

20 RECETTES COOKEO DE PAUPIETTES EN FICHES PDF GRATUIT



Aucune entrée de table des matières n'a été trouvée.

Paupiettes de dinde aux pruneaux

Moulinex cookeo **Paupiettes de dinde aux pruneaux**

Catherine Mantoue



Ingédients :

6 paupiettes de dinde
125g de lardons
20 pruneaux
1 tablettes de bouillon cube
Creme fraiche épaisse
Farine maizena
Vin blanc
Un verre d'eau
Oignons

En mode Manuel >Dorer

Faire dorer au cookeo les paupiettes, les lardons, les oignons.

Ajouter ensuite le vin blanc à mi hauteur (des paupiettes) et 1 verre d'eau + cube de bouillon et les pruneaux.

Mettre en mode cuisson rapide 20 minutes

En fin de cuisson mettre la crème et la maizena (pour épaissir la sauce).

Bon appetit

Paupiettes de dinde et pommes de terre

cookeo

paupiettes de dinde aux pdt fondantes

Pour 2 pers.

-2 paupiettes

-4pdt

-1oignon

-1 coeur de bouillon de legumes

-1 carotte

-sel/poivre/persil

-huile d'olives

-400ml d'eau

Faire revenir l'oignon et les paupiettes.

Mettre tout le reste des ingrédients, cuisson rapide 18 mins.

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

cookeo

Paupiettes délices du verger

cookeo

Paupiettes/délices du verger

-750 g de paupiettes de veau

-2 échalottes/curry/aneth

-Basilic/ herbes de Provence

-50ml de crème

-200ml d'eau

-2 tomates

-850 g d'haricots verts

-Huile d'olive.

Faire revenir les paupiettes et les échalottes.

Mettre l'eau.

Dans le panier vapeur, mettre les légumes et les épices.

Recouvrir de crème.

Cuisson rapide 15 minutes.

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

cookeo

Paupiettes de dinde

Paupiettes de dinde

Frederic Bouvier



Ingédients :

6 paupiettes de dinde
2 verre de vin blanc sec
2 oignons
3 cac de concentré de tomate
4 tomates
1 boite de champignons de paris
1 cube de bouillon de poule
dans 1/4 d'eau

Faire revenir les paupiette et ajoute les oignons et ensuite le bouillon de poule et le reste faire cuire 15 minutes en cuisson rapide bon app.

Paupiettes de dinde au riz

Paupiettes de dinde au riz

Ingrid Choux Bastien



Ingédients :

pour 6 pers.
- 6 paupiettes de dinde
- 1 gros oignon
- 1 barquette de lardons
- 1 petite brique de vin blanc
- 1 brique de crème fraîche
- 400 g de riz blanc
- du fond de veau dilué dans de l'eau
- de l'eau
- sel / poivre
- 1 cuillère à café de moutarde

En mode manuel doré

Faire doré les 6 paupiettes
Ajouter les oignons et les lardons
Ajouter une petite brique de vin blanc et une brique de crème fraîche
Ajouter le fond de veau et la moutarde
Assaissonner sel / poivre

Remuer bien

Noyer d'eau jusqu'à recouvrir les paupiettes.
Puis cuisson rapide 10min !

Bon appetit

Paupiettes dinde et légumes

Moulinex
cookeo

Paupiettes de dinde & ses petits légumes

Maeva Duffau



Ingédients :

Pour 4 personnes

4 paupiettes de dinde,
1 gros oignon émincé,
1 barquette de lardons,
1 cube de bouillon de volaille,
500gr de carottes en rondelles
(ou 200gr de carottes et 250gr
de pommes de terre coupé en
2),
2 tomates coupées en dés,
1 mignonnette de vin blanc,
1 verre de petits pois congelés,
1 briquette de crème liquide,
2 cuillères à soupe de maïzéna.

En mode dorer mettre à dorer l'oignon, les lardons et les paupiettes pendant 6 min,

Ajouter cube de bouillon, carottes, tomates, vin et petits pois, mettre 10min en cuisson rapide,

Ajouter la crème et la maïzéna remuer avec spatule en bois, mettre cuisson rapide 5min. _____ bonne appétit

Paupiettes de dinde façon carbonade

Moulinex
cookeo

Paupiettes de dinde façon carbonade

Salomé Degenève



Ingédients :

Pour 4 personnes:

- 4 paupiettes de dinde
- 1 bière 1664 bouteille
- 5 tranches de pain d'épices
- fond de volailles
- sel et poivre

Faire dorer les paupiettes seules environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (il est inutile de rajouter du gras)

Ajouter tout le reste, et écrasant légèrement le pain d'épices dans la bière pour avoir une jolie sauce bien liée

Passer en mode cuisson rapide environ 15/20 minutes suivant la taille des paupiettes.

