



Recettes Pour Mijoteuses Par Summer Volume 1

Accompagnement et entré (pas à la mijoteuse) Page 5

Brie au pesto, basilic et échalotes
Bruschetta
Chapelure italienne de Buddy Valastro
Farce de Nowel
Pommes de terre frites santé
Ratatouille
Salade de pommes de terre
Sangria
Trempe pour légumes César

Accompagnement et entré (en mijoteuse) Page 8

Gratin de pommes de terre

Agneau Page 9

Agneau aux tomates cerises, olives, figues et noix de cajou
Curry d'agneau aux épinards
Gigot d'agneau piqué à l'ail
Jarrets d'agneau à l'orange
Rôti d'agneau braisé

Boeuf Page 11

Bavette de bœuf à la lime de Ricardo
Bifteck fromage à la suisse
Boeuf à la mode
Boeuf asiatique
Boeuf 7Up
Boeuf aux légumes à la milanaise
Boeuf bourguignon
Boeuf Cheezie
Boeuf stroganoff
Bouilli de légumes
Boulettes Ikea
Boulettes suédoises
Braisé de bœuf aux carottes
Braisé de bœuf toscan aux champignons
Cipaille
Chili con carne
Chili épicé, à la mijoteuse
Choux etagé gratiné
Chou farci etagé
Cigares au chou
Hamburger steak style Salisbury
Mijoté de bœuf aux carottes
Pâté de chalet
Piments farcis
Poivrons farcis à l'Italienne
Ragoût de boulettes
Ragoût de sorcière
Ropa Vieja
Rôti de bœuf classique, sauce à l'oignon et champignons
Rôti de palette à l'oignon et à la moutarde
Rôti de palette au ketchup

Rôti Français

Cretons et autres...Page 25

Cretons a la Ninja !

Dessert Page 28

Croustade aux petits fruits
Croustade aux pommes de Ricardo
Croustade aux pommes et sauce chaude à la vanille
Croustillant aux pommes et butterscotch
Gâteau aux pommes
Gâteau aux pommes et gingembre
Gâteau Forêt noire
Gâteau revel à l'orange
Grands-pères aux pommes
POUDING AU PAIN AUX POMMES À LAMIJOTEUSE ET SAUCE AU CAMEL ÉCOSSAIS
Gâteau pouding au chocolat
Pouding aux framboises
Pouding au riz en préparation rapide
Pouding au chocolat de Ricardo
Pouding chômeur
Pouding chômeur à l'érable de Ricardo
Pouding chômeur au fudge
Rouleaux au caramel
Tapioca au lait de coco

Légume Page 37

Pommes de terre Dauphinoise
Patate Bombay
Patate caramélisé
Patates douces à la noix de coco et aux pacanes
Salade de pommes de terre

Leguminneuse Page 39

Fèves au lard au ketchup
fèves au lard au syrop d'érable
Recette de fèves au lard de cabane a sucre à la mijoteuse Source au pied de cochon

Marinade, gelée, confiture, compote et autres..Page 40.

Beurre de rubharbe
Compote de pommes épicées
Confiture de fraise
Marinades de betterave rôties
Betteraves au miel
Poivrons rôtis marinés
Salsa aux fruits

Oeuf omelette Page 42

Omelette
Strata au fromage et au bacon

Pâte alimentaire divers...Page 44

Agnolottis (pâtes farcies) aux crevettes
Cannellonis épinards et champignons
Casserole de boucles
Cavatelli et brocoli Alfredo
Macaroni à la viande (dans la Ninja)
Les 8 pâtes (déclinaison de 8 sauces à la nicolas)
Sauce à lasagne
Sauce a spaghetti différente
Sauce à spaghetti
Sauce à spaghetti Lyne Parisien
Sauce a spaghetti légumes et saucisses
Sauce marinara

Sauce a spaghetti Grecque

Poisson et fruits de mer Page 49

Pâtes pesto aux fruits de mer
Chaudrée aux crevettes
Filets de sole farcis
Filets de sole farcis aux amande et beurre à l'orange
Pâté au saumon étagé
Saumon vapeur au fenouil

Porc Page 52

Boulettes aux pêches
Burritos facile au porc
Cipaille
Côtelettes de porc à la crème sûre
Côtelettes de porc à l'asiatique
Côtelettes de porc délicieuses
Côtelettes de porc sauce à l'orange et moutarde
Côtes levées
Côtes levées asiatique à l'orange et gingembre
Côtes levées au chipotle et lime
Côtes levées chinoises
Côtes levées de porc à l'ananas et gingembre
Côtes levées goût du resto
Effiloché de porc au coca-cola
Epaule de porc à la root-beer
Filets de porc teriyaki
Jambon à l'ananas
Jambon aux ananas
Jambon à l'érable, ananas et légumes
Jambon bière et érable
Jambon de Julie
Jambon soda-gingembre
Jambon style smoke-meat
Longe de porc pommes et cannelle
Mijoté de porc, sauce moutarde
Mijoté de porc aux pommes et canneberges
Osso buco de porc
Osso buco de porc aux agrumes
Porc aigre-doux Hawaïen
Porc à la sauce sucrée
Ragoût de boulettes au porc
Ragoût de boulettes et poutines
Ragoût de pattes et boulettes d'Amadou
Rôti de porc et patates jaunes
Sandwich farcie au porc

Poulet Page 66

Boulettes de dindon aux pêches et gingembre
Cari de poulet à l'ananas
Chop suey au poulet
Chop Suey
Cipâte au poulet
Hauts de cuisses au sirop d'érable et vinaigre balsamique
Jambalaya au poulet et aux crevettes
Mijoté de poulet aux poivrons et olives
Pilons de poulet à la Créole
Pilons de poulet BBQ
Poulet aigre-doux sur pommes de terre
Poulet à la cassonade
Poulet à la marocaine aux olives
Poulet à la stroganoff
Poulet à l'indonésienne, sauce beurre d'arachide
Poulet à l'italienne
Poulet ananas

Poulet au beurre
Poulet au citron
Poulet aux dattes, olive et citron
Poulet aux épices
Poulet au fromage
Poulet au miel
Poulet au prosciutto
Poulet au thym et artichauts
Poulet bacon et pommes
Poulet Balsamique
Poulet BBQ
Poulet cacciatore
Poulet confit au miel et abricots séchées
Poulet entier et sa sauce sucrée salée
Poulet et grand-père
Poulet en sauce avec bacon a la mijoteuse
Poulet et patates style Hot chicken en casserole
Poulet général Tao
Poulet Marrakesh
Poulet rôti à l'érable et à la moutarde
Poulet salsa Tostitos
Poulet suisse
Poulet TexMex
Ragoût de poulet (1)
Ragoût de poulet (2)
Ragoût de poulet à la Roger

Riz Page 83

Risotto à l'orge aux champignon
Riz sauvage champignons, canneberge et pacanes

Soupe et creme Page 84

Bouillon de poulet
Creme de brocoli chou fleur
Soupe à l'oignon a la francaise
Soupe à l'oignon gratiné
Soupe à l'orge aux herbes et aux champignons
Soupe aux poulet a la tortilla
Soupe aux légumes
Soupe aux légumes d'hiver
Soupe aux légumes et à l'orge (à la mijoteuse)
Soupe de légumes et choux
Soupeaux nouilles de riz et poulet
Soupe minestrome
Soupe noces a l'italienne
Soupe de nouille ramen
Potage aux champignons

Veau Page 92

Boulettes de veau façon blanquette
Côtes croisées de veau
Curry de veau crémeux
Escalopes de veau aux olives et câpres
Mijoté de veau au marsala
Ragoût crémeux de veau et champignon
Ragoût de veau au pesto
Rôti de veau braisé à l'italienne
Veau mijoté aux agrumes

Vegetarien Page 96

Cassoulet végétarien

Accompagnement et entré (pas à la mijoteuse) Page 5

Brie au pesto basilic et échalotes
Par Summer
(source: ma recette sur Zeste TV)

Ingrédients

1 meule de brie aux fines herbes Chevalier(ou régulier)
Pesto au basilic du commerce (au goût)
4 oignons verts hachés
1/2 c. à café d'ail en pot
Préparation

Couper le dessus du brie (la première couche) pour faire comme un bol. Vider l'intérieur et mettre en cubes.
Mélanger un peu de pesto, les échalotes et l'ail avec les cubes de fromage et remettre dans le bol de brie. ou vous mettez simplement les ingrédients sur le dessus
Rajouter un peu d'échalotes sur le dessus.
Mettre dans le cuiseur à brie et couvrir
Mettre au four à 350°F pour 20 min

Brushettas

Source: Summer

Ma recette que je fais souvent en été comme entré quand mes tomates sont mûres.

INGRÉDIENTS

3 tomates italiennes mûres ou autre
Échalote (Moi échalotes 2)
4 gousses d'ail
1 pincé sel et poivre.
2 cuil a thé d'ail en pot
basilic (au goût) saupoudrer
thym (au goût) saupoudrer
origan (au goût) saupoudrer
vinaigre balsamique 2 cuil a soupe
Huile d'olive 4 cuil a soupe

Préparation

Couper les tomates et les échalotes en petits cubes. Presser l'ail.
Mélanger ensemble tomates, échalotes, ail, herbes, vinaigre, sel et poivre.
Mettre l'huile d'olive. Laisser reposer à la température de la pièce 2 heures
Couper des tranches de baguette française que l'on fera dorer; recouvrir ensuite les tranches avec le mélange.

Chapelure de Buddy Valastro italienne
(source Zeste tv)

Mettre 1/4 de tasse par livre de viande.

Ingrédients

1 lb de pain italien à l'ancienne séché
1 tasse de fromage pecorino râpé finement frais
2 gousses d'ail, pressées

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

2 c. à soupe d'herbes italiennes séchées
3 c. à soupe de persil séché
1/2 c. à soupe de sel de mer fin

Préparation

Mettre dans le robot culinaire et réduire en chapelure.
Conserver au congélateur ! ca se garde longtemps

Farce de Nowel

Source : Alla recipes .com
Submitted By: Gayle Wagner
Prep Time: 25 Minutes
Cook Time: 8 Hours 55 Minutes
Ready In: 9 Hours 20 Minutes
Servings: 16

Ingrédients:

1 tasse de beurre ou margarine
2 tasses d'oignons hachés
2 tasses de céleri haché
1/4 de tasse de persil frais haché
12 oz de champignons tranchés
12 tasses de croûtons de pain
1 c. thé d'assaisonnement pour volaille
1 1/2 c. thé de sauge
1 c. thé de thym
1/2 c. thé de marjolaine
1 1/2 c. thé de sel
1/2 c. thé de poivre
4 1/2 tasses de bouillon de poulet
2 oeufs battus

Préparation

Faire revenir l'oignon, le céleri, les champignons et le persil dans le beurre fondu, remuer souvent
Dans un bol, déposer les légumes cuits sur les croûtons de pain.
Assaisonner avec les épices à volaille, la sauge, le thym, la marjolaine, sel et poivre
Ajouter suffisamment de bouillon de poulet pour bien humecter le mélange, et rajouter les oeufs battus.
Transférer dans la mijoteuse, cuire 45 minutes à HIGH et réduire à LOW pour 4-8 hres.
Bon appétit!!!

Recette de pomme de terre frites santé

Auteur : Sylvain
(source: recette du qc)

on peut doubler la recette

Ingrédients

3 pommes de terre de préférence rouge avec la pelure (mais on peut sans pelures)
1 c. à soupe huile végétale
1/8 c. à thé (cc) poudre de chili
1/4 c. à thé (cc) paprika
1/4 c. à thé (cc) sel
1/8 c. à thé (cc) poivre
1/2 c. à thé (cc) moutarde de Dijon

Préparation

Couper les pommes de terre en frites. Peler ou non, au goût et selon la variété - voir les commentaires.
Préchauffer le four à 450°F (230°C).

A l'aide d'un fouet ou d'une fourchette, mélanger dans un grand bol l'huile et les assaisonnements. Ajouter les pommes de terre et mélanger pour bien les enrober.

Déposer les pommes de terre sur une plaque à biscuits antiadhésive de qualité (moi avec un papier parchemin en plastique). S'assurer qu'aucune pommes de terre ne se chevauche

Cuire au four 20 min. Retourner avec précaution les frites et continuer la cuisson de 10 à 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées à votre goût.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Utiliser de l'huile de canola ou végétale. L'huile d'olive de donnera pas de bons résultats. Selon la variété de pommes de terre utilisée, conserver ou non la pelure. Par exemple, les pommes de terre jaune ou rouge donnent d'excellents résultats avec la pelure. Dans ce cas, bien brosser les pommes de terre. Ne pas laisser mariner les pommes de terre dans l'huile assaisonnée; ne les mélanger qu'à la dernière minute.

On peut remplacer la moutarde de Dijon par 1/4 c. à thé (cc) de moutarde en poudre.

Ratatouille

Une recette De Josée Di Stasio que j'ai ADOPTÉ MAINTENANT....

Dans une plat allant au four:

1 rang d'oignon (au choix) bien arrosé d'huile d'olive (PS: mélanger tous les légumes un à la fois dans un plat à part avec de l'huile d'olive...juste pour bien enrobé)

1 rang de poivron rouge, jaune ou vert (oups pour le vert...à éviter) au choix...bien arrosé d'huile d'olive

1 rang d'aubergine...bien arrosé d'huile d'olive

1 rang de courgetteet oui bien arrosé d'huile d'olive et bien sur des tomates bien arrosé d'huile d'olive...

A chaque rang on peut rajouter de l'ail et des herbes de provences (surtout).....

bien poivrer et saler... et enfourner 400F pendant 30-40 min...selon le four..... un délice... manger tiède pour en savourer toutes les épices et les légumes fondants....servi chaud en légume d'accompagnement ou en potage...
mmmmmmmmmmmm

Donnez-m'en des nouvelles vous verrez

Salade de pomme de terre Summer

Ingrédients

8 pommes de terre coupées en petit cube
Jus de citron environ 3 cuil a soupe
une demi oignon tranché fin
4 échalotes
une branche de céleri en dés
cubes de piment vert (ou courge zuchini)
4 tranches de dill pickle a l'aneth tranchés en dés
4 tranches de bacon cuit coupées en dés
une tasse de mayonnaise hells'man
2 cuil a thé de moutarde dijon
sel poivre

Préparation

Cuire les pommes de terre avec le jus de citron
Egoutter et laisser refroidir ajouter lorsque refroidi les légumes et la mayonnaise avec la moutarde
Assaisonnée
Parsemer de bacon cuit coupée et servir

Sangria

Par Ninja_59

(source: Lorenzo de Ville St-Laurent)

un drôle d'accompagnement pendant que la mijoteuse nous fait chin chin!

Ingrédients

3 Bouteilles de Vin Rouge(4 à 5 dépendant du nombre de gens)
2 limes coupées en quartiers
2 citrons coupés en quartiers
2 oranges coupées en quartiers

Préparation

Dans chaque verre, verser 30 à 50 % de SPRITE DIÈTE ou CLUB SODA)
Rajouter de la Glace concasser ou non et un peu de sangria en haut

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Recette de trempette pour légumes César

Source : inconnu

Une bonne recette à faire avant le repas ou pendant que on attend après notre mijoteuse

Ingrédients

1 paquets d'épinards congelés, décongelés et égouttés
1 sachet de mélange pour soupe aux légumes creme de légume knorr
125 mL [1/2 tasse] de châtaignes d'eau coupés en petit morceaux
500 mL [1 tasses] de sauce à salade César (légère)
500 mL [1 tasses] de crème sure légère
1 miché de pain noir ou de pain de seigle coupé en morceaux et légumes assorties

Préparation

Mettre la creme sure et la sauce césar dans un bol refermable ajouter la creme de légumes.

Dégeler au MO les boules de d'épinards par tranches de tente secondes.

Bien essorer les tites boules (moi je mets dans une passoire en métal et je prends le piles pomme de terre et j'écrase jusqu'a ce qu'il n'y est plus de liquide)

Ajouter au premier mélange

Coupé en petit morceaux les chataignes, bien essuyer et ajouter au mélange

Laisser au frigo quelques heures pour que la soupe s'integre bien au sauces.

Bon appétit!!!

Accompagnement et entré en mijoteuse Page 8

Gratin de pomme de terre

Source : Les meilleurs recettes à la mijoteuse

Donna-Marie Pye

C'est vraiment très bon, je suis contente d'avoir essayer cette recette, quand je l'ai vu elle m'a tombé dans l'oeil. La cuisson a été de 4 heures à basse température. Comme j'ai fais revenir l'oignon avant de mettre dans la mijoteuse, il était difficile d'alterner, alors j'ai fais un rang de pommes de terre et un rang d'oignon, deux fois.

Cocotte de la mijoteuse légèrement graissée

6 pommes de terre, pelées et tranchées

1 oignon moyen, tranché (moi fait revenir un peu dans une poêle avec de l'huile)

¼ tasse de feuilles de céleri

1 c. soupe de persil séché

2 c. soupe de beurre, fondu

¼ tasse de farine

1 c. thé de sel

½ c. thé de poivre

13 oz (385 ml) lait concentré (carnation, publicité gratuite)* ou bouillon poulet ou boeuf.

1 tasse de cheddar râpé

½ c. thé paprika

Faire alterner les tranches de pommes de terre et d'oignon dans la cocotte graissée de la mijoteuse.

Dans un mélangeur ou au robot culinaire, mélanger les feuilles de céleri, le persil, le beurre, la farine, le sel, le poivre, le lait concentré et le cheddar.

Mélanger le tout pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Verser sur les pommes de terre et l'oignon; saupoudrer de paprika.

Mettre le couvercle et cuire à basse température de 6 à 8 heures (beaucoup trop long

4 heures en masse), jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et bien chaudes.

Déguster avec le jambon, le porc, le poulet ou la dinde.

* J'avais une boîte de 370 ml et c'est ce que j'ai pris

Agneau Page 9

Agneau aux tomates cerises, olives , figues et noix de cajou
(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

Pour la marinade de raisins et figues

2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
3 c. à soupe de miel
2 c. à soupe d'huile d'olive
3 c. à soupe de raisin de Corinthe
6 figues séchées, coupées en morceaux

Pour la tajine d'agneau

2 c. à soupe d'huile
2 oignons rouges émincés
Environ 1 lb d'épaule d'agneau, coupée en cubes
200 g. de tomates cerises coupées en 2
2 pincée de piment de Cayenne
24 olives farcies
1 pincée de cannelle
Pour la garniture

1 c. à soupe d'amandes effilées grillées

2 c. à soupe de noix de cajou

Pour le couscous

1 tasse d'eau
1 c. à soupe de beurre
1 tasse de couscous

Préparation

Mélanger l'eau de fleur d'oranger avec le miel et l'huile d'olive. Ajouter les raisins et les figues. Laisser mariner 4 hres

Faire revenir les oignons rouges. Ajouter les cubes d'agneau et bien faire dorer

Transférer dans la mijoteuse

Ajouter les tomates cerises et le piment de Cayenne et cuire 8-10 hres à LOW

Durant ce temps, mélanger l'eau de fleur d'oranger avec le miel et l'huile d'olive, Ajouter les raisins et les figues. Laisser mariner 4 hres

Une fois le tajine cuit, préparer le couscous:

Chauffer l'eau avec le beurre et retirer du feu. Incorporer le couscous et remuer régulièrement jusqu'à ce que les grains gonflent bien. Incorporer la marinade de raisins et figues. Réserver au chaud. Rectifier l'assaisonnement.

Ajouter les olives et une pincée de cannelle dans la mijoteuse

Dresser les assiettes avec le couscous et garnir du tajine d'agneau.

Parsemer d'amandes effilées et de noix de cajou

Bon appétit!!!

Curry d'agneau aux épinards

Par Sylvie St-Pierre

(Source: Plats mijotés de Cuistot)

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile végétale
2 oignons tranchés
2 gousses d'ail hachées
1 morceau de gingembre frais haché finement
1 bâton de cannelle
1/4 c. thé de clou de girofle moulu
3 gousses de cardamome
1 1/2 lb d'agneau en cube
1 c. à soupe de cumin moulu
1 c. à soupe de coriandre moulu
1/3 t. de yogourt nature
2 c. à soupe de pâte de tomate
3/4 t. de bouillon de boeuf
120 g. de jeunes épinards hachés
2 c. à soupe d'amandes effilées, grillées
Sel, poivre

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Préparation

Faire chauffer l'huile dans un poelon. Ajouter les oignons, l'ail, le gingembre, la cannelle, le clou de girofle et la cardamome et cuire pendant 5 min. Ajouter l'agneau et cuire en le tournant, pendant 5 min. jusqu'à ce qu'il commence à dorer.

Mettre la préparation dans la mijoteuse réglée à HIGH. Incorporer le cumin et la coriandre, puis ajouter le yogourt (1 c. à soupe à la fois), en remuant bien à chaque fois. Délayer la pâte de tomate dans le bouillon et ajouter dans la mijoteuse.

