons
persil sel poivre
(crème fraiche et maizena selon goûts)

Faire colorer les cuisses en mode dorer peandant 5 min de chaque cotés,
ajouter les oignons et les faire revenir encore 2 minutes.

Enlever les cuisses déposer 4 chicons coupés en 4,
remettre les cuisses par dessus.
Ajouter le vin, le fond,un peu sel de poivre et pas mal de persil.

Passer en mode rapide et cuire pdt 12 minutes. La sauce est un peu liquide on peu donc selon ses goûts y ajouter de la crème et de la maizena...Bon appétit

Cuisses de poulet aux champignons



Cookeo

Cuisses de poulet aux champignons

Jean-Philippe Rousseau

Moulinex

Ingrédients pour 5 personnes

5 cuisses de poulet
1 verre de vin blanc
200 g de champignons de Paris
1 cube de bouillon de poule
1 oignon
Poivre
Sel

Découpez l'oignon en morceaux.
Allumez votre cookeo et positionnez vous en position manuelle puis ajoutez les ingrédients un par un.
Commencez par les oignons .puis faites suivre les champignons et placez dans la cuve les cuisses de poulet .Versez le verre de vin blanc sur les ingrédients. Salez et poivrez .Plongez le cube de bouillon de poule.
Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients. ;
Passez en **cuisson rapide** pour une programmation de 25 mn .Choisissez départ immédiat ou différé.
Servez chaud avec un légume de votre choix.

Cuisses de poulet au gingembre

Cuisses de Poulet au gingembre

proposée par Sabrina Jahvine Monlouis

Ingrédients

6 cuisses de poulet
2 gousses d'ails
une bonne racine de gingembre
Poivre, sel
1 échalotte, 4 cives
1 bouillon de saveur au poulet
4 mesures de riz

En mode manuel > Dorer : faire dorer le poulet.

1. Laver les morceaux de poulet et les assaisonner avec du sel du poivre.
2. Avec un pilon écraser les 2 gousses d'ails avec le gingembre qui sera coupé en lamelles, avec du sel et du poivre (le tout doit être comme une pâte).
3. Quand le cookéo est prêt faire dorer les morceaux poulet, puis ajouter ensuite la pâte ails, gingembre avec l'échalotte et les cives.
le tout doit avoir une couleur un peu brunâtre.
4. Arrêter le mode dorer, pour passer un mode cuisson rapide (15-20 mns)
5. Mettre les 4 mesures de riz, recouvrir d'eau (le tout doit bien être recouvert dans son ensemble) et le bouillon de poulet.

bon appétit.

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

Cuisses de poulet façon vapeur

Cuisses de poulet cuisson "vapeur"

proposée par Sophie Tophie

Ingrédients

Faites marinées au préalable des cuisses de poulet dans de :
la moutarde a l ancienne, échalote, jus de citron, sel poivre...

En mode doré : 3 min sur chaque face...

puis 200ml d eau dans le fond avec thym et bouillon. Cuisses (haut et pilons) dans panier vapeur...

un peu de beurre au dessus et 20 minutes cuisson...
cuisson nickel, poulet délicieux et sauce a tomber... un régal!!!!!

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

Cuisses de poulet et riz

cookeo

cuisses de poulet et riz

Pour 2 pers.
-2 cuisses de poulet
-100g de riz basmati (ou moins)
-1 ou 2 poignée(s) d'oignons émincés
-1 marmite de bouillon ail et persil
-1 cac de cumin
-1 cac paprika doux
-500 ml d'eau

Tout mettre dans la cuve, sauf le riz, cuisson rapide 5 minutes. Ensuite, ajouter le riz, cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

Cuisses de poulet aux légumes

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet aux légumes

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 6 **Calories 294**

Ingrédients pour 4 personnes
4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
200 g de champignons de Paris congelés
200 g de courgettes congelées
3 cuillères à café de concentré de tomates
Persil
1 cube de bouillon de bœuf
300 ml d'eau
Sel
Poivre

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

Préparation
Mode dorer
Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude.
Puis ajoutez les champignons de Paris, les courgettes.
Versez l'eau avec le bouillon de cube de bœuf.
Ajoutez les 3 cuillères à café de concentré de tomates Saupoudrez de persil.
Salez et poivrez selon votre convenance.
.Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 20 mn
Servez chaud.