À accompagner de tagliatelles, par exemple

Voilà, nous on s'est régalés hier soir avec cette recette sucrée/salée

Paupiettes pommes de terre champignons

cookeo

Paupiettes Pommes de terre champignons

Stephanie Gay-Mences

Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes
- 1 boite de champignons
- 200 ml de bouillon de légumes
- 3 échalotes
- 50g de farine
- 1 c à s de crème fraiche (ou 100ml de crème d'amandes)
- sel, poivre
- 5 pommes de terre

En mode DORER, faire dorer les échalotes, fariner les paupiettes et les faire dorer 5 min.

Ajouter le bouillon de légumes, les champignons en cuisson rapide 28 min.

Ajouter la crème fraiche ou la crème d'amande.

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

cookeo

Paupiettes à la provençale

cookeo

Paupiettes à la provençale

Ludiwine Vota

Ingédients :

Pour 2 personnes:

- 2 paupiettes de dinde
- oignon
- ail
- herbes de Provence
- 1 tomate
- 1 courgette
- 10 cl de vin blanc
- huile d'olive
- 10 cl de fond de volaille
- sel, poivre.
- 100 gr de blé

Faire dorer les paupiettes avec un peu d'huile d'olive.

Retirer de la cuve, et faire dorer les oignons. Ajouter les courgettes, faire dorer, puis mettre les tomates et l'ail.

Remettre les paupiettes, saler, poivrer et herbes de provence. Mettre le vin blanc puis passer en cuisson rapide 10 minutes.

A la fin, ajouter le blé et le fond de volaille, mélanger puis remettre à cuire 10 min cuisson rapide

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

cookeo

Paupiettes de poulet sucré salé

Moulinex cookeo **Paupiettes de poulet sucré/salé**

Agnes Souty



Ingédients :

pour 4 personnes
4 paupiettes de poulet,
5 courgettes (petite),
2 navets,
2 pomme de terre de taille moyenne,
2 pommes
lauriers(en poudre),
sel,poivre,
estragon(en poudre),
coriandre
2 oignons
j'ai mis presque 1 cuillère à soupe de tous
les épices sauf pour la coriandre ou j'ai
mis 1/2 cuillère à café.

faire revenir les paupiettes dans un peu de beurre et d'huile d'olive...réserver..faites revenir tous les légumes(en mode doré)je les ai laisser pendant 12min tout en remuant de temps en temps...rajouter la viande puis passer en mode cuisson rapide pendant 10 min...et voilà c'est prêt...et trop bon...

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

Paupiettes chorizo mozzarella

cookeo

Paupiettes chorizo mozzarella

Lilou Merveilles

Ingédients :

Pour 6 personnes :

- 6 escalopes extra fine ,
- 1 boule de mozzarella,
- 12 tranches de chorizo (doux ou piquant selon goût)
- origan sel poivre

Mettre les escalopes à plat, disposer une tranche de mozzarella, 2 tranches de chorizo l'origan, sel poivre
Rouler dans du papier transparent cuisson (type micro ondes)
Ajouter 200ml d'eau dans la cuve et mettre dans le panier
10min cuisson rapide

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

cookeo

Paupiettes chorizo champignons frites

cookeo

Paupiettes au chorizo accompagnées de champignons et frites [Ga Elle](#)

Ingédients :

Pour 6 personnes :

- 6 tranches fine d escalope de dinde ,
- 1/2 chorizo
- un peu avec viande hachée de boeuf
- des champignon frais
- une cuillère creme fraiche
- une cuillère de fond

Mixer le demi chorizo, mélanger un peu avec viande hachée de boeuf

Mettre ensuite dans l'escalope et faire tenir avec du fil alimentaire. Faire dorer au cookeo et ensuite mettre les champignon frais, une cuillère de creme fraiche et une cuillère de fond de volaille et recouvrir d'eau mis 8 min au cookeo cuisson rapide et maintenir au chaud quelques instant.

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

cookeo

Paupiettes de porc et farfallines

cookeo

Paupiettes de Porc et ses farfallines

Lydie Sepulveda

Ingédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes de porc
- 150g bacon en allumettes
- Oignon
- Herbes de Provence
- 100ml fond de veau
- 100 ml vin blanc
- 250g de farfallines Barrilla
- Crème semi épaisse 3CS

Faire dorer les paupiettes, lardons, oignons

Ajouter vin blanc et fond de veau
Cuisson rapide 6mn

Ensuite ajouter les farfallines + eau environ 300/400ml
Cuisson rapide 4mn

Ajouter la crème fraîche et dorer 1mn

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

cookeo

Paupiettes de veau tomates et pennes

cookeo

Paupiettes de veau à la tomate et pennes

Véro la Barjot

Ingrédients :

Pour 3 personnes :