Assaisonner au goût et régler la mijoteuse à LOW et cuire pendant 7 hres.

Ajouter les épinards, remuer, couvrir et faire mijoter à HIGH 15 min. (ou jusqu'à ce que la préparation est un peu réduit)

Enlever le bâton de cannelle, et les gousses de cardamome. Ajouter les amandes et remuer délicatement.

****Servir avec du riz.****

Bon appétit!

Gigot d'agneau piqué à l'ail

(source: Magasine Moi & la cuisine)

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile

2 c. à soupe de moutarde de Dijon

1 gigot d'agneau de 3 lbs environ (1,5 kg)

6 gousses d'ail coupées en 2

1 oignon coupé en 2

1 feuille de laurier

1 tasse de vin rouge sec

2 tasses de fond de veau (**ou bouillon de boeuf**)

Les brins de 2 branches de romarin

sel, poivre

Préparation

Dans un bol, mélanger l'huile et la moutarde de Dijon. Frotter le gigot avec ce mélange.

A l'aide d'un couteau, faire de légères incisions dans le gigot et y insérer les gousses d'ail et les brins de romarin

Déposer le gigot dans la mijoteuse. Ajouter l'oignon, la feuille de laurier, le vin rouge et le fond de veau. saler et poivrer

Cuire 7 hres à Low

Bon appétit!!!

Jarrets d'agneau à l'orange

Par Sylvie St-Pierre

(Source: Plats mijotés de Cuiست)

Ingrédients

4 jarrets d'agneau dégraissés

2 oignons émincés

3 oranges en rondelles

1 citron en rondelles (ou lime)

1 t. de vin blanc sec

1/2 t. de bouillon de poulet

2 feuilles de laurier (ou 1 tige de romarin)

1 c. à soupe de Grand Marnier (ou Cointreau)

Sel, poivre

Préparation

Mettre les jarrets dans la mijoteuse et disposer les oignons, les oranges et citrons entre les jarrets et autour.

Mélanger le vin et le bouillon et assaisonner au goût.

Cuire à LOW durant 8 hres.

Pour servir, retirez les rondelles d'agrumes et le laurier. Ecumer au maximum la surface du liquide. retirer doucement les jarrets et les dresser sur un plat de service chaud.

Ajouter la liqueur au liquide, réchauffer à HIGH et verser sur les jarrets.

Garnir avec des rondelles d'orange fraîches ou des herbes.

Bon appétit!!

Roti d'agneau braisé

Ajouter Par Sylvie St-Pierre

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

(Source: Plats mijotés de Cuistot)

Ingrédients

1 rôti d'agneau de 3 lbs
2 gousses d'ail coupées en lamelles
2 tiges de romarin frais
2 c. à soupe d'huile d'olive
30 g. de beurre
1 oignon émincé
14 oz. de fèves de Lima en conserve, égouttées et rincées
1/4 t. de persil frais haché
1/2 t. de bouillon de poulet
Sel, poivre

Préparation

Faire de petites incisions dans le rôti, puis y glisser une lamelle d'ail et un bout de romarin.
Faire chauffer l'huile dans un poêlon et y faire dorer le rôti sur toutes ses faces. retirer et le mettre dans la mijoteuse.
Dans le même poêlon, mettre le beurre et cuire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit transparent. Le mettre dans la mijoteuse avec les autres ingrédients sauf l'assaisonnement.
Couvrir et cuire à HIGH durant 3-4 hres ou à LOW durant 6-8 hres. Saler et poivrer.
Retirer la viande de la mijoteuse et laisser reposer 10 min. avant de la découper.
Servir les tranches d'agneau avec les fèves et la sauce au persil.
Bon appétit

Boeuf Page 11

Bavette de boeuf à la lime de Ricardo
AjouterPar Sylvie St-Pierre
(source: Ricardo)

INGRÉDIENTS:

15 ml (1c. à soupe) de cassonade
15ml (1c. à soupe) de farine tout usage
15ml (1c. à soupe) de poudre de chili
5ml (1c. à thé) de cumin moulu
5ml (1c. à thé) de coriandre moulue
1kg (2lb) de bavette de boeuf, tranchée en lanières de 1/2 cm (1/4po) d'épaisseur contre le sens du grain de la viande
125ml (1/2 tasse) de bouillon de boeuf
2 oignons vers, hachés finement
1 piment jalapeno, épépiné et haché finement
2 gousses d'ail, hachées
1 lime, le zeste râpé et le jus
Sel, poivre

PRÉPARATION:

Dans la mijoteuse, mélanger la cassonade, la farine et les épices. Ajouter le reste des ingrédients à l'exception de la coriandre et bien mélanger.
Saler et poivrer
Couvrir et cuire à basse température (LOW) 4 heures. Si la viande est maintenue à réchaud (warm) pendant plusieurs heures, elle devient très tendre et s'effiloche trop facilement.
Ajouter la coriandre et rectifier l'assaisonnement.
Servir tel quel avec les accompagnements ou se servir de la laitue pour faire un roulé et garnir d'avocat et de crème sûre.
Bon appétit!!

Bifteck au fromage suisse
(source: Kraft Canada)

Ingrédients

1/4 de tasse de vinaigrette Italienne piquante *Kraft*
1 lb (450 g) de bifteck à braiser (palette, pointe de poitrine ou côtes croisées), coupé en 4 morceaux
1/4 tasse de farine
1/4 tasse de pâte de tomate
1 boîte (19 oz ou 540 ml) de tomates en dés, non égouttées
1/4 tasse de bouillon de poulet avec 25 % moins de sodium
1 tasse de poivrons verts, hachés
1/2 tasse de fromage fromage suisse *Cracker Barrel* râpé

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Préparation

Chauffer la vinaigrette à feu mi-vif dans une grande poêle antiadhésive. Entre-temps, fariner la viande; la secouer légèrement pour en retirer l'excédent de farine. Faire dorer le bifteck dans la poêle de 2 à 3 min. Retirer du feu.

Mélanger la pâte de tomate, les tomates et le bouillon dans la mijoteuse. Ajouter la viande et les poivrons; couvrir. Cuire à FAIBLE intensité de 8 à 10 heures (ou à HAUTE intensité de 3 à 4 heures).

Parsemer du fromage au moment de servir.

Bon appétit!!!

Boeuf à la mode

(Par Summer)

Ingrédients:

- Un peu de margarine
- 2 livres de cube de bœuf
- Deux oignons tranchés en rondelles
- 5 carottes en morceaux
- 3 feuilles de laurier
- 5 gousses d'ail
- Deux conserves de crème de tomates
- Une demi tasse d'eau

Préparation:

Cuire les oignons dans la margarine et faire dorer, réservé.

Cuire les cubes de bœuf et faire dorer.

Ajouter tous les ingrédients dans la mijoteuse et cuire à LOW pour 5 heures.

Bon appétit !!

Bœuf Asiatique à la mijoteuse

(Source Kraft)

Ingrédients:

- 4 oignons verts...
- 2 c. à soupe d'huile
- 1 rôti de bas de palette désossé (2 1/2 lb ou 1,1 kg), dégraissée, coupée en morceaux de 2 po
- 3 gousses d'ail, finement hachées
- 1/4 tasse de sauce teriyaki
- 2 poivrons rouges, grossièrement hachés
- 1/2 c. à thé de piment rouge broyé
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- 1/2 tasse de vinaigrette Asiatique au sésame Kraft
- 2 tasses de pois mangetout, coupés en diagonale, en deux
- 1/2 tasse de noix de cajou grossièrement hachées

Préparation:

Trancher les oignons verts, en séparant la partie blanche et la partie verte.

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile à feu mi-vif. Ajouter la viande; la cuire 5 min ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée uniformément, en remuant de temps à autre et en ajoutant l'ail pendant la dernière minute de cuisson. Incorporer la sauce teriyaki, les poivrons, le piment et la partie blanche des oignons.

Verser le tout dans la mijoteuse; couvrir.

Cuire à FAIBLE intensité de 5 à 6 heures (ou à intensité ÉLEVÉE de 3 à 4 heures).

Mélanger la fécule de maïs et la vinaigrette jusqu'à homogénéité. Ajouter le mélange à la vinaigrette, les pois mange-tout et les noix dans la mijoteuse; remuer.

Cuire, à découvert, 10 min ou jusqu'à ce que le mélange ait légèrement épaissi. Garnir de la partie verte des oignons.

****Servez sur du riz à grain long ou des nouilles chow mein.****

Bon appétit!!

Boeuf au 7Up

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

(source: Au bedon rond)

Ingrédients

s
1 lb. de cubes de bœuf
1 c. à tab. d'herbes salées
1 enveloppe de soupe à l'oignon
1 canette(12 On.) de seven-up
2 c. à tab. de ketchup

Préparation

Faire dorer les cubes dans un poêlon avec un soupçon d'huile et les herbes.Placer dans la mijoteuse.
Mélanger la soupe à l'oignon, le seven-up et le ketchup.
Verser sur la viande.
Cuire à Hi pendant 3 à 4 heures pour que la viande soit tendre.
Bon appétit!!!

Boeuf aux légumes à la Milanaise
(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile d'olive
1 2/3 lb de cubes de boeuf à ragoût
1/4 de tasse de farine
4 tomates coupées en dés
1 tasse de bouillon de boeuf
3 oranges (jus et zeste)
1 casseau de champignons
1 oignon coupé en dés
1 carottes coupée en morceaux
2 c. à thé d'ail haché
1 tige de thym
1 feuille de laurier
sel, poivre

Préparation

Faire dorer les cubes de boeuf 3-4 minutes
Transférer dans la mijoteuse
Ajouter la farine et remuer
Verser le bouillon de boeuf et ajouter le reste des ingrédients
Cuire 8-10 hres à LOW
Bon appétit!!!

Bœuf Bourguignon
Source Summer

****Ce bœuf est un des meilleurs que j'ai mangé j'ai pris une recette de Pol Martin dans une de mes vieux livres que j'ai adapté pour la mijoteuse.
J'ai beaucoup modifié à mon gout selon ce que j'ai mangé dans divers restaurant . Pour moi c'est le meilleur !****

Ingrédients:

2 livres de boeuf bourguignon en cube (petit)
1 c.soupe de beurre
sel et poivre au goût
1 1/2 tasse de vin rouge sec (moi 1 tasse mijoteuse)
1 1/2 tasse de bouillon de boeuf chaud (moi 1 tasse mijoteuse)
2 c.soupe de beurre ou de margarine
1 oignon d'espagne, pelé et émincé (Mon ajout)
3 gousses d'ail haché
1/2 c. thé de thym (+ cerfeuil)
2 cuil a soupe de pâte de tomate (mon ajout maman)
2 ou 3 feuille de laurier (moi, 3 mon ajout)
4 c.soupe de farine

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Petits oignons blancs, pelés
1/2 lbs de champignon (coupé en deux)
1 c. à soupe de persil frais (haché fin mon ajout)

Mode sur la cuisinière:

Faire revenir les cubes de boeuf (brunir de chaque côté), ajouter l'oignon faire cuire de 3 à 4 minute, ajouter le thym, l'ail, et le laurier, un autre 2 à 3 minutes, parsemer de farine, faire cuire à feu moyen/élever 3 à 4 minutes, ajouter le vin rouge et le bouillon de boeuf, laisser mijoter 5 minutes, ajouter les petits d'oignon cuire encore 2 à 3 minute.

Mettre dans une casserole allant au four, couvrir et cuire 1 1/4 heure à 350 (moi, 325°F 2 hrs et baisser à 250°f au moins 1 hre)
Quand prêt à servir, faire sauté les champignon (4 minutes) et le persil, ajouter à la recette.

****Servir avec une purée de pomme de terre ou un riz pilaf****

Mode à la Mijoteuse :

Saisir le cubes de boeuf dans le beurre ou la margarine.
Ajouter l'oignon cuire
Ajouter la farine bien brassé, les épices, l'ail, le consommé et le vin ainsi que la pâte de tomate
Mettre à LOW pour 5 heures
Lorsque cuit saisir à la poêle les petits oignons et les champignons ajouter à la mijoteuse

Boeuf Cheezie

(source: bon appétit)

***Version réinventée des Sloopy Joe, à essayer vous aimerez son goût crémeux. Attention, se déguste au couteau et à la fourchette au risque de vous tâcher sinon ***

Ingrédients

2 lbs de bœuf haché maigre ou extra maigre
1 oignon moyen haché finement
Une pincée de piment rouge broyé
1 grosse boîte de tomates en dés, égouttée
1 c. à thé de moutarde préparé
1 c. à thé d'origan séché
1 1/2 c. à thé d'assaisonnement BBQ
2 c. à soupe de sauce à bifteck
2 gousses d'ail, au presse-ail
1/4 t. de ketchup
1/4 t. de sauce chili
1 c. à table de pâte de tomate
Sel et poivre
8 oz de fromage Velveeta en cubes (1/2 paquet de 450g)
Pain hamburgers, pain à sous-marin ou pain à hot dog Villagio

Préparation

Dans un peu d'huile, faire revenir le bœuf haché avec les oignons jusqu'à ce qu'il n'y est plus de rouge. Ajouter la sauce à bifteck; saler et poivrer.

Bien mélanger. Égoutter l'excédent de gras et mettre dans le plat de la mijoteuse.

Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger.

Cuire à LOW 3 heures, couvert.

Cuire à Low 30min à 1 heure le couvert non fermé hermétiquement.

Servir sur des pains hamburgers grillés, des pains sous-marins chauds ou des pains pour gros hot-dog Villagio

Bon appétit!!!

Boeuf Stroganoff

Par Sylvie St-Pierre

(source: Kraft Canada)

Ingrédients

1 lb (450 g) de bœuf à ragoût, coupé en cubes
1 oignon haché
1 tasse de champignons frais hachés (moi un casseau entier...menoum!!)
1/2 tasse de bouillon de bœuf avec 25 % moins de sel (moi 1 tasse car j'aime plus crémeux)
1/2 tasse (1/2 contenant de 250 g) de produit de fromage à la crème Philadelphia herbes et ail
1 c. à soupe de farine (moi farine grillée)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

225 g (1/4 d'un pqt de 900 g) de fettucinis, non cuits (moi nouilles aux oeufs)
Poivre

Préparation

Mettre le bœuf à ragoût poivré, les oignons et les champignons dans la mijoteuse.
Ajouter le bouillon de boeuf ; remuer. Couvrir et cuire à FAIBLE intensité, de 6 à 8 heures (ou à HAUTE intensité de 3 à 4 heures). Entre-temps, faire cuire les pâtes en suivant le mode d'emploi sur l'emballage et en omettant le sel, environ 20 min avant de servir le bœuf Stroganoff.
Égoutter les pâtes. Mélanger le fromage à la crème et la farine. Ajouter au mélange de viande ; remuer jusqu'à ce que le fromage à la crème ait complètement fondu et que le mélange soit homogène. Déposer les pâtes dans un grand bol. Ajouter le mélange de viande aux pâtes chaudes ; remuer pour enrober.
Bon appétit!!!

Bouilli de légumes
(Par Sylvie St-Pierre)

Ingrédients:

1 rôti de palette
Légumes au choix coupés grossièrement (patates grelot, carottes, navet, céleri...)
2 1/2 t. de bouillon de boeuf
1/2 t. d'eau ou de vin rouge
1 sachet de soupe à l'oignon
moutarde de Dijon
poivre

Préparation:

Couper vos légumes et les déposer au fond de la mijoteuse, y déposer votre pièce de viande (pas cuite), poivre.
Badigeonner votre viande de moutarde de Dijon, verser votre mélange de soupe à l'oignon sur le dessus.
Verser votre bouillon de boeuf et votre eau (ou vin).
Cuire 30 minutes à HIGH, et ensuite mettre à LOW pour 7 hres
Bon appétit!

!

Boulettes Ikea
Par Summer
(Inspiré des Boulettes Ikea de Marrap)
Source: Bien voyons

****Cuisson mijoteuse ou au four****

Ingrédients:

2 livres de bœuf haché extra-maigre (j'avais 820 g)
1/2 tasse de flocons d'avoine
1 œuf
Souppon de poivre, fraîchement moulu
1 c. thé d'épices à steak
1/3 tasse de lait écrémé
1/4 tasse de fromage parmesan, frais râpé
1/2 c. thé poudre d'oignon
Souppon de muscade
1 conserve de consommé de boeuf (10 oz) chaud
3/4 tasse de crème 15 % à cuisson, chaude
Beurre manié (2 c. table de beurre et 2 c. table de farine, bien mélanger)

Préparation:

Mettre les flocons d'avoine dans le lait et laisser attendre 5 minutes.
Mélanger la viande, le parmesan, les flocons d'avoine et les épices. Façonner en grosses boulettes.
Cuire au four à 400°F , 8 minutes, retourner les boulettes a mi-cuisson.
Mettre les boulettes dans la mijoteuse, ajouter le consommé de bœuf chaud.
Cuire à basse température (low) environ 1 h 30 m à 2 heures.
20 minutes avant la fin de la cuisson, sortir les boulettes de la mijoteuse, garder au chaud.
Ajouter la crème chaude, mélanger et rectifier les assaisonnements.
Épaissir avec le beurre manié.
Remettre les boulettes pour la fin de la cuisson.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Servir avec des nouilles sans jaunes d'œufs ou avec du riz.

****Pour la cuisson au four, cuire à 350°F environ 1 ½ hres****

Bon appétit!!

Boulettes Suédoises à la mijoteuse (modifiée)

Par Sylvie St-Pierre
(Source Bon Appétit)

Ingrédients:

2 Lbs de boeuf hachée maigre ou mi-maigre
¼ t. de chapelure italienne
2 œufs
¼ c. thé de paprika
½ c. thé de poudre d'oignon
½ c. thé poudre d'ail
1 pincée de cannelle
1 pqt de mélange à farce Stove Top pour poulet
1 boîte de 10 oz de crème de champignon
1 pot de 14 oz de sauce Alfredo
½ t. de yogourt grec nature
1 conserve de consommé de boeuf
Parmesan rapé
Epinards hachés (au goût!)

Préparation:

Mélangez les 8 premiers ingrédients et façonnez les boulettes
Faire revenir vos boulettes dans la mijoteuse pour les faire rôtir légèrement
Ajouter la crème de champignon, sauce Alfredo, le yogourt et le consommé de boeuf
Cuire à LOW 6-8 hres
Servir avec vos pâtes préférées
Parsemer d'épinard frais et de parmesan rapé
Bon Appétit!!!

Braisé de boeuf aux carottes
(source: Magasine Moi & la cuisine)

Ingrédients

3 c. à soupe d'huile
2 livres de macreuse de boeuf***
2 cé à soupe de moutarde de Dijon
8 échalotes françaises
6 carottes en rondelles
2 gousses d'ail en rondelles
2 c. à thé d'herbes de Provence
1 feuille de laurier
1/2 tasse de vin blanc sec
2 tasses de bouillon de boeuf
sel, poivre

Préparation

Faire revenir le boeuf dans l'huile 3-4 minutes de chaque côté
Badigeonner le boeuf de moutarde de Dijon et le déposer dans la mijoteuse
Ajouter les ingrédients restants
Cuire 4 hres à HIGH
Saler, poivrer

*** La macreuse se trouve sur l'os de l'épaule du boeuf. Elle est composée de morceaux tendres qui rappellent la bavette et de morceaux plus fibreux qu'il faut braisé pour bien apprécier. Il s'agit d'une pièce de viande aussi économique que la palette

Bon appétit!!!

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Braisé de boeuf toscan aux champignons
(source: Magasine Moi & la cuisine)

Ingrédients

3 c. à soupe d'huile
1 1/4 lb de boeuf en cubes
2 c. à soupe de farine
1 oignon haché
2 branches de céleri en rondelles
1 lb de champignons en quartiers
3 gousses d'ail hachées
1 c. à thé de graines de fenouil
2 c. à thé d'origan séché
1/2 lb de mini-carottes
1 tasse de vin rouge
1 boîte de 796 ml de tomates en dés
1 feuille de laurier
sel, poivre

Préparation

Saisir les cubes de boeuf 2-3 minutes de chaque côté, transférer dans la mijoteuse
Ajouter la farine et remuer
Faire revenir l'oignon, le céleri, les champignons, l'ail et les graines de fenouil de 4-5 minutes en remuant. Saler, poivrer
Mettre le mélange, ainsi que les ingrédients restants dans la mijoteuse
Cuire 5 hres à LOW, jusqu'à ce que la viande soit tendre
Bon appétit!!!

