RECETTES

HALLOWEEN

RECETTESCOOKEO.COM

INDEX

Entrées

Soupe de potiron
Velouté de courge curry coco
Soupe de potiron à la noix de muscade
Citrouille végétarienne
Soupe de potiron et pomme de terre

Plats

Risotto à la courge
Châtaigne
Risotto à la Butternut
Parmentier de sorcière
Cuisse de poulet sur son lit de légumes

Desserts

Crème de châtaigne
Crème de potiron
Far breton à la crème de marron
Gâteau à l'orange
Entremet à l'orange

SOUPE DE POTIRON

Ingrédients :

Une courge muscade de 1.200kg
2 carottes moyenne
sel
poivre
2 kub or
1 litre d'eau
4 vaches qui rit

Recette :

Mettre 1 litre d'eau + 2 kub or.
Couper en rondelles la courge et les carottes.
Mettre dans le panier ou directement dans la cuve.
Ajouter du sel et du poivre.
Ensuite mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.
Mixer le tout dans un autre plat et incorporer 4 vaches qui rit.

VELOUTE DE COURGE CURRY COCO

Ingrédients :

1 courge butternut de 800g a peu près épluchée et coupée en dés
1 oignon coupé en petits dés
35cl de bouillon de volaille
20cl de crème de coco
20cl de lait de coco
1 cuillère à soupe d’huile d’olive
1 cuillère à soupe de curry en poudre
un peu de piment d’Espelette au moment de servir

Recette :

Faites dorer l’oignon dans l’huile eu fond de la cuve.
Une fois l’oignon translucide ajouter les dés de courge
Mouiller avec la crème et le lait de coco.
Ajouter le bouillon de volaille.
Ajouter le curry.
Cuisson sous pression 20 minutes.
Une fois la cuisson terminée, mixer.
Ajouter une touche de piment d’Espelette au moment de servir..

SOUPE DE POTIRON à LA NOIX DE MUSCADE

Ingrédients

1 quart de potiron,
1/2 oignon,
un kubor
500 ml d’eau
1 noix de muscade

Préparation

Couper le potiron en morceaux.
Mettre tous les ingrédients dans la cuve avec 500 ml d’eau.
Lancer la cuisson rapide pendant 12/13 minutes.
Mixer le tout et rajouter une noix de muscade.

CITROUILLE VéGéTARIENNE

Ingrédients

1 kg de citrouille épluchée et coupées en gros cubes
1,5 cas de zestes d'orange
60 ml d'huile d'olive
40 ml de jus d'orange

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans la cuve.
Mettre en cuisson rapide pendant 4 minutes.
Assaisonner à votre gout.

SOUPE DE POTIRON ET POMME DE TERRE

Ingrédients

1 kg de potiron
2 pommes de terre
1 petit oignon
un peu de persil
200 ml d’eau
1 demi cube or

Préparation

Éplucher et couper le potiron et les pommes de terres en dés.
Émincer l’oignon.
Mettre tout les ingrédients dans la cuve.
Mettre en cuisson rapide pendant 15 minutes.
Mixer le tout dans un blender.

RISOTTO à LA COURGE

Ingrédients

200 gr de riz rond
300 gr de courge coupé en cube
10 cl de vin
500 cl d'eau
1 cube de bouillon de volaille
1 branche de romarin
1 oignon émincé
1 filet d'huile d'olive
parmesan
sel
poivre

Préparation

Faire cuire la courge en mode cuisson rapide/sous pression pendant 5 minutes avec la branche de romarin puis égoutter et réserver.
En mode doré, faire revenir les oignons dans l'huile d'olive puis rajouter la moitié de la courge (attention la courge va fondre et faire comme une purée mais c'est pas grave).
Rajouter le riz et mélanger jusqu'à ce que le riz soit translucide.
Ajouter le vin blanc et attendre qu'il s'évapore.
Emietter le bouillon de volaille et rajouter 250 ml d'eau et remuer jusqu'à obtenir un mélange pâteux puis rajouter le reste de l'eau lancer le mode cuisson rapide/sous pression pendant 10 minutes.
Rajouter le reste de la courge et le parmesan mélanger délicatement pour garder les morceaux de courge entiers saler poivre et servir !!!

CHâTAIGNES

Ingrédients

châtaignes
eau

Préparation

Mettre 200 ml d’eau dans la cuve.
Mettre les châtaigne dans le panier vapeur.
Lancer la cuisson rapide ou sous pression pendant 4 à 7 minutes selon la grosseur.

RISOTTO à LA BUTTERNUT

Ingrédients

400 gr de riz arborio
1 oignon blanc émincé
500 gr de courge butternut épluchée, épépinée et coupée en cube
40 gr de beurre
200 ml de lait
1 litre de bouillon de légumes
100 gr de chèvre frais
parmesan
1 cac de curry
sel
poivre

Préparation

En mode dorer, faire revenir dans le beurre les oignons et la courge pendant 3 minutes.
Ajouter le riz.
Faire dorer 3 minutes de plus.
Ajouter le lait, le bouillon, le curry, le sel et le poivre.
Mettre en cuisson rapide pendant 15 minutes.
A la fin de la cuisson, ajouter le chèvre et le parmesan.
Mettre en maintient au chaud pendant 3 minutes.