- 6 paupiettes de veau,
- 3 échalotes,
- 1 grosse boite de tomates pelées,
- 1 carotte (ou rondelles de carottes surgelées),
- 1/4 litre de vin blanc,
- 1/4 litre d'eau,
- 1 bonne cuillère à soupe de farine,
- sel, poivre,
- 1 bouquet garni,
- 300 g de pennes

En mode dorer : faire dorer les paupiettes sur toutes les faces (5 mn), ajouter les échalotes hachées, la carotte en rondelles. Mélanger. Ajouter la cuillère de farine, remuer jusqu'à ce que la farine blondisse. Ajouter la boite de tomates, le vin blanc, l'eau, le bouquet garni. Saler et poivrer. Cuisson 10 mn. Ouvrir le cookéo, mettre les pennes. Cuisson 5 mn. Si la sauce est trop liquide mettre en mode dorer quelques instants.

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

cookeo

Paupiettes de veau forestière

cookeo

Paupiettes forestiere a la creme

Amandine François Duquesne

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 4 paupiettes veau porc ou volaille,
- 20g de beurre ou margarine,
- 2 cuillère a soupe d huile,
- 4 échalotes,
- 4 gousses d ail,
- 300g de champignons,
- 20cl de crème fraiche épaisse,
- sel,
- poivre,
- cerfeuil ou persil.

Mettre le beurre et l huile dans la cuve. Faire dorer les paupiettes des 2 cotés environ 8 mn, pendant ce temps éplucher et hacher l ail et les échalotes, ajouter ensuite les échalotes et l ail dans la cuve et faire encore doré 2 mn. Puis repartir les champignons, saler, poivrer et fermer le cookéo (moi j ai mis un peu d eau dedans) laisser cuire 20 mn. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche et bien mélanger

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

cookeo

Paupiettes de veau riz légumes

cookeo

paupiettes de veau/riz/légumes

Pour 6 pers.

- 6 paupiettes de veau
- 1 oignon
- 2 courgettes
- 1 tomate
- 1 poivron rouge et 1 jaune
- 300 g de riz long
- 300ml de fond de veau
- sel/poivre/thym

En mode dorer, mettre les paupiettes avec de l'huile d olive, puis ajouter l'oignon coupé en dés. Une fois bien colorées ajouter les légumes taillés en bâtonnets ,remuer quelques minutes. Ajouter les riz, sel, poivre, thym, fond de veau.
Cuisson rapide 10 minutes.

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

cookeo

Paupiettes de veau au bacon

cookeo

paupiettes de veau/bacon

- 4 paupiettes de veau
- Dés de bacon
- 4 carottes en rondelles
- 1cas de fond de veau
- 20 cl de vin blanc
- 4 pdt coupées
- 20 cl d'eau
- Poivre.oignon en poudre
- Romarin ou thym

Faire revenir les paupiettes, puis ajouter le bacon, laisser 2 mins. Mettre les carottes, et le fond de veau. Déposer les autres ingrédients, cuisson rapide 10 mins.

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

cookeo

Paupiettes de porc à la tomate

Moulinex
cookeo

Paupiette de porc a la tomate

Isabelle Fugier



Ingédients :

pour 6 personnes
6 paupiettes
lardons fumés
oignons
tomates concassées
1/2 l de fond de veau

En mode doré mettre l'oignon
lardons et paupiettes un peu de
farine et faire revenir quelques
minutes ,ajouter les tomates et le
fond de veau et cuisson rapide
15mn

Paupiettes de porc à l'ananas

Moulinex
cookeo

Paupiettes de porc a l'ananas

Elise Bigouden



Ingédients :

pour 4 pers :
4 paupiettes de porc,
une petite boîte de dés d'ananas,
1 oignon émincé,
sel, poivre.

Verser tous les ingrédients dans la
cuve y compris le jus d'ananas de la
boîte.

Faites doré le tout 5 min puis cuisson
rapide 15 min.
On peut servir avec du riz, c'est parfait

Paupiettes de volaille

Moulinex cookeo Paupiettes de volaille pomme de terre et carottes

Charlotte Guérardelle



Ingédients :

Pour 2 personnes

un peu de beurre,
2 paupiettes de volaille,
8 petites pommes de terre,
2 carottes,
1 oignon,
4 échalotes,
quelques feuilles de laurier
(ou un bouquet garni),
un peu de sel et de poivre,
1 verre d'eau
un 1/2 verre de vin blanc

En mode dorer, faites dorer les paupiettes sur chaque face dans un peu de beurre. Salez et poivrez. Puis retirez les paupiettes et réservez. Ajoutez l'oignon émincé et les échalotes coupées en 2, faites dorer. Remettez les paupiettes, ajoutez le laurier, les pommes de terre coupées en quartier, les carottes en rondelle, l'eau et le vin blanc.

Mettre en mode cuisson rapide pendant 15 minutes.