Cipaille

Par Annie Pitre
(source: Recettes du Québec)

Ingrédients

Viande :

400 g poulet
500 g boeuf
500 g porc
5 à 6 pommes de terre moyennes
1 ou 2 oignons
5 ml épices mélangées (épices à tourtière)
3 ml sel ou au goût
Poivre au goût

Pâte :

2 tasses farine
1 c. à table poudre à pâte
1 pincée sel
1 c. à table graisse
1 oeuf
Eau froide

Bouillon :

3 c. à table bouillon concentré liquide au poulet (Bovril)
3 c. à table bouillon concentré liquide au boeuf (Bovril)
4 tasses eau bouillante

Préparation

La veille, couper la viande et les pommes de terre en cubes de 1 pouce maximum. Couper l'oignon finement. Déposer le tout dans un grand bol.
Ajouter l'assaisonnement au goût. Réfrigérer 12 heures (une nuit).
Toujours la veille, mettre les ingrédients secs dans un bol et mélanger. Incorporer la graisse avec un coupe-pâte ou 2 couteaux jusqu'à l'obtention de petites boules de la grosseur de petits pois.
Battre l'oeuf dans une tasse à mesurer et ajouter de l'eau froide pour un total d'une tasse. Bien mélanger aux ingrédients secs. Pétrir un peu la pâte pour avoir une belle boule. Réfrigérer 12 heures (une nuit).

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Mettre la moitié de la viande dans la mijoteuse. Rouler la moitié de la pâte et la placer dans la mijoteuse. Ajouter le reste de la viande. Mélanger les deux concentrés de bouillons à l'eau bouillante et verser sur la viande. Placer la deuxième pâte sur le dessus avec 3 petites fentes au centre.
Faire mijoter pendant 8 heures à LOW.
Bon appétit!

Chili Con Carne
(source: 101 recettes faciles de l'entrée au dessert)

Ingrédients
1 lb de boeuf haché
2 oignons émincés
1/2 poivron rouge en petits cubes
1 boîte de 540 ml (19oz) de haricots rouges
7-8 tomates mondées ou 1 boîte de 796 ml de tomates
1 1/2 c. à thé de cumin en poudre
3 c. à soupe de coriandre séchée ou 1 bouquet de coriandre fraîche hachée
2 cé à thé de piment en poudre
1 tasse d'eau
sel au goût

Préparation

Faire revenir la viande en la défaisant en morceaux. Réserver
Faire revenir les oignons et le poivron
Mettre la viande et les légumes dans la mijoteuse ainsi que le reste des ingrédients
Écraser un peu les tomates à la cuillère
Cuire 3 hres à HIGH. Découvrir pour la dernière demi-heure de cuisson
Servir très chaud avec du riz blanc
Bon appétit!!!

Chili épicé, à la mijoteuse
Par Summer
(Source: All recipes)
Partagé par Annie Pitre.

Ingrédients (Portions: 10)
2 lb de bœuf haché
2 boîtes (540 ml) de haricots rouges, égouttés et rincés
2 boîtes (398 ml) de tomates en dés, égouttées
1 boîte (213 ml) de sauce tomate
2 oignons, hachés
1 poivron vert haché
2 gousses d'ail émincées
3 c. à soupe de poudre de chili
1 c. à soupe de poivre de Cayenne
2 c. à thé de sel
1 c. à thé de poivre
1/2 tasse de fromage cheddar râpé

Étapes de préparation

Préparation : 30 min › Cuisson : 4 h › Prêt en : 4h30 min
Chauffer une grande poêle sur feu moyen et y faire brunir le bœuf haché environ 7 minutes. Égoutter le surplus de gras.
Dans le bol de la mijoteuse, combiner le bœuf pré-cuit et tous les autres ingrédients sauf le fromage râpé. Couvrir et cuire à puissance basse (LOW) pendant 10 heures, ou à puissance élevée (HIGH) pendant 4 heures.
Garnir de fromage râpé au moment de servir
Bon appétit !!!

Chou étagé gratiné (j'ai adapté à la mijoteuse)
Sylvie St-Pierre
(Source: Livre les plaisirs gourmands de Caty... Gratins)

Ingrédients:

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

¾ t. de riz blanc
1 chou fris e
1 lb de viande hachée (au goût)
 pices pour la viande au goût
½ t. de bouillon de poulet
2 conserves de sauce tomates
1 petite canne de jus de tomates
1 tasse de mozzarella rapé
Sel. Poivre

Préparation:

Hachez grossièrement le chou (lanières ou morceaux) et déposer dans une casserole d'eau bouillante salée pour faire blanchir (2-3 minutes), Sortir les morceaux de chou, les refroidir rapidement sous l'eau froide et les éponger.

Mélanger viande hachée, épices, sel, poivre et riz ensemble. Ajouter un peu de bouillon de poulet pour bien lier le tout.

Déposer dans le fond de votre mijoteuse, y verser encore un peu de bouillon de poulet.

Couvrir votre viande de chou (¾ de pouce).

Y verser la sauce tomate, le jus de tomates et le reste de bouillon de poulet.

Cuire 2 hres   LOW, ensuite y ajouter votre fromage. Poursuivre la cuisson encore 3 hres ou jusqu'à l'obtention d'un gratin e à votre goût.

Bon appétit!!

Chou farci  tag e
Par Mélanie Bertrand
(Source:Ricardo)

Ingrédients

350 g (3/4 lb) de chair de saucisses de Toulouse
350 g (3/4 lb) de b oeuf hach e
1 gros oignon, hach e finement
3 gousses d'ail, hachées finement
10 ml (2 c.   thé) de moutarde sèche
5 ml (1 c.   thé) de sel de céleri
5 ml (1 c.   thé) d'origan s ech e
125 ml (1/2 tasse) de riz à grains longs  tuv e, non cuit
1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates en d es
2 litres (8 tasses) de chou vert  minc e
180 ml (3/4 tasse) de bouillon de poulet
Sel et poivre
Préparation

Dans un bol, mélanger la chair de saucisses, le b oeuf hach e, l'oignon, l'ail et les épices. Saler et poivrer.

 mietter la moitié du mélange de viande dans la mijoteuse. Y répartir la moitié du riz et ajouter le tiers des tomates. Couvrir avec la moitié du chou et presser légèrement. Saler et poivrer.

Poursuivre ainsi avec le reste de la viande et du riz.

Ajouter le tiers des tomates et couvrir avec le reste du chou. Presser légèrement. Saler et poivrer.

Y répartir le reste des tomates et arroser de bouillon.

Couvrir et cuire à basse température (Low) 4 heures.

Bon appétit!

Cigares au chou
Par Sylvie St-Pierre

Ingrédients:

1 Lbs de b oeuf hach e mi-maigre
1  euf
½ t. de riz non cuit (moi j'ai pris le mélange riz sauvage, huile d'olive et ail roti de Uncle Ben)
¼ t. d'eau
1 soupe aux tomates 284 ml.
1 sauce tomate 398 ml.
1 jus de tomate 540 ml.
½ conserve de tomates en d es (270 ml)
½ t. bouillon de poulet
¼ t. cassonade
3 c.   thé jus de citron

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Préparation:

Faire blanchir vos feuilles de choux préalablement détachées, quelques minutes dans une casserole d'eau bouillante.

Mélanger le bœuf, l'œuf, le riz non-cuit et l'eau et façonner pour former 12 cigares.

Enroulez vos boulettes dans les feuilles de chou et faire tenir le tout avec un cure-dent.

Mélanger ensemble le bouillon de poulet, cassonade, jus de citron, soupe aux tomates, sauce aux tomates, jus de tomates et tomates en dés. En déposer un peu dans le fond de la mijoteuse.

Déposez vos cigares sur la sauce dans la mijoteuse, et verser le reste de votre mélange de sauce sur les cigares. (S'assurer de bien immerger le tout.)

Cuire 8 hres à LOW.

****PETITE VARIANTE : Une fois cuits, vous pouvez mettre vos cigares dans un pyrex et faire gratiner au four.... divin !!

Bon appétit!

Hamburgers steak style Salisbury

Auteur

Summer

Ingrédients

Viande :

Une livre de steak haché maigre

Un quart de tasse de chapelure régulière

Un œuf

Sel poivre

Une cuil a thé de poudre d'oignon

Une cuil a soupe de persil sec

Une cuil a soupe de moutarde de dijon

Margarine

La sauce :

Deux conserves de sauce au bœuf au choix ou demi

glace ou aux poivres juste une parmi celle la .

Une cuil a soupe de cassonades dans la sauce

Une cuil a soupe de moutarde de Dijon dans la

sauce.

Présentation :

Sauter des oignons en lamelles dans de la margarine ou du beurre jusqu'à doré.

Préparation :

Mélanger la viande avec les épices les œufs la chapelure etc. faire des boulettes de steak haché plate comme pour un hamburger steak . Cuire dans un poêlon pour donner couleur de chaque coté et mettre délicatement dans la mijoteuse moi ca ma donner 8 hamburgers steak .

Ajouter les ingrédients de la sauce sur le dessus.

Mettre 4 heures a low

Ensuite lorsque cuit remettre dans un poêlon de la margarine et y sauter les oignons jusqu'à dorer,mettre au service sur vos hamburgers steak. Ou champignons a votre gout.

Servir avec des pommes de terre a l'ail et des légumes !

Bon appétit !

Mijoté de boeuf aux carottes (de Ricardo)

Par Mélanie Bertrand

(Source: Ricardo)

Préparation 30 minutes Cuisson 8 heures Portions 6 Se congèle

****Un classique, revisité par l'ajout de jus de carotte. On le trouve dans le rayon des fruits et légumes. J'aime son apport un peu sucré au mijoté.****

****Quand il y a des pommes de terre dans une recette à cuire à la mijoteuse, assurez-vous qu'elles soient bien recouvertes de liquide pour empêcher le noircissement.****

Ingrédients:

8 carottes, pelées et coupées en tronçons de 2,5 cm (1 po)

1 litre (4 tasses) de pommes de terre grelots coupées en deux

500 ml (2 tasses) de jus de carotte

1 rôti de palette de boeuf désossé d'environ 1 kg (2 lb), coupé en 6 morceaux

60 ml (1/4 tasse) de beurre

2 oignons, coupés en fins quartiers

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

4 gousses d'ail, hachées finement
30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage
250 ml (1 tasse) de bouillon de boeuf
Sel et poivre

Préparation:

Dans la mijoteuse, mélanger les carottes, les pommes de terre et le jus de carotte. Saler et poivrer. Réserver.
Dans une grande poêle, dorer la viande dans la moitié du beurre. Saler et poivrer. Transvider dans la mijoteuse.
Dans la même poêle, dorer les oignons dans le reste du beurre. Ajouter l'ail et cuire 1 minute. Saupoudrer de farine et cuire 1 minute en remuant.
Déglacer avec le bouillon et porter à ébullition en remuant. Transvider dans la mijoteuse.
Couvrir et cuire à basse température (Low) 8 heures.
Bon appétit!!

PÂTÉ CHALET

(Source: Les plats cuisinés de Esther B)

Ingrédients :

750 g de boeuf haché
1 c. à table de beurre
1 branche de céleri hachée
1 gros oignon coupé en deux et ensuite en tranches minces
5 carottes coupées en fines rondelles
1 petit navet coupé en quatre et ensuite en tranches minces
5 grosses pommes de terre coupées en tranches minces
1 canne de soupe aux tomates de 284 ml « Campbell's »
1 sachet de 57 g de mélange à sauce hot chicken St-Hubert (donne 3 tasses)

Préparation :

Préparer la sauce selon les instructions du sachet.
Faire cuire le boeuf haché dans une poêle avec le beurre et le céleri. Saler et poivrer au goût.
Mettre la viande égouttée dans la mijoteuse.
Ajouter la sauce hot chicken, sur la viande.
Ajouter une rangée d'oignons sur la viande, ensuite une rangée de carottes, une rangée de navets et une rangée de pommes de terre.
Ajouter la boîte de soupe aux tomates sur les pommes de terre, saler et poivrer au goût.
Cuire à LOW 4-6 hres
Bon appétit!!

Piments farcis
Auteur Summer

Ingrédients:

6 gros piments verts
1 1/2 lb. de boeuf haché extra-maigre ou un peu plus
1 1/2 tasse de riz cru instantané
3 c. a soupe de bovril au boeuf dans la viande
poivre
1 boîte de soupe aux tomate
une conserve de tomates en dés

Préparation:

Cuire la viande haché jusqu'à brune et égoutter
Enlever le dessus des piments et évider.
Mêler le boeuf, le riz, le persil, et les assaisonnements.
Placer la farce dans les piments.
Placer dans la mijoteuse, et ajouter le mélange de soupe, la conserve de tomates en dés
Cuire à LOW 6 heures.
****Servir avec patates pilées et une bonne salade !****

Bon appétit!!

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Poivrons farcis à l'Italienne
(source: Kraft Canada)

Ingrédients

3 gros poivrons (couleur au choix)
1/2 lb (225 g) de saucisses italiennes à la dinde, sans les boyaux
1 petit oignon, haché
1/2 tasse de riz brun instantané, non cuit
2 c. à soupe de fromage 100 % Parmesan râpé *Kraft*
2 gousses d'ail, hachées finement
1/2 c. à thé d'origan séché
2 boîtes (7,5 oz ou 213 ml chacune) de sauce à pizza, divisées
1 1/2 tasse de fromage râpé *Kraft* Mozza crémeux avec un *souçon de Philadelphia*, divisée

Préparation

Couper la partie supérieure des poivrons; retirer et jeter les pépins.
Hacher la partie supérieure des poivrons; mettre dans un bol moyen. Ajouter les saucisses, l'oignon, le riz, le parmesan, l'ail, l'origan, 1 1/2 t de la sauce à pizza et 1 1/4 t du fromage râpé; mélanger légèrement. Transférer dans les poivrons évidés.
Déposer les poivrons debout dans la mijoteuse; garnir du reste de la sauce et du fromage râpé. Couvrir.
Cuire à FAIBLE intensité de 6 à 8 h (ou à intensité ÉLEVÉE de 2 1/2 à 3 1/2 h).
Bon appétit!!!

Ragoût de boulettes
Auteur : Summer

Ingrédients:

1 livres de boeuf haché maigre
1 livres de porc haché maigre
Une demi cuil a thé de cannelle
Une demi cuil a thé de clou de girofle
Une demi cuil a thé de alsprice
Une demi cuil a thé de sel
Une demi tasse de chapelure
Un œuf
Un oignon rond
Une feuille de laurier
Une conserve de 900 ml de bouillon de poulet moins de sel

Préparation:

Faire les boulettes avec les épices l'œuf la chapelure et la viande.
Faire sauter les boulettes dans du pam.
Mettre dans la mijoteuse avec l'oignon rond la feuille de laurier et la conserve de bouillon de poulet.
Mettre a low pour 5 heures
Délayer a farine grillée avec de l'eau et ajouter a la recette en brassant bien environ une demi a trois quart de tasse de farine grillée . Y aller par petit peu.
Mettre a high jusqu'à ce que la sauce soit plus épaisse.
Servir avec de bons légumes et pomme de terre pilées.

N.B : Quelquefois je mets des pommes de terre et carottes et navet avec la préparation au début et le temps est le meme .

Bon appétit !

Ragoût de sorcière
(source: 98.1 Rythme-FM)

Ingrédients

1/2 courge poivrée
1 patate douce
3 carottes
3 pommes de terre
1 livre de boulettes de bœuf ou de porc haché
2 boîtes de soupes aux tomates
2 boîtes de consommé

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1/2 bte d'eau (ou 1/4 si vous trouvé que vous avez assez de bouillon)

Préparation

Faire saisir le boeuf.

Coupez les légumes en morceaux, placez dans la mijoteuse, ajoutez la soupe aux tomates, le consommé, l'eau et les boulettes de bœuf.

On laisse mijoter 5 hrs à LOW et on fait une formule magique de sorcière jusqu'à ce que les légumes soit cuit et que la sauce ait épaissi! :)

Et on savoure l'automne à son meilleur!

Bon appétit!!!

Ropa Vieja

(source: All recipes)

Ingrédients

2 lb de rôti de bœuf

3 gousses d'ail

2 poivrons rouges, coupés en gros morceaux

2 poivrons verts, coupés en gros morceaux

1 oignon jaune, coupé en quartiers

1 oignon sucré, coupé en quartiers

1/2 conserve (6 onces) de pâte de tomates (ou plus ou moins au goût)

1/4 tasse de vinaigre de vin rouge

1/8 c. à thé de poudre d'ail (ou plus ou moins selon le goût)

1/8 c. à thé de sel assaisonné (ou plus ou moins selon le goût)

sel et poivre noir du moulin

Préparation

Attendrir la viande de bœuf pour faciliter la cuisson et favoriser la pénétration des saveurs.

Mettre dans une mijoteuse avec l'ail, les oignons et les poivrons rouges et verts.

Ajouter la pâte de tomates et le vinaigre de vin.

Saupoudrer de poudre d'ail, de sel assaisonné, de sel et de poivre.

Couvrir et laisser cuire pendant 8-9 heures à LOW jusqu'à ce que le bœuf soit tendre. Enlever la viande de la mijoteuse et la déchirer en longues lanières à l'aide d'une fourchette. Remettre la viande dans la mijoteuse avec les légumes et brasser l'ensemble.

Faire cuire à la puissance minimum jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 30 minutes.

Bon appétit!!!

Rôti de boeuf classique avec sauce à l'oignon et champignons

Par Melam

(Source: Mon livre de mijoteuse)

Ingrédients:

3 lbs de rôti de fin de palette désossé (moi, surlonge)

1 sachet de soupe à l'oignon

1 boîte de crème de champignons (J'ai rajouté 1 pleine boîte d'eau)

Préparation:

Mettre le rôti dans la mijoteuse.

Saupoudrer la soupe à l'oignon sur le rôti, puis verser à la cuillère la soupe non diluée. (J'ai mélangé les 2 soupes ensemble et j'ai rajouté l'eau et versé sur le rôti.)

Couvrir et cuire à température Basse 8 heures - ou – Élevée 4 heures.

**** Je fais mon rôti la veille, à la sortie de la mijoteuse, je tranche mon rôti au complet et je mets les tranches dans le bouillon, le lendemain, au service il est très bon et très tendre.

Bon appétit!!

Rôti de palette à l'oignon et à la moutarde

(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne

2 c. à soupe de moutarde de Dijon

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1 sachet de soupe à l'oignon de 55 g.
1/4 de tasse de beurre ramolli
1/2 tasse de bouillon de boeuf
2 c. à thé de thym frais haché ou 1 c. à thé de thym séché
1 c. à soupe d'huile
2 lbs de rôti de palette de boeuf désossé

Préparation

Dans un bol, mélanger les moutardes avec le contenu du sachet de soupe à l'oignon, le beurre et le thym. Réserver
Faire saisir le rôti de palette 1-2 minutes de chaque côté
Badigeonner le rôti de palette avec la préparation à la moutarde et déposer dans la mijoteuse
Verser le bouillon de boeuf
Cuire 8-10 hres à LOW
Bon appétit!!!

Rôti de palette au ketchup à la mijoteuse

Par Annie Pitre

Une recette simple, délicieuse et bien réconfortante qui plaira à toute la famille. La recette vient de chez, *Le coin recettes de Jos.*

Ingrédients:

1 rôti de bas de palette de 2 à 3 livres
Un peu de farine
1 oignon tranché en lanières
5-6 gousses d'ail broyées (*facultatif*)
1 boîte de concentré de boeuf (*mis consommé de boeuf*)
1 tasse de ketchup
1 c. à thé de moutarde préparé
Sel et poivre
Préparation:

Mélanger un peu de farine, le sel et poivre ensemble.
Enfariner le rôti de ce mélange de chaque côtés et enlever l'excédant de farine.
Mettre dans la mijoteuse et ajouter les oignons.
Mélanger le consommé, le ketchup et la moutarde en poudre et arroser le rôti.
Cuire à low durant 8 heures.
**** J'ai ajouté des pommes de terres en dés et des carottes en lanières que j'ai mis sous la viande****

Bon appétit!!

Rôti français

(Source: Bien voyons)

Ingrédients:

1 rôti (style français) d'environ 2 lb
1 enveloppe de soupe à l'oignon et ail grillé de Lipton (soupe à l'oignon ordinaire fait l'affaire)
1/2 tasse de bouillon de boeuf
1/2 tasse de jus de tomates
6 à 8 petites à moyennes patates, épluchées et coupées en gros morceaux
petites carottes, au goût
Fines herbes, au goût

Préparation:

Mélanger la soupe à l'oignon, le bouillon de boeuf et le jus de tomates dans un bol.
Déposer le rôti dans la mijoteuse et mettre les patates et carottes autour.
Verser le mélange de soupe à l'oignon sur le rôti et les légumes, assaisonner au goût.
Cuire entre 4 et 5 heures à low
Bon appétit!!

Confiures, Marinades, gelées et autres....

Compote de pommes épicée à la mijoteuse
par Andrée Gagné
(Source: Vite une recette)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

****Cette recette conserve la pelure des fruits, pour avoir plus de vitamines et de fibres.****

Ingrédients:

12 pommes (variété qui se défait à la cuisson), le cœur enlevé et coupées en quartiers...
1 tasse d'eau
1 c. à thé de cannelle (ou un bâton, qu'on garde entier et qu'on retire à la fin de la cuisson)
1/2 c. à thé de muscade
1/2 c. à thé de clous de girofle
1 c. à thé de vanille

Préparation:

Placer tous les ingrédients dans la mijoteuse, et cuire pendant 4 heures à haute intensité.