Cuisses de poulet et pommes de terre

Cuisses de poulet & pommes de terre

proposée par Sandra Descloitres Tabari

Ingrédients

Pour 4 personnes
4 cuisses de poulet
6 pommes de terre (grosse)
1 oignon
1 verre de vin blanc
500 ml de bouillon de volaille (ou d'eau)
1 boite de concentré de tomates
lardons
huile d'olive
persil, ail, thym
sel, poivre
crème fraiche (facultatif)

J'ai choisi programme, ingrédients, viande, volaille, puis le poids,
faite dorer avec l'huile d'olive les cuisses de poulet, puis quand c'était bien doré, rajoutez l'oignon, les lardons, laissez dorer,
ajouter le verre de vin, laissez mijoter un peu,
puis rajoutez le bouillon, les patates coupées en morceaux, le concentré de tomates et les épices.
cuisson conseillé, 19 mn, mais j'ai mis 9 car les patates ce seraient transformées en purée, et vu le tant de dorage et de mijotage ^^ c'est suffisant. Les patates sont fondantes et la viande assez cuite ^^
vous pouvez rajouter de la crème fraiche en fin de cuisson. (même la lier)

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

Cuisses de poulet aux champignons

cookeo

Cuisses de poulet aux champignons

Sylvie Vuillemard

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 4 cuisses de poulet
- 1 oignon
- 1 boite de champignons de paris
- 2 c à s de farine
- 150 ml d'eau
- 2 c à c de fond de veau
- sel, poivre

Mettre le cookeo en mode dorer, faire griller les cuisses et l'oignon.
Quand tout est bien doré, passer en cuisson rapide et ajouter les reste des ingrédients.
Cuisson rapide 18 minutes.
Ensuite mettre un peu de crème fraiche pour lier la sauce.

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

cookeo

Cuisses de poulet aux endives

Moulinex cookeo

Cuisses de poulet aux chicons (endives)

Anne Catherine Lelong Thibaut

Ingrédients :

4 personnes:

-4 cuisses de poulet
-1 oignon
-3 gousses d'ail
-1 grosse càS de fond de veau dilué dans 200 ml de vin blanc sec
-4 beaux chicons
persil sel poivre
(crème fraiche et maizena selon goûts)

Faire colorer les cuisses en mode dorer peandant 5 min de chaque cotés,
ajouter les oignons et les faire revenir encore 2 minutes.

Enlever les cuisses déposer 4 chicons coupés en 4,
remettre les cuisses par dessus.
Ajouter le vin, le fond,un peu sel de poivre et pas mal de persil.

Passer en mode rapide et cuire pdt 12 minutes. La sauce est un peu liquide on peu donc selon ses goûts y ajouter de la crème et de la maizena...Bon appétit

Cuisses de poulet méridionale

Cookeo Moulinex

Cuisses de poulet méridionale

Préparation 5 *mn* ***Cuisson*** 20 mn **Propoints** 6 **Calories 281**

Ingrédients pour 4 personnes
4 cuisses de poulet
2 cuillères à café d'huile d'olive
100 g d'oignons congelés
4 gousses d'ail en morceaux
1 boite de concentré de tomates
2 cuillères à café de paprika
Persil, origan
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cube de bouillon de volaille
300 ml d'eau
Sel
Poivre

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

Préparation
Mode dorer
Versez les 2 cuillères à café d'huile d'olive.
Faites dorer les morceaux d'oignons et les cuisses de poulet quand l'huile est chaude. Puis ajoutez les gousses d'ail.
Versez l'eau avec le bouillon de cube de volaille.
Ajoutez les 2 cuillères à café de paprika et la cuillère à soupe de moutarde. Saupoudrez de persil et d'origan.
Salez et poivrez selon votre convenance.
.Cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 20 mn
Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates.
Servez chaud.