PARMENTIER DE SORCIèRE

Ingrédients

12 pommes de terre
600 gr de viande hachée
3 gousses d'ail
2 échalotes
20 cl de crème
10 cl d'eau (x2)
3 jaunes d'œuf
500 gr de potiron
sel
poivre
noix de muscade
1 bouillon cube de bœuf
fond de veau

Préparation :

Dans votre cookeo, dans un peu d'huile d'olive, faite revenir l'ail coupé en morceaux, ajouter votre viande et laissez doré 3 minutes.
Coupez vos pommes de terre en fines rondelles, rajoutez les à la viande avec la crème, l'eau (10cl), le bouillon de bœuf et les épices.
Cuisson rapide 20 minutes.
Écrasez le tout.
Pendant ce temps, dans une poêle faite cuire le potiron coupé avec les échalotes en rajoutant 10cl d'eau avec le fond de veau. (+/- 20 minutes).
Une fois cuit, mixez le tout.
Rajoutez cette préparation à votre parmentier ainsi que les 3 jaunes d'œuf, bien mélanger et bon appétit !

CUISSES DE POULET SUR SON LIT DE LéGUMES

Ingrédients

cuisse de poulet
3 tomates
3 courgettes
1 oignon
sel
poivre
4 cuillère d'huile
2 bonnes patate douce
quelques châtaignes
quelques champignons

Préparation

En mode dorer, faites dorer les cuisses de poulet avec une ou deux cuillères à soupe d'huile d'olive.
Les réserver.
Après mettre les courgettes, l'oignon, les tomates et les champignons.
Une fois que vous les avaient couper en morceaux, accompagner de deux cuillères à soupes d'huile d'olive, assaisonner de sel et de poivre et mettre en mode dorer.
Une fois la cuisson terminée, retirer et prendre le panier vapeur, mettre les patates douces à cuire 8 minutes en cuisson rapide.
Ensuite faire cuire les châtaignes.
Une fois tout cela cuit, reprendre les cuisses de poulet et les légumes, remettre à cuir en mode cuisson rapide pendant 5 minutes sans les patates douces et les châtaignes.
Disposer dans un plat et laisser aller votre imagination.

CRèME DE CHâTAIGNE

Ingrédients

300 gr de châtaigne
180 gr de sucre
2 verres d'eau

Préparation

Mettre les châtaigne dans la cuve et mettre en cuisson rapide pendant 10 minutes.
Éplucher et émietter les châtaignes.
Les mettre dans la cuve avec les 180 gr de sucre et les 2 verres d'eau.
Mettre en cuisson rapide pendant 3 minutes.

CRèME DE POTIRON

Ingrédients

400 gr potiron
2 oranges
1 fleur de badiane
1 bâton de cannelle
1 gousse de vaniile
2 Clous de girofle
3 cull. à soupe de miel d'acacia
2 briquette de lait de coco
2 cuil. à soupe de perles du Japon
2 sachet de pop-corn au caramel

Préparation

Pelez et coupez le potiron en morceaux. Faites-le cuire avec les épices 10 min dans le panier vapeur en mode "cuisson rapide" en ajoutant 250ml d'eau dans la cuve.
Mixez le potiron avec 2 cuil. à soupe de miel, 3 cuil. à soupe d'eau de cuisson et le jus des oranges.
Réserver.
Faites cuire les perles du Japon dans le lait de coco dans Cookeo en mode "dorer' avec a cuil. à soupe de miel et la gousse de vanille fendue.
Versez les perles du Japon au lait de coco à mi-hauteur dans 4 verrines, puis la crème de potiron. Réservez au moins 1h au frais.
Parsemez de pop-corn au caramel juste au moment de servir.

FAR BRETON à LA CRèME DE MARRON

Ingrédients

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

Préparation

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

GâTEAU à L'ORANGE

Ingrédients

-> Pour le gâteau
3 œufs
150 gr de sucre
150 gr de farine
125 gr d'huile
1 sachet de levure
jus d'orange (2 oranges)

-> Pour le sirop d'orange
75 gr d'eau
40 gr de sucre
10 gr de jus d'orange (1/2 orange)

Préparation

Dans un saladier, mélanger l'huile, le sucre et le jus d'une orange et demi.
Ajouter les 3 œufs.
Mélanger.
Ensuite, ajouter la farine et la levure.
Mélanger mais sans trop insister.
Mettre du papier cuisson dans le fond du moule (18 cm).
Verser la préparation puis filmer le moule.
Mettre 400 ml d'eau dans la cuve.
Mettre le panier vapeur dans la cuve avec le moule à l'intérieur.
Mettre en cuisson rapide pendant 45 minutes.
Mettre le gâteau un peu au frais avant de démouler.
Pour faire le sirop, faire bouillir pendant 3 minutes dans une casserole l'eau, le sucre et le jus d'une demi orange.
A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, mettre le sirop sur tout le gâteau (pour la brillance).

ENTREMET à L'ORANGE

Ingrédients

7 oranges
6 cas de sucre en poudre
un peu de fleur d'oranger
6 œufs

Préparation

Mettre 5 oranges dans la cuve et couvrir d'eau.
Mettre en cuisson rapide pendant 30 minutes.
Une fois prêtes et refroidit, les couper en rondelles et les mettre dans le moule.
Dans un saladier, battes les œufs, y mettre le jus des 2 oranges restantes, le sucre et la fleur d'oranger.
Verser la préparation dans le moule.
Mettre 300 ml d'eau dans la cuve, mettre la panier vapeur puis le moule filmé.
Mettre en cuisson rapide pendant 40 minutes.
Laisser refroidir.

Nous espérons que la sélection de recettes d'Halloween vous aura plu et que vous aurez trouvé votre bonheur pour votre repas de fête.

Retrouvez ci-dessous notre première édition de recettes d'Halloween en PDF :

➡ https://recettescookeo.com/recettes-dhalloween