****Pour obtenir une consistance lisse, passer au mélangeur ou encore au mélangeur sur pied.****

Bon appétit!!!

Cretons et autres...Page 25

Recette de CRETONS A la Ninja

DE LA MÉMÉ DE CATH79

Voici la recette de cretons que je fais elle est excellente , se congèle bien en pit contenant on mange sur des rôties ou des biscottes accompagnées de moutarde ou tout simplement de sel et de poivre . Bon appétit ! C'est ma recette Préféré !

2 lbs de porc haché
2 oignons hachés finement
1 tasse d'eau
2 gousses d'ail

Cuire pendant 1 heure a feu doux dans un chaudron antiadhésif Ninja en mode cuisiniere . Brasser jusqu'a ce que se ne soit plus rosée brasser fréquemment par la suite

Ajouter :

2 c. a thé de sel
1/2 c. à thé de poivre
1/2 c. à thé de tout épices (piment de la jamaïque moulu)
1/2 tasse de gruau ou de farine d'avoine - j'ai mis 2/3 tasse, soit deux sachets
1 tasse de lait

Cuire encore 1 heure a feu doux . jusqu'a absorption complete
Fouetter la moitié du mélange au malaxeur avant de refroidir.

refroidir pour commencer le lendemain on peut mettre au congélateur

se congele tres bien

Confiture marinade gelée et autres...

Confiture de fraises

Par Summer

(SOURCE :All Slow cooker recipes)

Ingrédients :

4 livres de fraises fraîches (ou vos petits fruits de saison préférés)
3 tasses de sucre (je l'utilise Splenda équivalent)
1-2 boîtes (1,75 oz) de pectine (peut utiliser la version sans sucre HTF)

Préparation:

Laver tous les fraises, et couper la tige et les placer dans la mijoteuse. Utilisez un pilon pour écraser les fraises et de créer un peu de liquide. Si vous ne disposez pas d'un presse-purée utiliser le mélangeur à main.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Ajouter le sucre et la pectine et écraser un peu plus .

Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 10-12 heures. Je utilisé une boîte de pectine parce que est ce que je l'ai acheté. Après environ 10 heures, si vos fruits ne sont pas encore JELLING la façon dont vous aimeriez qu'ils, ajouter un autre 1 / 2 boîte à une boîte pleine de pectine.

Vous pouvez tester la "gelée" en mettant une petite quantité dans le congélateur pendant environ 5 minutes. Placer le produit fini dans des bocaux chauds ou tupperwares pour donner en cadeau. Gardez votre confiture dans le réfrigérateur.

Bon appétit!!

Betteraves au miel

(source: Donna- Marie Pye, plats mijotés)

Ingrédients

1 c. à soupe de beurre

1 oignon en tranches

8 betteraves pelées, en quartiers (moi 5 lb en tranches)

2 c. à soupe de miel liquide

2 c. à soupe de jus de citron

1/2 c. à thé de noix de muscade moulue

1 c. à thé de sel

1/4 c. à thé de poivre noir

1 tasse de bouillon de légumes (moi de poulet)

Préparation

Dans un poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les oignons et cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en brassant de temps en temps.

Mettre les betteraves dans la cocotte d'une mijoteuse. Ajouter les oignons cuits, le miel, le jus de citron, la muscade, le sel et le poivre et le bouillon (ou l'eau). Bien mélanger.

Couvrir et cuire à basse température de 8 à 10 heures ou à température élevée de 4 à 5 heures ou jusqu'à ce que les betteraves soient tendres.

Moi, j'ai choisi la deuxième option et ce fut suffisant.

Bon appétit!!!

Compote de pommes épicée à la mijoteuse

par Andrée Gagné

(Source: Vite une recette)

****Cette recette conserve la pelure des fruits, pour avoir plus de vitamines et de fibres.****

Ingrédients:

12 pommes (variété qui se défait à la cuisson), le cœur enlevé et coupées en quartiers...

1 tasse d'eau

1 c. à thé de cannelle (ou un bâton, qu'on garde entier et qu'on retire à la fin de la cuisson)

1/2 c. à thé de muscade

1/2 c. à thé de clous de girofle

1 c. à thé de vanille

Préparation

:

Placer tous les ingrédients dans la mijoteuse, et cuire pendant 4 heures à haute intensité.

****Pour obtenir une consistance lisse, passer au mélangeur ou encore au mélangeur sur pied.****

Bon appétit!!!

Marinade de betteraves roties

(source: Magasine Moi & la cuisine)

Ingrédients

18 petites betteraves lavées

2 c. à soupe d'huile d'olive

3/4 de tasse de sucre

1 c. à soupe de sel

1 1/2 tasse de vinaigre

2 c. à thé d'épices à marinades

2 gousses d'ail hachées (facultatif)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Préparation

Dans le fond de la mijoteuse, mettre une feuille d'aluminium.

Déposer les betteraves sur le papier aluminium et les arroser d'huile d'olive

Faire cuire 3-4 hres à HIGH. jusqu'à ce que les betteraves soient tendres

Sortir les betteraves, les laisser refroidir et les peler. Réserver

Enlever le papier aluminium de la mijoteuse, faire chauffer les ingrédients restants à HIGH. Laisser bouillir 15 minutes

Répartir les betteraves dans des pots Masson puis verser le liquide vinaigré

Bon appétit!!!

Poivrons rôtis marinés

Par Summer

(source: Vite une recette)

Ingrédients

6 poivrons entiers

1 tasse (250 ml) de vinaigre blanc

1/2 tasse (125 ml) de jus de citron

1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel (le gros sel convient particulièrement bien aux marinades)

2 gousses d'ail entières, pelées

Préparation

Faire rôtir les poivrons. Avec un poêle au gaz : partir le feu à moyen-doux et placer les poivrons directement sur la flamme. Les retourner avec de longues pinces de temps en temps, jusqu'à ce que tous les côtés soient calcinés (environ 10 minutes). Sinon, on les fait plutôt au four : placer la grille du four le plus haut possible, et ouvrir le four à Broil. Étaler les poivrons sur une plaque et les faire rôtir en les retournant avec de longues pinces au bout de quelques minutes, jusqu'à ce que tous les côtés soient calcinés.

Placer les poivrons dans un sac de papier, et fermer celui-ci. Laisser reposer environ 10 minutes. La vapeur dégagée rendra ensuite l'épluchage plus facile.

Pendant ce temps, mélanger tous les ingrédients de la marinade dans une casserole, et porter à ébullition. Retirer du feu.

Sortir les poivrons du sac et enlever la peau. Les couper en deux, en enlevant le cœur et les graines.

Placer les demi poivrons dans un pot de verre pour les conserves, en les tassant. Verser la marinade sur le dessus pour remplir le pot (il se peut qu'il en reste).

Les poivrons se conservent au frigo pendant quelques mois.

Bon appétit!!!

Salsa aux fruits

Par Summer

(source: :All Slow cooker recipes)

Donne 4 tasses ou 16 portions

Temps de préparation: 30-45 minutes

Temps de cuisson: 2 heures

Idéal de taille mijoteuse: 2- ou 3-qt.

Ingrédients

11 oz mandarines

8 1/2 oz tranches de pêches non-sucrée (ou pêches fraîches pelées et tranchées), non égouttées

8 oz petits morceaux d'ananas non sucrés, non drainé

1 oignon de taille moyenne

un demi-poivron vert de taille moyenne haché,

un demi-poivron rouge de taille moyenne haché

un demi-poivron jaune de taille moyenne haché

3 gousses d'ail, hachées

3 c. féculé de maïs

4 c. vinaigre

Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse.

Couvrir.

Cuire à puissance élevée 2 heures, en remuant de temps en temps.

Réfrigérer

Servir avec des croustilles tortillas cuites au four.

****Par portion: 35 calories (0 calories provenant des lipides), 0 gras total (0g saturés, 0 g de trans), le cholestérol 0mg, 5mg sodium, glucides totaux 8 g (fibre de 0,5 g, sucre 6g), protéines 0g, 10% VQ vitamine A, 20% VQ vitamine C, 0% VQ de calcium, 2% VQ fer****

Bon appétit!!!

Dessert Page 28

Croustade aux petits fruits
(source: Pratico-pratique)

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de fraises coupées en quatre
250 ml (1 tasse) de bleuets
500 ml (2 tasses) de framboises
250 ml (1 tasse) de sucre
45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
250 ml (1 tasse) de farine
165 ml (2/3 de tasse) de cassonade
85 ml (1/3 de tasse) de flocons d'avoine
60 ml (1/4 de tasse) d'amandes tranchées
125 ml (1/2 tasse) de beurre coupé en dés

Préparation

Dans la mijoteuse, mélanger les fruits avec le sucre, la fécule de maïs et le jus de citron.

Dans un récipient, mélanger la farine avec la cassonade, les flocons d'avoine, les amandes et le beurre jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse.

Étaler cette préparation sur le dessus des fruits.

Couvrir et faire cuire 6-8 hres à LOW ou de 3-4 hres à HIGH

Bon appétit!!!

Croustade aux pommes de Ricardo

Ingrédients

310 ml (1 1/4 tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
60 ml (1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
60 ml (1/4 tasse) de cassonade
75 ml (1/3 tasse) de beurre non salé, ramolli
Garniture
125 ml (1/2 tasse) de cassonade
2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle moulue
3 pommes Cortland, pelées et tranchées
3 pommes McIntosh, pelées et tranchées
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

Préparation

Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Croustillant

Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine et la cassonade. Ajouter le beurre et bien mélanger. Réserver.

Garniture

Dans un autre bol, mélanger la cassonade et la cannelle. Ajouter les pommes, le jus de citron et bien mélanger.

Répartir dans un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po). Couvrir de croustillant. Cuire au four environ 50 minutes. Laisser tiédir.

Servir tiède ou à la température ambiante. Délicieux avec de la crème glacée à la vanille.

Bon appétit!!

Croustade aux pommes et sauce chaude à la vanille

Par France Marcoux
(source: Kraft Canada)

Ingrédients

3 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de farine
1 c. à thé de cannelle moulue
8 pommes Granny Smith (2 1/2 lb ou 1,1 kg), pelées, tranchées
12 biscuits secs au gingembre, finement écrasés
3/4 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1/2 tasse de pacanes hachées
1/4 tasse de margarine non hydrogénée, fondue
1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané *Jell-O* à la vanille
1/4 c. à thé de muscade moulue
3 tasses de lait

Préparation

Mélanger le sucre, la farine et la cannelle dans un grand bol. Y ajouter les pommes et remuer pour les en enrober. Mettre la préparation dans la mijoteuse.

Mélanger les miettes de biscuits, les flocons d'avoine, les pacanes et la margarine, puis en parsemer les pommes. Couvrir. Cuire à intensité ÉLEVÉE de 2 à 3 heures (ou à FAIBLE intensité de 4 à 6 heures).

Battre au fouet le mélange de pouding, la muscade et le lait dans un bol allant au micro-ondes 2 min. Cuire la sauce à intensité ÉLEVÉE 2 min, en remuant après chaque minute. Napper de sauce chaque portion de croustade au moment de servir.

***UNE TOUCHE D'ÉCLAT

Ajoutez 1/2 tasse de canneberges séchées à la préparation aux pommes avant de faire cuire la croustade comme indiqué.

***UNE TOUCHE D'ÉCLAT

Vous servez des adultes? Incorporez 1 cuillerée de rhum à la sauce avant d'en napper la croustade, au goût.

Bon appétit

Croustillant aux pommes et butterscotch

Par Sylvie St-Pierre

(source: Les recettes du jour)

INGRÉDIENTS

6 tasses de pommes pelées et tranchées (à peu près 5 grosses)

3/4 tasse de cassonade tassée

1/2 tasse de farine 1/2 tasse de flocons d'avoine à cuisson rapide

1 boîte de pouding instantané au butterscotch

1 c. à thé de cannelle

1/2 tasse de beurre froid ou de margarine

PRÉPARATION

Mettre les pommes dans la mijoteuse.

Dans un bol, mélanger la cassonade, farine, flocons d'avoine, pouding et cannelle.

Incorporer le beurre et mélanger pour en faire une mixture grumeleuse.

Saupoudrer sur les pommes.

Couvrir et cuire à LOW pendant 5 heures.

Bon appétit!!

Gateaux aux pommes

Par Summer

(Source: all recipes)

Ingrédients pour la garniture :

- une conserve de garniture pour tartes de 20 onces
- Une demi cuil a thé de canelle
- 3 cuil a soupe de cassonade

Ingrédients pour le gateau

- Une mélange a gateau du commerce de 9 onces
- 2 oeufs battus
- Une demi tasse de creme sure
- 3 cuil a soupe de margarine
- Une demi tasse de lait évaporé
- Une demi cuil a thé de canelle

Préparation :

- J'ai mis tous les ingrédients humide du gateaux ensemble et mis le melange a gateaux bien mélanger a la mixette. Réserver
- J'ai mis les ingrédients du mélange de pommes ensemble.

Montage :

- La moitié des pommes dans une mijoteuse beurré et la moitié du mélange de gateau par-dessus mettre l'autre moitié de pommes restantes et le restant du gateau par-dessus. Mettre a low pour 3 heures ...

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Bon appétit !!!

Gâteau aux pommes et gingembre

Par Sylvie St-Pierre

(source: Moi & la cuisine)

Ingrédients

1 1/2 tasse de farine tout usage
1/3 tasse de cassonade
1 c. thé de poudre à pâte
1/2 c. thé de bicarbonate de soude
1 c. thé de gingembre moulu
1 pincée de cannelle moulue
1 pincée de sel
1 pincée de clou de girofle moulu
1 tasse de compote de pommes non sucrée
1/3 tasse de lait
4 c. soupe de beurre fondu
1 c. thé d'essence de vanille
2 oeufs battus
1 pomme en dés

Préparation

Dans un bol, mélanger la farine avec la cassonade, la poudre à pâte, le bicarbonate, le gingembre, la cannelle, le sel et le clou de girofle. Réserver
Dans un autre bol, mélanger la compote de pommes avec le lait, le beurre, l'extrait de vanille et les oeufs. Avec une spatule, incorporer les ingrédients secs au mélange crémeux.

Ajouter les dés de pommes, mélanger

Dans le fond de la mijoteuse, déposer une feuille de papier parchemin. verser la pâte dans la mijoteuse

cuire à HIGH 1 hre 30 minutes.

Bon appétit!!!

Gâteau forêt noire

(source: inconnue)

Ingrédients

1/2 tasse de beurre
1 boîte (398 ml) d'ananas broyé, égoutté mais le jus réservé
1 boîte (540 ml) de garniture pour tarte aux cerises
1 boîte (515 g) de préparation à gâteau au chocolat

Préparation

Fondre le beurre dans une petite casserole et y verser le jus d'ananas. Réserver.

Étendre les ananas broyés au fond du récipient de la mijoteuse.

Étendre la garniture aux cerises par-dessus.

Étendre ensuite le mélange à gâteau.

Brasser le mélange de beurre-jus d'ananas et verser par-dessus le mélange à gâteau.

Couvrir et cuire à LOW pendant 3 heures.

Distribuer le gâteau dans des bols et laisser refroidir quelques minutes avant de déguster.

Bon appétit!!!

Gâteau Revel à l'orange

(source: Les recettes du jour)

Ingrédients

Croûte:

3/4 tasse de chapelure Graham

2 c table de sucre

3 c table de beurre

Mélanger la chapelure et le sucre avec le beurre fondu.

Mettre dans un moule de 7 pouces a charnière.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Garniture:

16 onces de fromage à la crème
2/3 tasse de sucre
2 œufs entiers + 1 jaune
1/4 tasse de jus d'orange concentré, décongelé
1 c table de zeste d'orange
1 c table de farine
1/2 c thé de vanille

Préparation

Crémer ensemble le fromage et le sucre.
Ajouter les œufs et battre 3 minutes a la mixette.
Ajouter le jus d'orange, le zeste, la farine et la vanille. Battre 2 minutes.
Mettre dans la croûte et placer sur une grille dans le fond de la mijoteuse.
Couvrir et cuire 2 1/2 a 3 heures a HIGH. Fermer la chaleur et laisser dans la mijoteuse 1-2 heures.
Refroidir complètement avant d'enlever la charnière.
Bon appétit!!!

Grands-pères aux pommes Par volume 3

Ingrédients

1 tasse de compote de pommes
2 œufs bien battus
2 c thé de persil haché
2 tasses de farine
2 c thé de poudre à pâte
1 c thé de sel

Préparation

Mélanger en ordre 15 minutes avant la fin, réserver.
****A ajouter à votre préparation préféré soit du sirop d'érable ou autre à la mijoteuse à HIGH le temps que les grands- pères gonflent****

Bon appétit!!!

POUDING AU PAIN AUX POMMES À LA MIJOTEUSE ET SAUCE AU CARAMEL ÉCOSSAIS

PRÉPARATION CUISSON TOTAL RENDEMENT

20 Min 4h00 4h20 24 Portions

Ingrédients:

ce qu'il vous faut

22 caramels Kraft (environ 1/2 paquet de 269 g)
5 tasses lait, divisé
1 boîte (540 ml) de garniture pour tarte aux pommes
2 tasses de crème fleurette
8 œufs, battus
1 c. à thé de cannelle moulue
12 tasses de pain challah (pain brioché torsadé), coupé en cubes de 1/2 po
1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané JellO au caramel écossais

Instructions:

ce qu'il faut faire

Faire chauffer les caramels et 1 t de lait dans un grand bol microondable, à intensité ÉLEVÉE, de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les caramels aient complètement fondu, en remuant après 1 min.
Ajouter la garniture pour tarte aux pommes, la crème, les œufs, la cannelle et 1 t du reste du lait; bien mélanger. Incorporer les cubes de pain.
Verser dans la mijoteuse vaporisée d'un enduit à cuisson; couvrir. Cuire à FAIBLE intensité de 4 à 5 h.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Battre au fouet la préparation pour pouding et le reste du lait dans un bol microondable 2 min au moment de servir. Faire chauffer, à intensité ÉLEVÉE, 2 min, en remuant après chaque min. Napper chaque portion de pouding chaud de la sauce.

Notes

REMARQUE

Pour éviter de brûler le pouding au pain dans la mijoteuse, ne le cuisez pas à intensité ÉLEVÉE. 8/1/2015 Imprimer la Recette: Pouding au Pain aux Pommes à la Mijoteuse et Sauce au Caramel Écossais

Gâteau pouding au chocolat

Coup de Pouce de novembre.

4 à 6 portions

Ingrédients:

3/4 de tasse de farine

1/3 de tasse de sucre

1 c.à thé de poudre à pâte

1/3 de tasse de lait

1 oeuf battu

3 c.à table de beurre d'arachides naturel..(moi l'ordinaire)

3/4 de tasse de cassonade tassée

1/4 de tasse de cacao

1 tasse eau bouillante

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et la poudre à pâte.

Dans un autre bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le lait, l'oeuf, et le beurre d'arachides jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer le mélange de lait aux ingrédients secs. Verser la pâte dans le récipient en grès de la mijoteuse, beurré.

Dans un autre bol à l'épreuve de la chaleur, à l'aide d'un fouet, mélanger la cassonade et le cacao. Incorporer l'eau bouillante en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Verser le mélange de cacao sur la pâte dans la mijoteuse (ne pas mélanger). Couvrir et cuire à intensité élevée pendant 2 heures ou jusqu'à ce que le gâteau soit ferme au toucher. Laisser refroidir pendant 10 minutes. Accompagner de crème glacée!!!!

Pouding aux framboises

Très très bon. À refaire

Faut mettre un linge à vaisselle en dessous du couvercle pour le temps de cuisson

Ingrédients:

4 tasses framboises

3/4 tasse sirop d'érable

1 c. soupe de farine (mon ajout)

Gâteau:

2 c. soupe de beurre

3/4 tasse de sucre (1/2 tasse)

2 oeufs

2 tasse de farine

1 pincée de sel

3 c. à thé de poudre à pâte (et 1/2 c. thé bicarbonate de soude)*

1 tasse de lait (moi, yogourt)

1 c. à thé de vanille (au goût)

Préparation:

Préchauffer le four à 325 degrés.(350°F)

Mettre les framboises et le sirop d'érable dans un plat légèrement huilé allant au four. (12x8) (Saupoudrer de la farine)

Dans un autre gros bol, préparer le gâteau en commençant par battre le beurre, le sucre, les oeufs et la vanille ensemble**.

Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte.

Ensuite, introduire chacun leur tour, un peu de farine, et de lait, simultanément dans le mélange avec les oeufs.

Faire cuire environ 40 minutes à 325 degrés sur la grill du milieu du four.

Vérifier avec un cure-dent si tout est bien cuit. Selon les commentaires, cuire à 350°F 40 minutes.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

- *** Nous devons ajouter du bicarbonate de soude quand nous utilisons du yogourt.***

Bon appétit!!