Cuisses de poulet champignons courges

cookeo

Cuisse de poulet aux champignons et courges

Francoise Berthon

Ingrédients :

Pour 2 personnes

- 2 cuisses de poulet
- 1 boite de champignons
- 450g de courge râpée en spaghettis
- 1 petit oignon
- un peu de concentré de tomate
- fond de veau

Mettre en mode DORER, faire revenir les cuisses de poulet et l'oignon pendant 4 mins.
Ajouter les champignons 2-3 min
Mettre le concentré de tomate et le fond de veau
Ajouter l'eau et remuer;
Ajouter les spaghettis de courge
Cuisson rapide 25 min

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

cookeo

Cuisses de poulet vapeur

Cuisses de poulet cuisson "vapeur"

proposée par Sophie Tophie

Ingrédients

Faites marinées au préalable des cuisses de poulet dans de :
la moutarde a l ancienne, échalote, jus de citron, sel poivre...

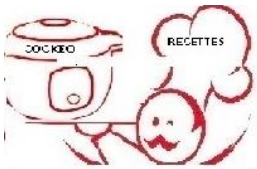
En mode doré : 3 min sur chaque face...

puis 200ml d eau dans le fond avec thym et bouillon. Cuisses (haut et pilons) dans panier vapeur...

un peu de beurre au dessus et 20 minutes cuisson...
cuisson nickel, poulet délicieux et sauce a tomber... un régal!!!!!

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

Cuisses poulet poivron courgettes



Cuisses poulet poivrons courgettes

Ingrédients pour 4 personnes
4 cuisses de poulet
300 g de poivrons
300 g de courgettes
1 cuillère à café de raz el hanout
400 ml d'eau
Sel
Poivre

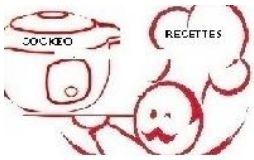
Préparation
Mettez tous les ingrédients dans la cuve : les cuisses de poulet, les poivrons, les courgettes.
Versez l'eau. Ajoutez la cuillère à café de raz el hanout.
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 25 mn
Servez chaud avec de la semoule par exemple

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

http://recettescookeo.net

Cuisses de poulet aux câpres

Cuisse de dinde pommes de terre version 1



Cuisse dinde pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes

1 cuisse de dinde
1 oignon
1 petit verre de vin blanc
Thym
1 cuillère à soupe de moutarde
Poivre
Sel
300 ml d'eau
1 cube de bouillon de volaille
6 pommes de terre
1 petite boîte de champignons de Paris
1 petite boîte de tomates pelées

Préparation

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis faites revenir la cuisse de dinde.
Faites dorer ensuite les oignons ;Versez le verre de vin blanc et les 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de volaille. Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 25 minutes
Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez les champignons la boîte de tomates pelées et les pommes de terre que vous avez épluchées pendant la cuisson de la cuisse de dinde .
Reprogrammer 15 minutes de cuisson ; Au bout des 15 mn ouvrez votre cookeo et ajoutez la cuillère à soupe de moutarde mélangez et servez chaud.

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

http://recettescookeo.net

Cuisses de dinde aux pommes de terre

cookeo

Cuisse de dinde aux pommes de terre / Lardons / Champignon au cidre

Ingrédients :
Pour 5 personnes

- Cuisse de dinde
- -Lardons
- Champignons
- Pommes de terre –
- Cidre (1 bouteille)
- Sel/poivre
- Bouillon de cube aux herbes
- Thym
- Oignon

- En mode dorer faire revenir les lardons et les oignons, faire sués
- Ajouter la cuisse de dinde, saler poivrer avec le thym
- une fois revenue à votre convenance ajouter le cidre et le bouillon cube (doucement car le cidre mousse et risque de perdre sa saveur)
- cuisson rapide 18 minutes
- Une fois le cycle fini sortir la cuisse y ajouter les pommes de terre et les champignons
- cuisson rapide 15 minute

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

cookeo

Cuisse de pintade et choux fleur

CUISSES DE DINDE

Cuisse de dinde forestière

Moulinex cookeo

Cuisse de dinde forestiere

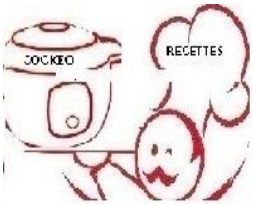
Gigi la Brune

Ingrédients :

4 personnes

1 cuisse de dinde
1 gros oignon
125 g de champignons émincés
1 poivron
2 cuillères à soupe de farine
50 g de beurre
250ml de bouillon de volaille
150ml cidre
creme fraiche Sel et poivre.