Pouding au riz en préparation rapide
(Source : Ninja)

Ingrédients:

1 tasse de riz
3 tasses d'eau
1 pincée de sel

Préparation

Mettre dans la Ninja a high pour trente minutes...(moi 20 minutes c'était pret)

Lorsque le liquide a été absorbé, rajouter:

2 cuil. à soupe de beurre
1 conserve de lait condensée sucrée
1 cuil a thé de vanille

Cuire 10 minutes a low en mode cuisiniere

Laisser refroidir et mettre de la creme fouetter pour servir !

****on peut rajouter des raisins ou fruits frais ou congelées (mais décongeler avant) cuire 10 minutes de plus a low en mode cuisiniere****

Bon appétit!!

Pouding au Chocolat à la Mijoteuse Ricardo...

Cochon ! Quand je reçois, mon four est souvent occupé par le plat principal. La mijoteuse vient à ma rescousse pour ce pouding que j'aime servir chaud.

Ingrédients:

Sauce

560 ml (2 1/4 tasses) de cassonade
125 ml (1/2 tasse) de cacao, tamisé
15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
115 g (4 oz) de chocolat noir, haché grossièrement
375 ml (1 1/2 tasse) d'eau
375 ml (1 1/2 tasse) de crème 35 %, 15 % ou 5 % à cuisson
2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille

Gâteau

375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage
2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
Une pincée de sel
180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
250 ml (1 tasse) de sucre
75 ml (1/3 tasse) de cacao, tamisé
1 oeuf
1 jaune d'oeuf
180 ml (3/4 tasse) de lait

Préparation:

Pour la sauce:

Dans une casserole, mélanger la cassonade, le cacao et la fécule.

Ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet et laisser mijoter 10 secondes. Transvider dans la mijoteuse.

Pour le gâteau

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, crémier le beurre avec le sucre et le cacao au batteur électrique.

Ajouter les oeufs et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait. À l'aide d'une cuillère à crème glacée ou d'une grosse cuillère, répartir la pâte sur la sauce au chocolat chaude.

Placer un linge propre au-dessus du récipient de la mijoteuse sans toucher la pâte et y déposer le couvercle pour le tenir en place. Cette étape empêche que de l'eau se dépose à la surface du gâteau.

Cuire à température élevée (High) 2 heures.

Retirer le récipient de la mijoteuse.

Retirer le couvercle et laisser reposer 15 minutes. Servir chaud ou froid.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Réchauffer au besoin.
Bon appétit!!

Recette de mijoteuse pouding chomeur
Par Summer
(Source Donna Marie Pye)

Ingrédients:

- 2 tasse de farine
- 2 cuil a thé de poudre a pate
- 1 cuil a thé de sel
- 2 tasse de cassonade divisée
- 1 demi tasse de margarine
- 2 cuil a thé de vanille
- 1 tasse de lait
- Une demi tasse de caramel mou
- 2 tasse d'eau bouillante

Préparation:

Melanger ensemble le sel ,la farine, la poudre a pâte et Réservé

Dans un autre bol mélanger la margarine avec une tasse de cassonade avec le batteur électrique.

Incorporer la vanille.

Ajouter la farine en alternance avec le lait. Bien mélanger entre chaque addition.

Dans le gres de votre mijoteuse la graisser et ajouter la pâte a gateaux. Mettre les petit caramel dans la pâte et pousser pour les entrens.

Dans une tasse mettre la tasse de cassonade restante et l'eau bouillante faire fondre et ajouter doucement sur le gateau mettre un linge a vaisselle propre ou des scott towels entre le dessus de la mijoteuse et le couvert et faire cuire a high 2 heures 30 a 3 heures vérifier avec un cure dents si cé prêt .

Bon appétit !

Pouding chômeur à l'érable à la mijoteuse Ricardo

Ingrédients

- 500 ml (2 tasses) de sirop d'érable
- 500 ml (2 tasses) de crème 35%
- 375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 125 ml (1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 2 oeufs
- 180 ml (3/4 tasse) de lait
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

Préparation

Dans une casserole, porter à ébullition le sirop d'érable et la crème. Verser dans le récipient de la mijoteuse.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

Dans un autre bol, crémér le beurre avec le sucre au batteur électrique.

Ajouter les oeufs, un à la fois et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait et la vanille.

À l'aide d'une cuillère à crème glacée ou d'une grosse cuillère, répartir la pâte sur le sirop chaud.

Placer deux épaisseurs de papier absorbant au-dessus du récipient de la mijoteuse sans toucher la pâte et y déposer le couvercle pour le tenir en place.

Cette étape empêche l'eau de se former à la surface du gâteau.

Cuire à température élevée environ 2 heures.

Servir tiède ou froid.

Note: Si vous préférez tout de même une cuisson au four, utilisez un plat de cuisson d'une contenance d'environ 2,5 litres (10 tasses) et faites cuire au centre du four environ 40 minutes à 200 °C (400 °F).

Bon appétit!!!

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

POUDING AU PAIN AUX POMMES À LA MIJOTEUSE ET SAUCE AU CARAMEL ÉCOSSAIS

PRÉPARATION CUISSON TOTAL RENDEMENT

20 Min 4h00 4h20 24 Portions

Ingrédients:

ce qu'il vous faut

22 caramels Kraft (environ 1/2 paquet de 269 g)

5 tasses lait, divisé

1 boîte (540 ml) de garniture pour tarte aux pommes

2 tasses de crème fleurette

8 œufs, battus

1 c. à thé de cannelle moulue

12 tasses de pain challah (pain brioché torsadé), coupé en cubes de 1/2 po

1 paquet (format de 4 portions) de pouding instantané JellO au caramel écossais

Instructions:

ce qu'il faut faire

Faire chauffer les caramels et 1 t de lait dans un grand bol microondable, à intensité ÉLEVÉE, de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les caramels aient complètement fondu, en remuant après 1 min.

Ajouter la garniture pour tarte aux pommes, la crème, les œufs, la cannelle et 1 t du reste du lait; bien mélanger. Incorporer les cubes de pain.

Verser dans la mijoteuse vaporisée d'un enduit à cuisson; couvrir. Cuire à FAIBLE intensité de 4 à 5 h.

Battre au fouet la préparation pour pouding et le reste du lait dans un bol microondable 2 min au moment de servir. Faire chauffer, à intensité ÉLEVÉE, 2 min, en remuant après chaque min.

Napper chaque portion de pouding chaud de la sauce.

Notes

REMARQUE

Pour éviter de brûler le pouding au pain dans la mijoteuse, ne le cuisez pas à intensité ÉLEVÉE. 8/1/2015 Imprimer la Recette: Pouding au Pain aux Pommes à la Mijoteuse et Sauce au Caramel Écossais

Grands-pères aux pommes

Par volume 3

Ingrédients

1 tasse de compote de pommes

2 oeufs bien battus

2 c thé de persil haché

2 tasses de farine

2 c thé de poudre à pâte

1 c thé de sel

Préparation

Mélanger en ordre 15 minutes avant la fin, réserver.

****A ajouter à votre préparation préféré soit du sirop d'érable ou autre à la mijoteuse à HIGH le temps que les grands- pères gonflent****

Bon appétit!!!

Pouding chomeur au fudge (4 À 6 PORTIONS)

Par Summer

(source: Bien voyons)

Dans cette recette merveilleusement riche, la pâte au fudge monte au-dessus d'une délicieuse sauce au chocolat.

Cocotte de la mijoteuse bien graissée

Ingrédients

1 tasse (250 ml) farine

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

2 c. à thé (10 ml) levure chimique
3/4 tasse (175 ml) sucre (moi, 1/2 tasse)
3 c. à soupe (45 ml) cacao
1/2 tasse (125 ml) lait
2 c. à soupe (25 ml) beurre, fondu
1 c. à thé (5 ml) vanille
1/4 tasse (50 ml) noix de Grenoble, hachées (facultatif)
3/4 tasse (175 ml) cassonade, tassée (1/2 tasse)
2 c. à soupe (25 ml) cacao
2 tasses (500 ml) eau bouillante
Crème glacée à la vanille

Préparation

Dans un bol, bien mélanger la farine, la levure chimique, le sucre et les 3 c. à soupe (45 ml) de cacao.

Dans un autre bol, mélanger le lait, le beurre et la vanille. Incorporer en remuant dans le mélange de farine et ajouter les noix. La pâte sera très épaisse. Étaler uniformément dans la cocotte de la mijoteuse graissée.

Dans un bol, mélanger la cassonade et les 2 c. à soupe (25 ml) de cacao. Ajouter l'eau bouillante en mélangeant bien. Verser sur la pâte dans la mijoteuse.

Mettre le couvercle et faire cuire à haute température pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'un cure-dent incéré au centre du pouding en ressorte propre. Mettre à la cuiller dans des bols individuels et servir accompagné de crème glacée à la vanille.

Trucs • Ce dessert est exceptionnel accompagné de crème glacée à la vanille. Si vous avez des restes de pouding, réfrigérez-les et consommez-les froid le lendemain. Le pouding est aussi bon froid que chaud. • Pour graisser la cocotte de la mijoteuse, utilisez de l'huile végétale en aérosol ou encore de la graisse à moule à gâteau spéciale vendue dans les magasins spécialisés dans les pâtisseries ou de produits en vrac.

Bon appétit!!

Rouleaux au caramel

Par Summer

(Source: All free slow cooler recipes)

Ingrédients:

Pâte à biscuits réfrigérée

1/2 tasse de cassonade

4 cuillères à soupe de beurre

****{si vous aimez les noix, saupoudrer un peu sur le dessus du mélange de cassonade avant la cuisson pour le plaisir ajouté}****

Préparation:

Crock-pot: Vaporiser mijoteuse avec antiadhésif.

Disposer les biscuits à plat sur le fond du pot.

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec la cassonade.

Cuire jusqu'à ce que fondu. Verser sur les biscuits.

Couvrir et cuire à feu vif pendant 1 heure à 1 heure et demie ou jusqu'à ce que brun.

Version four:

Préchauffer le four à 350 degrés. Vaporiser à plat de cuisson avec un spray de cuisson .

Placer les biscuits dans un plat.

Faire fondre le beurre avec la cassonade dans une casserole.

Verser sur les biscuits. .

Faire cuire 15-20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient brunis

Bon appétit!!

Tapioca au lait de coco

Par Sylvie St-Pierre

(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

1 tasse de tapioca

2 tasses d'eau

1 boîte de 400 ml. de lait de coco

1 tasse de sucre

3-4 gouttes d'essence de vanille

1 c. soupe de zeste de lime

Préparation

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Dans un bol, mélanger le tapioca avec l'eau. Laisser reposer 2 hres au frais
Dans la mijoteuse, fouetter le lait de coco, le sucre, la vanille et le zeste de lime.
Ajouter le tapioca et l'eau de trempage
Cuire 8-10 hres à low ou 4-5 hres à HIGH, en remuant à la mi-cuisson
Bon appétit!!!

Légumes Page37

Dauphinoise
(source: Bon appétit)

Peut-être fait dans un four préchauffé à 400F, dans un plat 9 X 13; cuit pendant 1 heure

Ingrédients

Bacon en dé
Oignons en tranches fines
Pommes de terre en tranches fines
Fromage cheddar en tranches fines
Sel, poivre, beurre
Oignons verts comme garniture
Papier parchemin ou aluminium

Préparation

Utiliser une mandoline pour faire de belles tranches fines égales.
Recouvrir le fond et les côtés du 'crockpot' de papier parchemin
Sur le fond du papier, faire des étages de bacon, une d'oignons, une de pommes de terre, sel, poivre, une étage de fromage, parsemer de noisettes de beurre.
Répéter ces étapes autant de fois que désirée
Refermer le papier parchemin sur le dessus.
Couvrir et mijoter à LOW 6-8 heures.
Bon appétit!!!

Patate Bombay
(source: inconnue)

Ingrédients

3 livres de patates
1 oignon moyen
4 tomates
2 c. à thé de graines de moutarde
1 c. à thé de gingembre moulu
1 c. à thé de marsala
1 ½ c. à thé de curcuma moulu
1/2 c. à thé de cumin moulu
1/2 c. à thé de poudre de chili
1/4 c. à té de piment en flocons (facultatif si vous n'aimez pas les mets trop épicés)
3 c. à table d'huile d'olive
1 1/2 à 2 c. à thé de sel
Poivre noir fraîchement moulu
Coriandre ou persil plat frais
2 gousses d'ail d'ail émincées

Préparation

Mélanger toutes les épices, sauf les graines de moutarde. Si vous n'aimez pas les mets trop épicés, ne mettez pas le piment en flocons.
Émincer l'oignon, coupez les pommes de terre en gros cubes et les laver.
Laver les tomates, enlevez les graines et coupez les tomates en dés. ***Si vous préférez, peler les tomates, faites les blanchir un peu dans l'eau bouillante et enlever l'apélure, mais la recette ne demande pas de le faire.***
Chauffer l'huile, ajoutez les graines de moutarde et chauffez les quelques minutes.
Dès que les graines de moutarde éclatent, ajouter l'oignon et l'ail.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Cuire environ 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit transparent.
Ajouter les épices et cuire 3 minutes pour faire ressortir les saveurs.
Ajouter les pommes de terre. Assurez-vous que chaque morceau soit bien enrobé du mélange.
Ajouter les tomates, le sel et terminer avec le poivre moulu.
Cuire les pommes de terre 4 à 6 heures à Low (cette durée varie selon votre mijoteuse).
Lorsque c'est cuit, servir en parsemant de coriandre fraîche hachée ou de persil plat frais haché.
Bon appétit!!!

Patate douce à la noix de coco et aux pacanes
(source: inconnu)

Ingrédients

2 lbs de patates douces, pelées et coupées en tranches de ½ po.
¼ c. thé d'extrait de noix de coco
¼ c. thé d'extrait de vanille
¼ t. de beurre fondu
½ t. de cassonade bien tassée
¼ t. noix de coco sucrée
¼ t. de pacanes émiettées
¼ c. thé de canelle moulue
2 c. table de beurre froid coupé en cubes

Préparation

Graissez la mijoteuse. Disposez les tranches de patates douces en 1 seule couche, en les faisant se chevaucher.
Incorporez les extraits de noix de coco et de vanille au beurre fondu. Verser le mélange en filet sur les patates douces.
Dans un petit bol, combiner la cassonade, la noix de coco, les pacanes et la canelle. Répartir uniformément sur les patates, parsemez de petits morceaux de beurre froid.
Laisser cuire 6-7 hres à LOW
Bon appétit!!!

Recette de mijoteuse patate caramélisé

Source: Coup de pouce cuisinemijoteuse (automne 2007)

Souvent j'ajoute des légumes aux pommes de terre, haricot, carottes etc. Pour avoir des belles couleurs,

2 oignons doux coupés en tranches fines
1-1/2 lb petites pommes de terre nouvelles, coupées en deux (p.d.t. pelées, coupés en quatre)
1/4 t. beurre fondu
1/2 t. bouillon de boeuf ou de poulet (moi, Poulet)*
3 c. à table cassonade tassée (1 c. table, pour moi)
1/2 c. à thé sel
1/4 c. à thé poivre noir du moulin (environ)

Mini carottes, cuites 10 minutes.(à la fin, cuire 1 heure de plus, ou 1 heure avant la fin de la cuisson)

Dans la mijoteuse, mélanger les oignons et les pommes de terre.

Dans un bol, mélanger le beurre, le bouillon, la cassonade, le sel et 1/4 c. à thé du poivre. Verser le mélange sur les légumes. Couvrir et cuire à faible intensité de 4 à 6 hrs. Remuer délicatement. Parsemer chaque portion de poivre, si désiré.

* Il manquait de sel, alors j'ai ajouté du concentré au bœuf (bovril) pour l'assaisonnement.

Salade de pommes de terre

(source: Crock pot)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

donne 8 portions

Ingrédients

3 livres de pommes de terre
une tasse d'eau
1/2 tasse de vinaigrette ranch
1/2 tasse de de fromage parmesan ou de cheddar léger
1/4 de tasses échalotes émincées

Préparation

Placez les pommes de terre dans la mijoteuse et faire cuire a LOW entre 5 et 6 heures avec la tasse d'eau
Égoutter.
Couper en cubes .
Refroidir les pommes de terre et ajouter les autres ingrédients !
Bon appétit!!!

Légumineuse Page 39

Feves au lard aux ketchup

Source: Sukie

Préparation : 1h30
Cuisson : 6h00
Portions : 8
Macération : 1 nuit

Ingrédients

2 tasses (500 ml) fèves sèches
1/2 lb (225 g) lard salé
1 oignon, entier
1/4 tasse (65 ml) cassonade
1/4 tasse (65 ml) mélasse
1 c.à thé (5 ml) moutarde sèche
1/4 tasse (65 ml) ketchup
Poivre
1 c.à thé (5 ml) sel

Etapas

Trier, laver et couvrir les fèves d'eau froide, tremper toute la nuit. Ensuite les amener à ébullition pour 1 heure. Jeter l'eau.

Rincer le lard salé et le couper en dés. En mettre la moitié au fond de la mijoteuse, ajouter les fèves et le reste du lard salé. Mettre l'oignon au centre et peser dessus pour le cacher dans les fèves.

Mêler tous les autres ingrédients et verser sur les fèves. Couvrir d'eau chaude. Mettre le couvercle de la mijoteuse et cuire à High pour 1 heure et ensuite à Low 5-6 hres. Inutile de brasser.

Fèves au lard au syrop d'érable
Recette de Madame briand et moi Meme

Ingrédients

2 tasses de fèves blanches
une cuil à thé de soda
1/2 lb de lard salé avec viande
un oignon haché

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

une demi cuil à thé d'ail en pot
une cuil à thé de moutarde sèche
1/4 tasse de cassonade
1/4 tasse de sirop d'érable
1/4 tasse de mélasse
une demi cuil à thé de sarriette (facultatif)

Préparation

Tremper les fèves toute la nuit. Rincer. Mettre dans un chaudron sur la cuisinière et mettre de l'eau par dessus les fèves et ajouter une cuil à thé de soda. Ca va faire de la petite mousse blanche c'est pas grave. On amène à ébullition et on baisse le feu pour mijoter doucement une heure. Rincer et mettre dans la mijoteuse.

Ajoutez les autres ingrédients soit l'oignon, l'ail, la moutarde, le sirop d'érable, la mélasse et la cassonade ainsi que le lard salé. Ajoutez de l'eau a égalité des fèves pas plus et vous partez votre mijoteuse une heure à high ensuite 8 heures à low ou plus .

Recette de fèves au lard de cabane a sucre à la mijoteuse
Source au pied de cochon

Nombre de portions : 6 à 10

Temps de préparation : 45 minutes (et 6 heures de cuisson) 8a 10 heures a la mijoteuse

Ingrédients

600 g (environ 3 tasses) de fèves blanches sèches
500 g (1 lb) de bacon coupés en petit morceaux (moi je cuit avant et j'égoutte)
5 gousses d'ail (pelées et émincées)
2 oignons de grosseur moyenne coupés finement
200 ml (3/4 tasse) de ketchup
150 ml (5/8 tasse) de sirop d'érable
1 pincée de moutarde en poudre
1 branche de thym (effeuillées) un peu de sarriette en poudre
2 pincées de poivre
2 pincées de sel
De l'eau pour la cuisson

Préparation

Déposer les fèves dans un contenant en les recouvrant d'eau et les laisser tremper environ 12 heures à température ambiante.
Dans une casserole, pocher les fèves de 60 minutes avec une cuil à thé de tite vache pour qu'elles ramollissent, égoutter et laisser refroidir.
Couper le bacon en dés moi je le fais cuire avant et j'égoutte
Préchauffer le four à 135°C (275°F)
Dans une casserole allant au four, mélanger les fèves, les oignons, l'ail, la moutarde en poudre, le sirop d'érable, le bacon et le ketchup.
Ajouter de l'eau au mélange jusqu'à ce qu'elle le recouvre, plus un pouce.
Enfourner pendant environ 6 heures.ou a la mijoteuse environ +ou - 8 heures (moi 10 heures)
Vérifier la cuisson des fèves au lard quelques fois durant la cuisson.

Bon appétit!!!

Marinade compote et autres..Page 40

Recette de beurre de rhubarbe de Helene

8 tasses de rhubarbe

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse de syrop d'érable
1 tasse de beurre non salée

mijoter 3 heures a low ensuite au pied mélangeur

congelé

Source Hélene Tremblay

Compote de pommes épicée à la mijoteuse
par Andree Gagné
(Source: Vite une recette)

****Cette recette conserve la pelure des fruits, pour avoir plus de vitamines et de fibres.****

Ingrédients:
12 pommes (variété qui se défait à la cuisson), le cœur enlevé et coupées en quartiers...
1 tasse d'eau
1 c. à thé de cannelle (ou un bâton, qu'on garde entier et qu'on retire à la fin de la cuisson)
1/2 c. à thé de muscade
1/2 c. à thé de clous de girofle
1 c. à thé de vanille

Préparation:

Placer tous les ingrédients dans la mijoteuse, et cuire pendant 4 heures à haute intensité.
****Pour obtenir une consistance lisse, passer au mélangeur ou encore au mélangeur sur pied.****

Bon appétit!!!

Confiture de fraises

Par Summer
(SOURCE :All Slow cooker recipes)

Ingrédients :
4 livres de fraises fraîches (ou vos petits fruits de saison préférés)
3 tasses de sucre (je l'utilise Splenda équivalent)
1-2 boîtes (1,75 oz) de pectine (peut utiliser la version sans sucre HTF)

Préparation:

Laver tous les fraises, et couper la tige et les placer dans la mijoteuse. Utilisez un pilon pour écraser les fraises et de créer un peu de liquide. Si vous ne disposez pas d'un presse-purée utiliser le mélangeur à main.
Ajouter le sucre et la pectine et écraser un peu plus .
Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 10-12 heures. Je utilisais une boîte de pectine parce que est ce que je l'ai acheté. Après environ 10 heures, si vos fruits ne sont pas encore JELLING la façon dont vous aimeriez qu'ils, ajouter un autre 1 / 2 boîte à une boîte pleine de pectine.

- Vous pouvez tester la "gelée" en mettant une petite quantité dans le congélateur pendant environ 5 minutes. Placer le produit fini dans des bocaux chauds ou tupperwares pour donner en cadeau. Gardez votre confiture dans le réfrigérateur.

Bon appétit!!

Marinade de betteraves roties
(source: Magasine Moi & la cuisine)

Ingrédients
18 petites betteraves lavées
2 c. à soupe d'huile d'olive
3/4 de tasse de sucre
1 c. à soupe de sel
1 1/2 tasse de vinaigre
2 c. à thé d'épices à marinades

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

2 gousses d'ail hachées (facultatif)

Préparation

Dans le fond de la mijoteuse, mettre une feuille d'aluminium.

Déposer les betteraves sur le papier aluminium et les arroser d'huile d'olive

Faire cuire 3-4 hres à HIGH. jusqu'à ce que les betteraves soient tendres

Sortir les betteraves, les laisser refroidir et les peler. Réserver

Enlever le papier aluminium de la mijoteuse, faire chauffer les ingrédients restants à HIGH. Laisser bouillir 15 minutes

Répartir les betteraves dans des pots Masson puis verser le liquide vinaigré

Bon appétit!!!

Betteraves au miel

(source: Donna- Marie Pye, plats mijotés)

Ingrédients

1 c. à soupe de beurre

1 oignon en tranches

8 betteraves pelées, en quartiers (moi 5 lb en tranches)

2 c. à soupe de miel liquide

2 c. à soupe de jus de citron

1/2 c. à thé de noix de muscade moulue

1 c. à thé de sel

1/4 c. à thé de poivre noir

1 tasse de bouillon de légumes (moi de poulet)

Préparation

Dans un poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les oignons et cuire environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en brassant de temps en temps.

Mettre les betteraves dans la cocotte d'une mijoteuse. Ajouter les oignons cuits, le miel, le jus de citron, la muscade, le sel et le poivre et le bouillon (ou l'eau). Bien mélanger.

Couvrir et cuire à basse température de 8 à 10 heures ou à température élevée de 4 à 5 heures ou jusqu'à ce que les betteraves soient tendres.

Moi, j'ai choisi la deuxième option et ce fut suffisant.

Salsa aux fruits

Par Summer

(source: :All Slow cooker recipes)

Donne 4 tasses ou 16 portions

Temps de préparation: 30-45 minutes

Temps de cuisson: 2 heures

Idéal de taille mijoteuse: 2- ou 3-qt.

Ingrédients

11 oz mandarines

8 1/2 oz tranches de pêches non-sucrées (ou pêches fraîches pelées et tranchées), non égouttées

8 oz petits morceaux d'ananas non sucrés, non drainé

1 oignon de taille moyenne

un demi-poivron vert de taille moyenne haché,

un demi-poivron rouge de taille moyenne haché

un demi-poivron jaune de taille moyenne haché

3 gousses d'ail, hachées

3 c. féculé de maïs

4 c. vinaigre

Préparation

Mélanger tous les ingrédients dans la mijoteuse.

Couvrir.

Cuire à puissance élevée 2 heures, en remuant de temps en temps.

Réfrigérer

Servir avec des croustilles tortillas cuites au four.

****Par portion: 35 calories (0 calories provenant des lipides), 0 gras total (0g saturés, 0 g de trans), le cholestérol 0mg, 5mg sodium, glucides totaux 8 g (fibre de 0,5 g, sucre 6g), protéines 0g, 10% VQ vitamine A, 20% VQ vitamine C, 0% VQ de calcium, 2% VQ fer****

Bon appétit!!!

Omelette Page 42

Omelette

(source: Autre site de recettes)

Ingrédients

½ tasse brocolis en petits bouquets
1 piment jaune
1 petit oignon
1 c. table de fine herbes fraîches (moi basilic et thym)
poivre selon les goûts
4 tranches bacon cuit en petits morceaux
¼ tasse restes de jambon en petits morceaux
1 tasse de fromage râpé (moi cheddar blanc et emmental suisse)
6 œufs
¼ tasse farine
1 c. thé poudre pâte
¼ tasse crème 10% (Quantités au goûts personnels)

Préparation

J'ai précuit mon bacon au micro-onde, mis de côté
Tranché les légumes et passés à la poêle dans un peu d'huile (environ 6-7 minutes)
Fouetter ensemble, œufs, crème, farine et poudre a pâte
Ajouter aux œufs les légumes, le bacon, le jambon et le fromage et mettre dans la mijoteuse (graisée au Pam)
Cuire 1 ½ à 2h, AVEC un linge a vaisselle sous le couvercle...important !
Bon appétit!!!

Strata au fromage et au bacon

(source: Kraft Canada)

Ingrédients

10 œufs
2 1/2 tasses de lait
1/2 c. à thé de poivre noir
2 1/2 tasses de fromage Mozza-Cheddar râpé *Kraft*, divisées
16 tranches de baguette française (3/4 po d'épaisseur), grillées, coupées en cubes
10 tranches de bacon cuit, émietté
4 oignons verts, tranchés

Préparation

Battre les œufs, le lait et le poivre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Réserver 1/2 t du fromage.
Ajouter le reste du fromage au mélange d'œufs en même temps que le pain, le bacon et les oignons verts; bien mélanger.
Couper 3 feuilles de papier d'aluminium (de 30 po de longueur). Plier 1 feuille en deux sur la longueur à deux reprises; répéter avec une deuxième feuille. Plier la feuille qui reste de façon à ce qu'elle épouse la paroi arrière du récipient de la mijoteuse; mettre la feuille ainsi pliée dans la mijoteuse.
Entrecroiser des lanières de papier d'aluminium; s'en servir pour tapisser le fond et les côtés du récipient de la mijoteuse. Vaporiser l'intérieur de la mijoteuse d'un enduit à cuisson.
Ajouter le mélange d'œufs. Au besoin, utiliser le dos d'une cuillère pour enfoncer les cubes de baguette grillée dans le mélange d'œufs et bien les en imbiber.
Cuire 4 h à LOW, en parsemant du fromage réservé 15 min avant la fin de la cuisson.
Laisser refroidir légèrement.
Utiliser les poignées de papier d'aluminium pour mettre la strata dans une assiette de service; jeter le papier d'aluminium.
Bon appétit !!!

Pâte et sauce diverses....Page 44.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Agnolottis (pâtes farcies) aux crevettes
(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

1 boîte de bisque de homard (398 ml)
1/4 de tasse de vin blanc
1 c. à soupe d'ail haché
1 oignon haché
1/4 de tasse de fumet de poisson
6-8 pistils de safran
sel, poivre au goût
12-18 crevettes moyennes, crues et décortiquées
1 c. à soupe d'estragon frais haché
1 paquet d'agnolottis au fromage 350 gr (ou autre pâte farcie)

Préparation

Dans la mijoteuse , mélanger la bisque de homard avec le vin blanc, l'ail, l'oignon, le fumet de poisson, le safran et l'assaisonnement.
Couvrir et cuire à LOW de 4-6 hres ou HIGH 2-3 hres
Incorporer les crevettes et l'estragon
Couvrir et poursuivre la cuisson de 15-30 minutes à HIGH
Pendant ce temps , cuire les pâtes Al Dente, égoutter
Ajouter les pâtes dans la mijoteuse, remuer et servir
Bon appétit!!!

Cannellonis épinards et champignons
(Par Sylvie St-Pierre)
*** Les quantités sont au goût de chacun!

Ingrédients

Une boîte de cannellonis sans cuisson
boeuf haché (ou saucisse)
Épinards hachés finement
Champignons hachés finement
Fromage ricotta
Mozzarella
Sauce pour pâtes à la Bolognaise MIKE's (trouvé chez Maxi)
poivre

Préparation

Faire revenir la viande et poivre.
Mettre ensuite la viande dans un plat laisser refroidir et y mélanger, épinards, champignons, et ricotta.
Remplir vos cannellonis.
Déposer un fond de sauce dans la mijoteuse, et y mettre vos cannellonis.
Verser un peu de sauce sur les cannellonis et mettre le fromage mozzarella
Cuire à FOUR 250 degré pour 1 hre (jusqu'à gratiné)

Bon appétit!!

Casserole de boucles
(source: Recipe Tipster)

Ingrédients

1½ lbs. boeuf haché maigre
1 onion émincé
1 gousse d'ail émincée
1 (15 oz.) de sauce tomate
1 canne de tomates étuvées (au goût quantité et saveur)
1 c. à thé oregan
1 c. à thé assaisonnement italien
sel, poivre
10 oz. épinard congelé, décongelé (ou épinard frais)
Pâtes alimentaire boucles cuites (ou autre)
½ tasse de parmesan rapé
1½ tasse de mozzarella rapé

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Préparation

Faire revenir le boeuf avec l'oignon et l'ail

Mettre dans la mijoteuse et ajouter la sauce tomate, les tomates et les assaisonnements

Cuire 6-7 hres à LOW.

Ajouter les épinards, les pâtes, le parmesan et 1 tasse de mozzarella, 30 minutes avant la fin de la cuisson, remuer et mettre la mijoteuse à HIGH

Mettre la 1/2 tasse restante de mozzarella, sur le dessus pour faire fondre.

Bon appétit!!!

Cavatelli et brocoli Alfredo

Modifiée par Summer

(Source Ninja)

Ingrédients:

1 cuil a soupe d'huile d'olive

1 petit oignon blanc haché

2 gousses d'ail

1 paquet de cavatelli surgelé (moi 1 tasse de penne seches)

1 paquet de fleurons de brocoli surgelés (moi brocoli et chou fleur surgelés)

1 bocal de sauce légère Alfredo

2 tasse d'eau (moi 4 tasses d'eau)

Un peu de parmesan râpé (moi de la mozzarella au service)

****mon ajout: une livre de crevettes déjà cuites dégelées****

Préparation:

Versez l'huile dans la marmite. Réglez à CUISINIÈRE ÉLEVÉ et faites chauffer l'huile moi 6 minutes

Ajouter ail et oignons faire cuire à découvert pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre en remuant avec une cuillère soit de bois ou en plastique

Ajouter les pâtes et la balance des ingrédients sauf les crevettes. Couvrir

Mettre sur CUISINIÈRE MOYEN

Cuire 20 minutes et ajouter les crevettes

Au service mettre de la mozzarella sur vos pâtes

Bon appétit!!!

Macaroni à la viande (dans la Ninja)

Source: Annie Pitre

INGREDIENTS:

1 lb de boeuf haché

1 oignon haché

ail

1 boîte de tomate en dés

1 boîte de crème de tomate

sauce soya

chez whiz

sel et poivre

3 tasses de macaroni semi-cuit

PRÉPARATION:

Dans la Ninja (cuisinière high), faire revenir les oignons, ajouter le boeuf haché jusqu'à ce qu'il soit bruni.

Ajouter le reste des ingrédients sauf le macaroni et bien mélanger pour obtenir une belle sauce.

Ajouter les pâtes et mijoter à "cuisinière Low" une quinzaine de minutes.

Bon appétit!!!

les 8 pâtes (déclinaison de 8 sauces à la nicolas)

2 boîtes de tomates italiennes

4 c. à table de poireaux hachés

2 c. à thé d'ail haché

2 c. à table de pesto

2 c. à table de parmesan

sel-poivre au goût

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

passer tous les ingrédients au robot culinaire pour obtenir une sauce homogène. ceci est votre base de sauce, maintenant voici les variantes:

mettre dans une casserole l'huile de pépins de raisin et ajouter:

arrabiatta:
piment fort, poivrons coupés en dés et la sauce tomate de base.

fradiaviolo:
piment fort, poivrons coupés en dés, crevettes et sauce tomate de base.

pomodoro:
feuilles de basilic, tomates coupées en dés, bocconcinis et sauce tomate de base.

putanesca:
câpres, anchois, olives noires et sauce tomate de base.

papalina sans crème:
pancetta, tomates séchées, champignons et sauce tomate de base.

sauce gigi:
pancetta, champignon, crème et sauce tomate de base.

sauce romanoff:
poivre noir, poireaux, vodka (pour flamber), crème et sauce tomate de base.

primavera:
poivrons rouges et jaunes coupés en dés, fonds d'artichauts, courgettes, poireaux et asperges et sauce tomate de base.

source: nacré

Sauce à lasagne
Par Annie Pitre

Ingrédients:
1 livre de boeuf haché
3 oignons
Faire frire avec sel et poivre

1 tasse de céleri en dés
1 tasse de carottes en dés
1 tasse de piments verts
1 gousse d'ail
2 grosses pommes en petits morceaux
1 feuille de laurier
****(Quand les légumes sont frits mettre dans la mijoteuse.)****
Ajouter 1 grosse boîte de tomates en dés (28 onces)
1 boîte de soupe aux tomates
2 petites boîtes de pâte de tomate
2 cuil à table de sucre
1 cuil à thé d'origan.

Préparation:

Cuire à élevé pendant 4 hres...
Pour monter la lasagne: Lasagne, sauce, fromage cottage, lasagne, sauce, lasagne, sauce, lasagne, sauce et finir avec du fromage mozzarella
Bon appétit!

Sauce à spag vraiment différente

la recette me vient de ma tante aline...

1er mélange:

3 gousses d'ail
1 c à thé de soda (petite vache)
1 1/2 c à table de sucre

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

2ième mélange:

3 oignons hachés
3 lbs de steak haché

3ième mélange:

3 cannes de jus de tomates (19 onces)
3 petites cannes de purée de tomates

chauffer le mélange no.3 dans un grand chaudron. quand ça bout, ajouter le mélange no.1 (ça prend un chaudron assez haut, parce que la réaction chimique fait gonfler le jus de tomates)
dans un autre chaudron, faire revenir les oignons et la viande (mélange no.2) dans un peu d'huile. quand c'est cuit, y ajouter le mélange de jus de tomates.

ajouter 6 feuilles de laurier et 1 c. à thé de piments broyés.

cuire couvert 1heure et 2 heures à découvert (moi, je laisse toujours à découvert)

ajouter des champignons frais en quartier durant les 15 dernières minutes de cuisson.

bon appétit... si vous l'essayez, donnez m'en des nouvelles.. 6 a 8 heures a low a la mijoteuse

Sauce a spaghetti

La recette a été donnée par Cécille et Isabelle

(Source: Canal Vie)

Ingrédients:

4 c. à table d'huile végétale

1 lb de boeuf haché

1 lb de veau haché

1 lb de porc haché

1 oignon haché

2-3 gousses d'ail

3 branches de céleri coupées en dés

3 carottes coupées en dés

1 piment vert ou rouge coupé en dés (vert pour moi)

2 boîtes x 5 1/2 onces de pâte de tomates

1 boîte de 28 onces de tomates en dés Aylmer

2 t. de sauce Chili en bouteille

19 onces de jus de tomates (non)

2 boîtes de 10 onces de crème de tomates

4 c. à table de sauce Heinz 57

2 c. à table de sauce HP

2 c. à table de sauce Worcestershire

4-5 gouttes de Tabasco

1 c. à thé de sucre

1 c. à thé de sauge

1 c. à thé de thym

½ c. à thé de marjolaine

¼ c. à thé de piment de la Jamaïque (connu sous le nom de toute-épice ou quatre-épices)

Préparation:

Faire revenir la viande dans l'huile et mettre dans un gros chaudron.

Dégraisser.

Ajouter tous les autres ingrédients, bien mélanger et faire mijoter à feu doux pendant 3 heures ou jusqu'à ce que les carottes soient cuites.

A la mi-cuisson de la viande, j'ai ajouté l'oignon. Ajouter dans la mijoteuse, ainsi que tous les autres ingrédients. Bien mélanger. Cuire à basse température 6hrs30 min.

Bon appétit!!

Sauce a spaghetti

Transmis par Lyne Parisien

(Source: Chanrtale Renaud)

16 portions

Ingrédients:

1 lbs de boeuf haché

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1 pincée de sucre
sel et poivre noir au goût
1 grosse poignée de basilic frais ciselée (à la fin) ou 2 c à soupe de basilic séchée (au début)

Préparation:

Faire revenir l'oignon et l'ail dans 3 c à soupe d'huile jusqu'à translucide sans coloration environ 5 minutes.
Mettre ce mélange dans la mijoteuse.
Ajouter le reste d'huile d'olive, les tomates, la pâte de tomates et le sucre.
Cuire à couvert pendant 4 hres à low.
15 minutes avant la fin de la cuisson ajouter une poignée de basilic fraîche ciselée
Passer au mélangeur et saler et poivrer.
**** l'huile d'olive rend la sauce plus onctueuse et permet son adhérence aux pâtes. ****

Bon appétit!!

Recette de mijoteuse Ninja ou multicuiseur Ma sauce a spaghetti grecque

de Georgios modifier par Summer

Une excellente recette que j'ai modifié pour la mijoteuse Ninja ou multicuiseur..... wow quel goût cette sauce fait parti de mes préférées et je ne saurais que vous la recommander
Temps de cuisson deux heures sur la cuisiniere et 6 heures a low a la mijoteuse Ninja ou multicuiseurs

- * ¼ de tasse d'huile
- * 5 Oignons hachés fin (3 oignons mijoteuse)
- * 3 livres de bœuf haché maigre + ½ livres de porc haché (mijoteuse 3 livres)
- * 6 gousses d'ail
- * 2 boîtes de tomates broyées 796 ml
- * Une boîte + ½ de jus de tomate V-8 (27 oz) j'ai mis 19 oz + 4 oz dans la mijoteuse de V-8
- * Une boîte + ½ d'eau (la canne de jus de tomate en eau + ½) juste une boîte d'eau a la mijoteuse Ninja
- * 2 cuil a thé d'épices a marinades dans un coton fromage bien ficellé ou une boule a thé (l'usage de la boule de thé n'est pas recommandé dans la Ninja si vous utilisez la boule thé dans la Ninja c'est a vos risques et péril)
- * Un bâton de cannelle de 3 pouces
- * 1/4 a 1/2 de piment broyés
- * 5 a 6 cuil a soupe de persil séché
- * 1/4 de tasse de bouillon de poulet Loney's en poudre +3 cuil a soupe
- * (facultatif) une cuil a soupe de Bisto mélanger a la poudre de poulet sinon ca va faire des grumeaux
- * 3 cuil a soupe de bovril au bœuf
- * 1/2 a 1 cuil a table de sucre
- * 2 cuil a table de pâte de tomate Pastene (plus épaisse)a mettre a la moitié de la cuisson
- * 3 cuil a table de féculé de maïs + eau 1/8 de tasse en dernier lorsque la sauce est prete

chauffer quelques minutes mais pas dans la Ninja en mode mijoteuse

Hors feu : 2 a 3 cuil a table comble de fromage Parmesan Râpé frais et au service peperoni sauté dessus si vous le désirez .ou des champignons
Préparation :sur la cuisiniere ou en Ninja mode cuisiniere (ne pas oublier de faire les ajustements des quantités ci -haut mentionnées pour la cuisiniere Ninja

- * Chauffer l'huile et ajouter les oignons et l'ail ne pas dorer seulement changer la texture.
- * Ajouter la viande faire changer de couleur ne pas rôtir ne pas mettre le feu trop fort.
- * Ajouter les tomates, le jus de tomates l'eau Les épices a marinades, le bovril, le bouillon de poulet en poudre , le sucre et attendre pour la pâte de tomate. Brasser et amener a ébullition mais faut pas ca colle. Baisser le feu pour que ca mijote doucement une heure.
- * Au bout d'une heure ajouter la pâte de tomate et laisser une autre heure a mijoter doucement.Brasse régulièrement pour pas ca colle.
- * Au bout de l'heure diluer la féculé de maïs dans l'eau et ajouter a la sauce en brassant sans arrêt.Pas dans la Ninja
- * Fermer le feu et ajouter le parmesan frais.
- * Voilà le secret des dieux Grecs!