Hachez l'oignon.
Dans le cookeo, faites fondre le beurre et faites dorer légèrement la cuisse de dinde.et les lardons
Ajoutez l'oignon,quand ils sont blanchis saupoudrez la farine en remuant.
Versez le bouillon.
Mettez les champignons,poivron. mélangez.
Assaisonnez. Fermez le cookeo. laissez cuire 15 min cuisson rapide
Ouvrez le cookeo.
Incorporez la crème. maintien au chaud pendant 3 min et servez avec du riz



Cookeo

Moulinex

Cuisse de dinde à la moutarde

Jean-Philippe Rousseau

Ingrédients pour 4 personnes
1 cuisse de dinde
1 verre de vin blanc
2 tomates
Paprika
2 cuillères à soupe de crème fraiche
2 cuillères à soupe de moutarde
100 g d'oignons congelés
Huile d'olive
1 cube de bouillon de boeuf
sel
poivre
moutarde

En mode dorer
Versez de l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude versez les oignons pour les faire dorer .
Faites dorer ensuite la cuisse de dinde. Ajoutez les tomates coupées en quartier.
Versez de l'eau , le verre de vin blanc. Saupoudrez de paprika.
Emiettez le cube de bouillon de bœuf. Salez et poivrez .
Programmez la **cuisson rapide 40 mn**
Ajoutez les cuillères de moutarde et de crème fraîche
Découpez votre viande et servez chaud.

Cuisses de dinde et petits légumes

Cuisse de dinde & ses petits légumes

proposée par Céline Lucas Ménard

Ingrédients

1 cuisse de dinde
1 oignon
200g de petits pois surgelés
200g de carotte surgelés
3 pommes de terre
200 ml de bouillon de volaille
sel/poivre

Mettre le cookeo en fonction dorer et mettre un oignon avec un peu de beurre à dorer.
Quand l'oignon est doré mettre la cuisse de dinde et la faire dorer sur toutes les faces.
Une fois que cela est prêt mettre 200 g de petits pois surgelés 200g de carottes surgelées et 3belles pommes de terre coupées en gros cubes.
Mettre 200ml de bouillon de volaille, sel et poivre et passer en cuisson rapide 15minutes.
C'est très bon et vite fait.

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

Cuisses de dinde au quinoa

Moulinex cookeo

Cuisse de dinde et son quinoa au cidre

Florence Cottenceau

Ingrédients :

Pour 4 personnes
1 cuisse de dinde,
2 verre de quinoa,
1 oignon,
3 branche de céleri,
une petite boite de champignons et 50cl de cidre.

Faites dorer l'oignon, ajouter les céleris et la cuisse de dinde
faites dorer encore un peu.
Couvrez le tout avec le cidre, salez poivrez et lancez en cuisson rapide 10mn.
Ensuite rajouter le quinoa et relancez 10mn.
Vous pouvez rajoutez un peu de crème fraiche a la fin et c'est prêt
Bon appetit

CUISSES PINTADE

Cuisses de pintade au chou

cookeo

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.

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

cookeo

Cuisses de pintade au riz

cookeo

cuisses de pintade au riz

-2cuisses de pintade
-2oignons émincés
-250ml d'eau
-2 bouillons de cube
-1 grande tasse de riz
-Persil, sel, poivre

Faire dorer les cuisses et réserver.
Faire revenir les oignons.
Remettre les cuisses, ainsi que le reste des ingrédients.
Cuisson rapide 15 minutes.

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

cookeo