Servir avec de peperoni Roma Sauté menu ! ou champignons sautés sur le dessus.!

Ninja (mode mijoteuse)

- * J'ai fais sauter mes légumes a cuisiniere elevé dans la Ninja j'ai laisser jusqu'a transparent
- * J'ai fais sauter la viande ensuite j'ai fais perdre la couleur rosé et le liquide
- * j'ai modifier , et j'ai mis ce qui est entre parentheses et les autres choses sauf la pâte de tomate qui doit etre ajouter a mis cuisson
- * J'ai transféré en mode mijoteuse et mis a low pour 6 heures .
- * j'ai pas mis la féculé de maïs en dernier car c'était assez epais

Poisson et fruits de mer...Page 49

Pâtes pesto aux fruits de mer

Par Summer

(Source: All free slow cooker recipes)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Ingrédients:

3 tasses de brocoli haché surgelés
1 livre pétoncles gelées
3/4 livre crevettes congelés crues, pelés de taille moyenne
2/3 tasse de bouillon de poulet faible en sodium
1/2 tasse de vin blanc
3 brins de persil
1 oignon tranché
1 tranche épaisse de citron
1/2 livre de pâtes cheveux d'ange
7 cuillères à soupe de matière grasse réduite pesto de basilic (comme Buitoni)

Préparation:.

Mettre un aérosol de cuisson antiadhésif dans le bol de la mijoteuse.
Disposer le brocoli sur le fond du bol, puis les pétoncles surgelés et les crevettes .
Verser le bouillon et le vin sur le dessus , puis ajouter le persil, l'oignon et de citron.
Couvrir et cuire à feu vif pendant 2 heures ou LOW pendant 4 heures.
Égoutter et jeter le persil, l'oignon et de citron.
Pendant ce temps, faire cuire les pâtes 7 minutes, réserver 1/2 tasse d'eau.
Égoutter les pâtes; placer dans un grand bol de service.
Ajouter les fruits de mer et pesto aux pâtes; Bien mélanger le tout, ajouter de l'eau de pâtes par la cuillère à soupe, si nécessaire.
Bon appétit!!

Chaudrée aux crevettes (12 portions)
(source: Les recettes du jour)

Ingrédients

1/2 tasse d'oignon haché
2 c. à thé de beurre
2 boîtes (12 oz chaque) de lait évaporé
2 boîtes de crème de pommes de terre condensée (ou potage de pommes de terre)
2 boîtes de crème de poulet condensée
1 boîte (11 oz) de maïs en grain égouté
1 c. à thé d'assaisonnement créole (si vous en avez pas, moi je prendrais des épices à fruits de mer)
1/2 c. à thé de poudre d'ail
2 lbs de petites crevettes cuites
1 paquet (3 oz) de fromage à la crème, en petits cubes
4 tranches de bacon cuit, en miettes

Préparation

Dans un petit poêlon, faire revenir l'oignon dans le beurre jusqu'à tendreté.
Dans la mijoteuse, combiner les oignons, lait évaporé, les soupes, le maïs, l'assaisonnement créole et la poudre d'ail.
Couvrir et cuire à LOW pendant 3 heures.
Ajouter les crevettes et le fromage à la crème.
Cuire pendant 30 minutes de plus ou jusqu'à ce que les crevettes soient réchauffés et le fromage fondu
Mélanger. Garnir de miettes de bacon.
Bon appétit!!!

Filets de sole farcis

(source: 101 recettes faciles de l'entrée au dessert)

Ingrédients

2 c. à soupe de margarine fondue
1 1/2 lb de filets de sole
1 boîte de mélange à farce pour dinde
1 tasse d'eau chaude
2 c. à soupe de margarine fondue (supplémentaire)
1 c. à soupe de moutarde de Dijon
2 c. à soupe de jus de citron
1 sachet de sauce citron et aneth du commerce
1 tasse d'eau froide
Assaisonnement pour fruits de mer au goût
1/3 de tasse de lait
Poivre

Préparation

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Verser la première quantité de margarine fondue dans la mijoteuse et y mettre la moitié des filets de sole
Dans un plat allant au micro-ondes, mettre le mélange de farce ;a la dinde, l'eau chaude et la 2ième quantité de margarine fondue. Cuire 2 minutes au micro-ondes

Ajouter la moutarde de Dijon et le jus de citron, bien mélanger

Verser le tout sur les filets de sole dans la mijoteuse et répartir le reste du poisson sur le dessus

Préparer la sauce citron et aneth. Vider le sachet de sauce dans un bol avec l'eau froide, bien mélanger jusqu'à ce que la poudre soit dissoute

Verser 1/3 de la sauce sur les filets. Réserver le reste.

Saupoudrer les filets d'assaisonnement pour fruits de mer et poivrer

Cuire 2 hres 30 à LOW

Entre-temps continuer la préparation de la sauce. Ajouter le lait et faire cuire au micro-ondes 3 minutes jusqu'à épaississement

Servir les filets et la farce nappés de sauce

Bon appétit!!!

Filets de sole farcis aux amandes et beurre à l'orange

(source: inconnue)

Ingrédients

4 c. table de beurre

2 c. table de jus de citron

1/8 c. thé d'extrait d'orange

1 c. thé de Splenda

1/3 t. d'amandes broyées

1/4 t. d'oignon émincé

1 gousse d'ail broyée

1 1/2 c. thé de moutarde de Dijon

1/2 c. thé de sauce soya

1/4 t. de persil frais haché

4 filets de sole d'environ 4 oz chacun

Préparation

Mélangez 2 c. table de beurre, le jus de citron, l'extrait d'orange et le Splenda dans la mijoteuse.

Couvrir et laisser fonctionner à LOW durant que vous préparez vos rouleaux de sole

Dans un poelon, faire fondre 1 c. table de beurre et y faire légèrement griller les amandes. (env. 5-7 min.) Réservez.

Faire fondre le reste du beurre dans le poelon et y faire revenir l'oignon et l'ail. Ajoutez cette préparation aux amandes, bien mélanger. Ajoutez la moutarde, la sauce soya et 2 c. table de persil.

Étendez les filets de sole dans un plat et répartissez le mélange d'amandes sur chacun d'eux. Roulez les filets sur eux-mêmes et fixer à l'aide d'un cure-dent.

Retirez le couvercle de la mijoteuse, remuez la sauce. Déposez les rouleaux de sole et les napper de sauce. Couvrir la mijoteuse.

Laisser cuire 1 hre à LOW.

Servir en nappant de nouveau les rouleaux et saupoudrez du reste du persil

Bon appétit!!!

Pâté au saumon étagé

(source: 101 recettes faciles de l'entrée su dessert)

Ingrédients

1 tasse de lait

1 paquet de fromage à la crème de 250 gr (8 oz)

2 boîtes de saumon émietté de 418 gr (14 1/2 oz) chacune

2 c. à soupe de ciboulette hachée

1 tasse de carottes coupées en dés

1 tasse de céleri coupé en dés

1 oignon haché

10 pommes de terre moyennes

sel, poivre

Sauce d'accompagnement

1 paquet de fromage à la crème au saumon de 250 g (8 oz)

1/2 tasse de lait

Préparation

Dans une casserole, chauffer le lait avec le fromage à la crème jusqu'à l'apparition des premiers bouillons.

Retirer du feu et réserver

Egoutter le saumon, retirer les arêtes et la peau

Dans un bol, mélanger le saumon avec la ciboulette, les carottes, le céleri et l'oignon. Assaisonner

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Tapisser les parois de la mijoteuse d'une grande feuille de papier parchemin
Peler les pommes de terre et les couper en minces rondelles
Déposer la moitié des pommes de terre dans la mijoteuse
Napper de la moitié de la sauce au fromage
Étaler uniformément la préparation au saumon sur les pommes de terre
Terminer avec le reste des pommes de terre et la sauce fromage
Cuire 5-6 hres à LOW , jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites
Au moment de servir, amener à ébullition les ingrédients de la sauce d'accompagnement au saumon
Napper les portions de pâté étagé
Bon appétit!!!

Saumon vapeur au fenouil
(source: Stef joue au chef)

Ingrédients
1 tasse de bouillon de légumes
2 c. à thé d'alcool anisé (pastis, ouzo) (facultatif) - (pastis pour moi)
4 pavés épais de saumon, sans la peau (J'ai pris un filet de 600g)
1/2 bulbe de fenouil sans les tiges, tranché finement (idéalement à la mandoline)
2 c. à soupe de feuillage de fenouil, haché finement
Sel et poivre

Préparation

Verser le bouillon et l'alcool dans la mijoteuse.
Y déposer les pavés de saumon et parsemer de fenouil.
Saler et poivrer.
Couvrir et cuire à basse température (LOW) environ 1h15 ou jusqu'à ce que le saumon ait une teinte rosée au centre.
Servir le saumon avec le fenouil et un riz vapeur.
Décorer de feuillage de fenouil.

Bon appétit!!!

Porc Page 52

Boulettes aux pêches
(Source : Bien voyons)

Ingrédients:

Boulettes
1 lb porc haché
1/2 lbs de veau
1 oignon
1/2 tasse de chapelure
1 oeuf
sel et poivre

**Faire les boulettes et les mettre dans le fond de la mijoteuse

Sauce
1 tasse de Ketchup
1/2 tasse de jus de la boîte de pêche de 19 oz
2 c. a soupe de moutarde préparée
1 tasse de bouillon de poulet

Préparation:

Mélanger les ingrédients de la sauce et ajouter sur les boulettes.
Cuire à LOW 3 à 4 hres (moins si les boulettes sont pré-cuites)
1/2 hres avant la fin de la cuisson ajouté les pêches

Bon appétit!!

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Burritos facile au porc
Par Summer
(Source crock pot)

Ingrédients

une épaule de porc de 6 livres
une ou deux bouteilles de votre sauce BBQ préférée
un paquets de coquilles a burrito
2 avocats bien murs
un bouquet de coriandre équeuté au goût
1 a 2 tasses de fromage Monterey Jack ou cheddar râpé
Crème sure et salsa comme garniture

Préparation

Déposez le porc dans le pot de grès couvrir et faire cuire pendant 10 a 12 heures a LOW.
Réglez le four a 400 F et séparez la viande du gras et déposez dans un bol la viande et mélanger avec de la sauce BBQ pour humecter et imprégnez la viande.
Roulez les Burrito avec la viande effilochée et l'avocat et la coriandre de poser dans un plat allant au four .
Gratinez de fromage et mettez au four faire cuire 5 à 10 minutes pour le fromage fonde.
Garnissez de crème sure et de salsa
Bon appétit!!

Cipaïlle

Par Annie Pitre
(source: Recettes du Québec)

Viande :

400 g poulet
500 g boeuf
500 g porc
5 à 6 pommes de terre moyennes
1 ou 2 oignons
5 ml épices mélangées (épices à tourtière)
3 ml sel ou au goût
Poivre au goût

Pâte :

2 tasses farine
1 c. à table poudre à pâte
1 pincée sel
1 c. à table graisse
1 oeuf

Eau froide

Bouillon :

3 c. à table bouillon concentré liquide au poulet (Bovril)
3 c. à table bouillon concentré liquide au boeuf (Bovril)
4 tasses eau bouillante

Préparation

La veille, couper la viande et les pommes de terre en cubes de 1 pouce maximum. Couper l'oignon finement. Déposer le tout dans un grand bol. Ajouter l'assaisonnement au goût. Réfrigérer 12 heures (une nuit).
Toujours la veille, mettre les ingrédients secs dans un bol et mélanger. Incorporer la graisse avec un coupe-pâte ou 2 couteaux jusqu'à l'obtention de petites boules de la grosseur de petits pois.
Battre l'oeuf dans une tasse à mesurer et ajouter de l'eau froide pour un total d'une tasse. Bien mélanger aux ingrédients secs. Pétrir un peu la pâte pour avoir une belle boule. Réfrigérer 12 heures (une nuit).
Mettre la moitié de la viande dans la mijoteuse. Rouler la moitié de la pâte et la placer dans la mijoteuse. Ajouter le reste de la viande. Mélanger les deux concentrés de bouillons à l'eau bouillante et verser sur la viande. Placer la deuxième pâte sur le dessus avec 3 petites fentes au centre.
Faire mijoter pendant 8 heures à basse température.
Bon appétit!!!

Côtelettes de porc à la crème sûre
(source: All recipes)

Ingrédients

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

6 côtelettes de porc
sel et poivre au goût
poudre d'ail au goût
1/2 tasse de farine tout usage
1 gros oignon tranché en rondelles de 1/4 po d'épaisseur
2 cubes de bouillon de poulet
2 tasses d'eau bouillante
2 c. à soupe de farine tout usage
1 contenant (250 g) de crème sure

Préparation

Assaisonner le porc de sel, de poivre et de poudre d'ail, puis passer les côtelettes dans 1/2 tasse de farine.
Dans une poêle à feu moyen, faire dorer légèrement les côtelettes dans un peu d'huile.
Mettre les côtelettes dans une mijoteuse et placer les rondelles d'oignons par-dessus. Dissoudre les cubes de bouillon dans l'eau bouillante. Couvrir et faire cuire de 7 à 8 heures.
Préchauffer le four à 200°F (95°C).
Une fois les côtelettes cuites, les transférer dans le four pour les garder chaudes. Attention, elles seront si tendres, qu'elles tomberont peut-être en morceaux. Dans un petit bol, mélanger 2 c. à soupe de farine avec la crème sure et incorporer ce mélange au jus de cuisson de la viande.
Mettre la mijoteuse à puissance élevée pendant 15-30 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.
Servir sur les côtelettes.
Bon appétit!!!

Côtelettes de porc à l'asiatique, à la mijoteuse
Par Annie Pitre
(Source: All recipes)

**** Tous ceux à qui je prépare ces côtelettes de porc les adorent et me demandent la recette, très populaire auprès des parents occupés.****

Préparation : 15 min › Cuisson : 6 h › Prêt en : 6h15 min Portions: 6

Ingrédients

6 côtelettes de porc de 1 po d'épais
1/4 tasse de cassonade
1 c. à thé de gingembre
1/2 tasse de sauce soya
1/4 tasse de ketchup
1 gousse d'ail émincée
sel et poivre au goût

Préparation:

Couper l'excès de gras qui pourrait se trouver sur les côtelettes de porc et placer celles-ci dans la mijoteuse.
Fouetter ensemble les autres ingrédients et verser sur les côtelettes. Couvrir et cuire à puissance basse (LOW) pendant 4-6 heures.
Bon appétit!!!

Côtelettes de porc délicieuse
(Source : bien voyons)

Ingrédients:

4 côtelettes de porc avec os
1 c. soupe d'huile
1 c. soupe de beurre
Sel et poivre
1 oignon, tranché
1 gousse d'ail haché
500 g champignons tranchés en deux
1/2 tasse de vin blanc
1 tasse de bouillon de poulet
2 c. soupe de pâte de tomates
1/2 c. thé origan séché

Préparation:

Saisir les côtelettes dans l'huile chaude, saler poivrer et ajouter dans la mijoteuse.
Enlever le surplus de gras, chauffer le beurre, baisser le feu et faire cuire l'oignon et l'ail environ 3 minutes.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Déglacer avec le vin, laisser réduire de moitié

Ajouter les 2 c. table de pâte de tomates, bien mélanger.

Mettre le bouillon et réchauffer légèrement, ajouter l'origan.

Mettre le tout dans la mijoteuse.

La cuisson se fera à basse température (LOW) pour 4 h 30 m.

****Si vous mettez les champignons, les faire revenir dans la poêle et les ajouter dans la mijoteuse 15 minutes avant la fin de la cuisson.****

****Vous pouvez épaissir la sauce avec un beurre manié si vous trouvez que c'est trop liquide, pour ma part j'ai trouvé que c'était parfait comme ça.****

Bon appétit!!

Côtelettes de porc sauce à l'orange et moutarde

Par Sylvie St-Pierre

(source: Passion Recettes)

Ingrédients :

6 côtelettes de porc 1" désossées

1/2 c. à thé de thym séché

1 c. à table d'huile végétale

1 t. de marmelade à l'orange

1/2 t. moutarde de Dijon

1/4 t. d'eau

Sel et poivre au goût

Préparation

Faire dorer les côtelettes dans l'huile, préalablement salées et poivrées (environ 4 min, les retourner 1 seule fois). Mettre les côtelettes dans la mijoteuse.

Dans un petit bol, mélanger la marmelade et la moutarde. Réserver 4 c. à table du mélangeur au réfrigérateur.

Incorporer l'eau au reste du mélangeur et verser sur les côtelettes dans la mijoteuse.

Cuire à faible intensité 6 à 7 heures. (***Moi j'ai cuit seulement 4 h 30 à LOW!)

Au moment de servir, badigeonner les côtelettes du mélangeur réservé au réfrigérateur.

Bon appétit!

Côtes levées

(Source : Clone (copie) Source site de

Recette secrète)

Ingrédients:

1 tasse de ketchup

1/4 de tasse de mélasse

1/4 de tasse de vinaigre

1/2 c à thé de sel

1/8 c à thé de poivre

1/8 c. à thé de sel d'ail ou de poudre d'ail

1/8 c. à thé de sel d'oignon

2 c.à soupe de sucre

2 c.à soupe de flocons d'oignon ou de ciboulettes

Préparation:

Couper les côtes en bout de 2 côtes et faire bouillir les côtes levées 60 minutes et bien égoutter.

Bien mélanger tous les ingrédients de la sauce.

Bien enrober les côtes levées de sauce ou de préférence, les laisser mariner 20 minutes.

Mettre dans la mijoteuse à LOW 6 heures.

Ajouter le restant de sauce et réchauffer toujours dans la mijoteuse.

Bon appétit!!

Côtes levées asiatiques à l'orange et au gingembre

(source: 101 recettes faciles de l'entrée au dessert)

Ingrédients

1 bouteille de sauce pour sauté asiatique à l'orange et au gingembre

1 c. à soupe de sauce soya

1 c. à thé d'huile végétale

2 gousses d'ail émincées

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1 1/2 lbs de côtes levées de dos de porc

Préparation

Dans un grand plat, mélanger la sauce à l'orange et gingembre, la sauce soya, l'huile et l'ail
Ajouter les côtes levées et faire mariner 24 hres au frigo
Mettre les côtes levées et la marinade dans la mijoteuse, ajouter 1/2 tasse d'eau, couvrir et cuire à LOW 5-6 hres
Servir bien chaud après avoir badigeonner le tout de la sauce de cuisson
Bon appétit!!!

Côtes levées au chipotle et lime
(source: magasin Moi & la cuisine)

Ingrédients

3 lbs de côtes levées de porc
2 oignons en lanières
Sauce
1 c. à soupe d'huile de canola
1/2 oignon haché
4 gousses d'ail
1 tasse de ketchup
2 piment chipotle
2 c. à thé de cumin moulu
1 c. à thé de coriandre moulue
1/3 de tasse de cassonade
3 c. à soupe de vinaigre de cidre
1/2 tasse d'eau
Le zeste et le jus de 4 limes
Sel, poivre

Préparation

La sauce

Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile 2 minutes en remuant.
Ajouter les ingrédients restants, cuire à feu doux 15 minutes, en remuant à l'occasion. Verser la sauce dans un robot culinaire pour obtenir une texture lisse. Réserver

Les côtes levées

Faire blanchir les côtes levées dans l'eau bouillante 3 minutes. Réserver
Couvrir le fond et les parois de la mijoteuse de papier d'aluminium et y verser 1 pouce d'eau
Badigeonner les côtes levées de sauce, les déposer dans la mijoteuse et les parsemer de lanières d'oignon
Cuire à HIGH 7 hres

Bon appétit

Côtes levées chinoise ***C'est un vrai gros péché!!!

(Source: Michèle Amadou)

Cuisson: environ 5 heures

portion: 2

Ingrédients:

1 1/2 livres à 2 livres de côte de dos de porc
2 tasses de cassonade
1 1/2 tasse d'eau (moi, bouillon de bœuf)
1 à 2 gousses d'ail broyées (1 c. thé poudre d'ail)
3 c. à table de sauce soya

Préparation:

Bouillir les côtes levées durant 30 minutes.)
Égoutter.
Placer les côtes dans la mijoteuse.
Mélanger tous les autres ingrédients et verser sur les côtes levées
Cuire à LOW durant 5 heures.

****Servir avec un riz aux légumes****

Bon appétit!!

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Côtes levées de porc à l'ananas et au gingembre
Par Sylvie St-Pierre
(Source: Livre, Du nouveau dans la mijoteuse)

Ingrédients

1 boîte de 20 oz de gros morceaux d'ananas dans le jus, et égouttés (réservez ½ tasse de jus)
1/3 t. de sauce soya
1/3 t. de ketchup
3 c. à table de vinaigre de cidre (pas mis)
2 c. à table de Xérès sec (pas mis, mis plutôt vin rouge)
3 c. à table rase de cassonade
2 c. à table de gingembre frais râpé
1 gousse d'ail hachée finement
4 lbs de côtes levées coupées en portions de 3-4 côtes chacune

Préparation

Dans un grand bol profond, mélanger le jus d'ananas réservé, la sauce soya, le ketchup, le vinaigre de cidre, le Xérès, la cassonade, le gingembre et l'ail, et ajouter les côtes. Couvrir le bol et mariner toute une nuit au réfrigérateur.
Le lendemain, transférer le tout dans la mijoteuse (si la mijoteuse est ronde, empiler les côtes en les alternant avec des morceaux d'ananas, si la mijoteuse est ovale, y mettre les côtes et disposer les ananas autour)
Laisser mijoter à LOW pour 8-9 hres (jusqu'à ce que la viande se détache de l'os)
Bon appétit!!

Recette de mijoteuse côtes levées gout du resto
(Source : Bien voyons)

Ingrédients:

1 ½ livres à 2 livres de côte de dos de porc
un oignon tranché en lamelle
Sauce Diana miel et ail
eau
feuille de laurier et ail

Préparation:

Couper les ti-os par section de deux ou trois
Cuire les ti-os dans l'eau avec une feuille de Laurier et de l'ail 45 à 60 minutes.
Ensuite mettre dans la mijoteuse l'oignon et un pouce d'eau
Badigeonner vos ti-os de sauce Diana et mettre dans la mijoteuse
Mijoter à LOW de 5 à 6 heures et rebadigeonner de sauce Diana

Bon appétit!!

Effiloché de porc au coca-cola
(source:Magasine Moi & la cuisine)

Ingrédients

2 lbs d'épaule de porc
2 c. à soupe d'huile végétale
2 oignons en lanières
6 gousses d'ail hachées
2 c. à soupe de graine de cumin
2 c. à soupe de paprika
1/2 tasse de ketchup
3 c. à soupe de sauce Worcestershire
3 c. à soupe de vinaigre de cidre
1 c. à thé de fumée liquide (facultatif)
3 tasses de coca-cola
1 tasse d'eau
Tabasco au goût
Sel, poivre au goût

Préparation

Faire saisir l'épaule de porc dans l'huile, 2-3 minutes de chaque côté. Mettre le porc dans la mijoteuse et réserver
Faire revenir ensuite les oignons et l'ail, 2-3 minutes en remuant
Mettre dans la mijoteuse avec le reste des ingrédients. Saler et poivrer

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Cuire à HIGH 4 hres

Découper l'épaule de porc en 4 morceaux et poursuivre la cuisson 2-3 hres

À l'aide d'une fourchette, effiloche le porc et le mélanger avec la sauce

Bon appétit!!!

Épaules de porc à la root beer

(source: 101 recettes de l'entrée au dessert)

Ingrédients

1 épaule de porc légèrement dégraissée

2 gousses d'ail hachée

2 oignons tranchés finement

680 ml (24 oz) de racinette (root beer)

Sel, poivre au goût

1 bouteille de 15 oz de sauce chili

Préparation

Déposer tous les ingrédients (*** sauf la sauce chili***) dans la mijoteuse et assaisonner

Cuire à LOW 8 hres

Enlever le porc de la mijoteuse et réserver au chaud

Préparer la sauce en mélangeant le bouillon de cuisson et la sauce chili

Découper le porc et servir avec la sauce

Bon appétit!!!

Filets de porc au teriyaki, à la mijoteuse

Auteur :terminator

(Source: recette du québec Date de publication :2011-08-23)

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 6h 0 min

Temps total : 6h 15 min

Portions : 4

Ingrédients:

2 c. à soupe huile d'olive ou de canola

2 lb filet de porc paré

1/2 tasse sauce teriyaki

2 c. à soupe sauce soya

1 tasse bouillon de poulet réduit en sel

1/4 tasse cassonade

2 gousses d'ail hachées finement

1/4 c. à thé piment fort broyé

1/2 c. à thé poudre d'oignon

Poivre frais moulu au goût

Préparation:

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu moyen-vif. Y faire saisir et dorer les filets de porc sur tous les côtés, environ 5 à 7 minutes. Réserver. Dans un bol, mélanger la sauce teriyaki, le bouillon de poulet et la cassonade. Incorporer l'ail, le piment fort, la poudre d'oignon, la sauce soya et le poivre. Bien mélanger.

Placer les filets de porc dans le fond de la mijoteuse et couvrir de la sauce préparée. Cuire à puissance basse (LOW) pendant 6 heures ou à puissance élevée (HIGH) pendant 4 heures.

Retirer les filets de la mijoteuse et laisser reposer 5 minutes avant de trancher

****Si désiré, servir avec la sauce recueillie dans la mijoteuse.****

Bon appétit!!

Jambon à l'ananas

(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

1 1/2 tasses de jus d'ananas

1/4 de tasse de cassonade

1 c. à soupe de moutarde sèche

6 clous de girofle

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1 c. à thé de poivre en grains
1 jambon d'épaule picnic avec os de 2 kg (4.4 lbs)
1 boîte (398 ml) d'ananas en tranches avec leur jus
1 bâton de cannelle

Préparation

Déposer le jambon dans la mijoteuse
Répartir les tranches d'ananas sur le pourtour du jambon et verser le jus de la boîte
Dans un bol, mélanger les autres ingrédients
Transférer dans la mijoteuse
Cuire 8-9 hres à LOW
Bon appétit!!!

Jambon aux ananas

Une délicieuse recette que j'ai déniché chez Le coin recettes de Jos

1 jambon fumé, de 6 à 7 livres.(Moi 3 lbs)
1/2 tasse de cassonade
1 boîte (16 oz) de morceaux d'ananas, garder le jus
1/2 tasse de jus d'ananas (jus de la conserve)
Zeste d'une orange
Clou de girofle (facultatif)

Mettez le jambon dans la mijoteuse. Pressez la cassonade sur la surface du jambon.
Placez les morceaux d'ananas tout autour du jambon. Versez le jus d'ananas que vous avez mis de côté au fond de la mijoteuse. Mettre le zeste d'orange sur le jambon, couvrir et cuire à low de 8 à 10 heures. (moi 5 hres a low moi 3 lb toupie)

Epaissir le bouillon avec de la féculé de maïs

**J'ai également piqué des morceaux d'ananas avec du clou de girofle *

Jambon à l'érable, ananas et légumes (source: Pratico-pratique)

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon
125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
2 oignons hachés
5 ml (1 c. à thé) de thym haché
1 feuille de laurier
2 clous de girofle
5 ml (1 c. à thé) de poivre en grains
4 carottes coupées en rondelles
4 panais coupés en rondelles
20 haricots verts
1 jambon d'épaule picnic avec os de 6 ou 7 lb
1 boîte d'ananas en tranches ou en gros morceaux de 398 ml, non égouttés

Préparation

La veille, mélanger dans un contenant hermétique la moutarde avec le sirop d'érable, le bouillon, les oignons, les herbes, les clous de girofle et le poivre. Réfrigérer.
Préparer les légumes et placer dans un sac hermétique au réfrigérateur.
Le matin, déposer les légumes dans la mijoteuse.
Placer le jambon sur le dessus. Répartir les ananas autour du jambon. Verser le jus d'ananas dans la mijoteuse.
Sur le jambon, verser la préparation au sirop d'érable.
Couvrir et cuire à faible intensité de 8 à 9 heures.
Bon appétit!!!

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Jambon bière et érable
Par Summer

Ingrédients

4 à 5 lbs (1,8 à 2,2 kg) de jambon picnic, avec l'os, avec la couenne, sans le filet
1 bouteille (355 mL) de bière du commerce (Black Label, Budweiser ou autre - éviter les bières rousses ou au goût très prononcé)
1/2 tasse (125 mL) de sirop d'érable
2 oignons, en rondelles (facultatif)
1 c.à thé (5 g) de moutarde sèche (facultatif)

Préparation

Conserver la couenne du jambon mais retirer le filet.
Déposer dans la mijoteuse les oignons puis le jambon.
Verser la bière (ou le jus de pommes), le sirop d'érable puis la moutarde sèche.
Couvrir et mijoter de 8 à 10 heures à LOW
Servir en tranches épaisses avec une sauce aux ananas, accompagnées d'un légume vert et de pommes de terre pilées.
Bon appétit!

Jambon de Julie à la mijoteuse
(source: Julie Paquet, sur Recettes du Québec)

Ingrédients:

1 jambon sans l'os (genre toupie) de +/- 3 kg (moi à peine 1,5 kg)
1 bte de 540 ml d'ananas en morceaux dans leur jus
2-3 c. à table de cassonade (moi 3)
1/2 tasse d'eau
1 c. à table de féculé de maïs

Préparation:

Placer le jambon dans la mijoteuse.
Verser le jus des ananas et le quart des morceaux (moi, tout mis)
Délayer la cassonade dans l'eau et verser sur le jambon.
Mijoter à faible intensité pendant 6 à 8 heures à LOW
Retirer le jambon de la mijoteuse et garder au chaud.
Verser le jus de cuisson de la mijoteuse dans une petite casserole et épaissir avec la féculé de maïs.
Trancher le jambon et napper de sauce.

Bon appétit!!

Jambon soda gingembre (modifiée)
Sylvie St-Pierre
(source: Recettes du Québec)

Ingrédients:

1 jambon 5-7 lbs
3 c. thé de moutarde de dijon
1 1/2c. thé de moutarde sèche
3 c. thé de moutarde jaune
1 1/4 t. de sirop d'érable
1 1/2 c. soupe d'épices à marinades
1/2 c. thé de clou de girofle moulu
2 litres de soda gingembre (Ginger Ale)

Préparation:

Mettre jambon dans la mijoteuse.
Mélanger tous les autres ingrédients ensemble et verser sur le jambon.
Cuire à LOW 8-9 hres

Bon Appétit!!

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Jambon style smoke-meat
(source: Le coin recettes de Jos)

Ingrédients

1 jambon de 7 à 8 livres avec l'os
3 c. à thé de moutarde de Dijon
1½ c. à thé de moutarde en poudre
3 c. à thé de moutarde jaune
¼ tasse de cassonade bien tassée
2 c. à soupe d'épice à marinade
1 bouteille de bière
1 oignon en quartiers

Préparation

Mélanger ensemble les moutarde la cassonade la bière et les épice à marinade.
Mettre le jambon dans la mijoteuse avec les quartiers d'oignon.
Versez le mélange des moutardes sur le jambon.
Cuire de 8 à 9 heures à low.
Bon appétit!!!

LONGE DE PORC POMMES ET CANNELLE

Pas Sylvie St-Pierre
(source: Jennifer Faris)

Préparation:

Couper 3-4 pommes en tranches et couvrir le fond de la mijoteuse.
Saupoudrer de cannelle
Couper des fentes au couteau sur votre longe de porc (environ la moitié de votre viande en profondeur et ¼ po. d'épaisseur) .
Mettre du miel dans chacune des fentes, et y déposer une tranche de pomme.
Déposez votre viande dans la mijoteuse sur le lit de pommes .
Rajouter du miel sur votre viande.
Couvrir la viande avec d'autre tranches de pommes, saupoudrez de cannelle.
Cuire 6-7 hres à LOW

Bon appétit!!

Mijoté de porc, sauce moutarde
(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

1 c. à soupe d'huile
1 1/2 lbs de cubes de porc
1/2 tasse de crème à cuisson 15%
Sauce
4 tasses de bouillon de légumes
3 c. à soupe de moutarde de Dijon
2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
2 c. à soupe de farine
1 c. à soupe de thym frais haché
2 oignons hachés
sel, poivre au goût

Préparation

Dans un grand bol, mélanger les ingrédients de la sauce
Faire dorer les cubes de porc dans l'huile, transférer dans la mijoteuse avec la sauce
Cuire à LOW 8-10 hres
Ajouter la crème et prolonger la cuisson de 15 minutes à HIGH
Bon appétit!!!

Mijoté de porc aux pommes et canneberges
(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile d'olive
1 2/3 de cubes de porc
20 oignons perlés
2 carottes coupées en cubes
2 pommes Cortland pelées et coupées en cubes
20 champignons coupées en quartiers
2 c. à thé d'ail haché
1 tige de thym
1 feuille de laurier
Sel, poivre au goût
2 c. à soupe de farine
1 tasses de bouillon de poulet
1 tasse de canneberges fraîches

Préparation

Faire dorer les cubes de porc dans l'huile, sur tous les cotés. Réserver
Cuire ensuite les oignons, les carottes et les pommes à feu moyen, 3-4 minutes en remuant
Transférer la viande, les légumes et les pommes dans la mijoteuse. Saupoudrer de farine et remuer
Ajouter le reste des ingrédients en mettant le bouillon de poulet
Cuire à LOW 6-8 hres
Bon appétit!!!

Osso Buco de porc
Par France Marcoux
(Source: Les Foodies)

Ingrédients:

8 jarrets de porc pour Osso buco
Sel - poivre au goût
1/4 tasse farine (60 ml)
2 cuil à soupe d'huile d'olive (30 ml)(moi 5-6 au total 60-70 ml)
1 gros oignon haché
4 gousses d'ail (moi 1/2 cuil à thé en pot)
4 carottes en tranches (moi 2 super grosse)
2 branches de céleri en cubes
1/2 tasse vin blanc (125 ml)
1 tasse bouillon poulet (250 ml)
1 boîte tomate Italienne 19 oz (540 ml)

Préparation:

Saler et poivrer les jarrets et les fariner.
Dans une grande casserole munie d'un couvercle saisir les jarrets dans l'huile environ 2 minutes de chaque côtés. Réserver. Dans la même casserole faire suer l'oignon, les carottes, le céleri, l'ail à feu moyen 5 minutes.
Déglacer avec le vin et ajouter les tomates et le bouillon de poulet, amener à ébullition .
Remettre les jarrets dans la casserole et cuire au four à 350f couvert 1.30 hr Retourner les jarrets et poursuivre la cuisson environ 45 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Méthode à la mijoteuse: Suivre les indications comme pour la cuisson au four. Au moment de mettre au four, transposer dans la mijoteuse et cuire à LOW environ 6 heures, vérifier la cuisson après 6 heures de cuisson.

****Servir sur des nouilles aux oeufs.****

Bon appétit!!

Osso Buco de porc aux agrumes
Par Sylvie St-Pierre
(Source: Pratico-pratique)

Ingrédients

4-6 jarrets de porc de 1 po. d'épaisseur
1/4 tasse farine
2 c. thé d'ail haché
2 carottes en dés
2 branches de céleri en dés
3 tomates coupées en dés

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1 t. de vin blanc
1 t. de bouillon de poulet
1/2 tasse de jus d'orange
1 c. soupe de zeste d'orange
1 c. soupe de zeste de citron (moi 1 c. thé de jus de citron)
3 c. soupe de persil frais
Sel, poivre

Préparation

Saler, poivrer et enfariner les jarrets
Faire saisir les jarrets des 2 cotés, réservés
Déglacé avec le vin blanc, et y ajouter le bouillon de poulet, le jus d'orange, les zestes et les tomates en dés
Placer vos jarrets dans la mijoteuse et déposez vos légumes autour
Verser le mélange liquide dans la mijoteuse
Cuire 6-8 hres à LOW , jusqu'à ce que la viande se détachent de l'os
Bon appétit!!

Porc aigre-doux hawaïen
Modifier par Summer pour la mijoteuse
(Source: Les recettes de chez-nous - Cercle de Fermières de Cacouna)

Ingrédients
1 kg (2.2 lbs) de porc en cubes
2.5 ml (1/2 c. à thé.) de sel
2.5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'oignon
125 ml (1/2 tasse) de sauce B.B.Q.
60 ml (1/4 tasse) de vinaigre
15 ml (1 c. à s.) de fécule de maïs
540 ml (19 oz) 1 bte d'ananas en morceaux, égouttés et réserver le jus d'ananas
1 piment vert coupé en lanières

Préparation

Faire dorer la viande et assaisonner de sel
Mélanger la sauce B.B.Q., jus d'ananas, vinaigre
Ajouter en brassant à la viande.
Couvrir et cuire a LOW 3 heures si c'est cuit ajouter la fécule de maïs dans un peu d'eau les piments vert en lanières et la conserve d'ananas et cuire une heure supplémentaire .
Servir avec du riz.
Bon appétit!!

Porc à la sauce sucrée
(source: 101 recettes de l'entrée au dessert)

Ingrédients
4 côtelettes de porc d'environ 1 pouce d'épaisseur
1 tasse de riz
1/2 tasse de sauce soya réduite en sel
2 gousses d'ail hachées
1/4 à 1/2 tasse de cassonade
1 tasse d'eau

Préparation

Déposer les côtelettes au fond de la mijoteuse
Mélanger les autres ingrédients (**sauf le riz**) dans un bol et verser sur les côtelettes
Cuire 1 hres 30 à HIGH
Ajouter le riz dans la mijoteuse et laisser mijoter 30 minutes à LOW ou jusqu'à ce que le riz soit cuit
Bon appétit!!

RAGOÛT DE BOULETTES AU PORC (MIJOTEUSE)

Par Annie Pitre
(Source: Passion Recettes)

Ingrédients :
1 oignon haché

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

2 c. à soupe de persil haché
3 pincée de cannelle moulue
3 pincée de muscade moulue
3 pincée de clou de girofle moulue
1 kg de porc haché maigre
2 c. à soupe de beurre
1 1/2 t. bouillon de poulet
4 c. à soupe farine grillée
Sel et poivre au goût

Préparation :

Dans un bol mélanger l'oignon, le persil, la cannelle, la muscade et le clou de girofle.
Ajouter à la viande et salez et poivrez.
Façonnez des boulettes de 1 1/2 pouces.
Faire dorer les boulettes dans le beurre environ 5 minutes.
Transférer dans la mijoteuse.
Dans un bol délayer la farine dans 1 1/2 t. de bouillon de poulet et versez sur les boulettes. (J'ai doublé la recette de sauce)
Cuire 6 à 8 heures à faible intensité. (8hres pour moi. À la toute fin, j'ai ajouté des pommes de terres grelots cuites et coupées en 2.)
Bon appétit!!!

Ragoût de boulettes et poutine (pelotes)
Par Sylvie St-Pierre
Recette traditionnelle de chez-nous

Boulettes
2 lbs de viande hachée au choix (bœuf/porc/veau)
¼ de t. de chapelure
1 œuf
1½ c. thé de poudre d'oignon
1 pincée de cannelle
1 pincée de muscade moulue
1 pincée de clou de girofle moulu
Farine grillée (maison ou commerce)
poivre
***Mélanger les ingrédients. Façonner en petites boulettes et rouler dans la farine grillée.
Faire saisir à la mijoteuse, retirer***.

*Poutines (pelotes) ******
1 lbs de viande (mélange bœuf/porc)
1 c. table d'épices à paté à la viande (El Ma Mia ou au goût)
1 pincée de cannelle
2 c. thé de clou de girofle moulu
poivre
1 abaisse de tarte
Un peu de lait (au besoin, pour bien coller la pâte quand vous ferez vos poutines)
***Faire revenir la viande et les épices à la mijoteuse jusqu'à cuisson, bien briser la viande
Retirer, laisser refroidir.***
Durant ce temps, préparer votre abaisse de tarte, bien enfarinée.
Étendre au rouleau en 1 couche pas trop épaisse et y découper des cercles avec un verre (± grands selon vos préférence de grosseur de poutines)
et déposer au centre de chacune, un peu de viande à poutines.
Mettre un peu de lait autour de vos cercles. Bien refermer (important!!!)
Façonner en boulettes et enrobé à nouveau de farine.
Faire mijoter dans un bouillon de poulet*****
Bouillon de cuisson des pelotes*****
Eau
Quelques cuisses de poulet, sans peau
Assaisonnement au goût
***Amener à ébullition et cuire jusqu'à ce que le poulet se détache de l'os.
***Y ajouter vos pelottes lorsque prêtes, une à une et doucement pour ne pas trop refroidir votre bouillon et éviter qu'elles se défassent à la cuisson. Cuire 20 minutes

Bouillon de ragoût
Poulet désossé de votre bouillon
1 conserve de consommé de poulet
1 conserve de crème de champignons
Quelques patates grelot coupées en 2
¼ t. de farine grillée
4 t. d'eau froide

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

poivre

Porter à ébullition (sauf patates gelotes) et y mettre vos boulettes à ragoût. Cuire à HIGH 9 hres

***Introduire vos pelotes et vos patates gelotes à mi-cuisson

Petit truc:

*** Vous pouvez préparer des poutines (ou pelotes) longtemps d'avance et les mettre au congélateur(non uites)

Étendre sur une taule à biscuit dans le congélateur et quand bien gelées, les mettre dans un sac à congélation bien fermé!! Quand vous en

avez besoin , sortir un sac et mettre dans votre bouillon, ou une

bonne soupe repas!***

Bon appétit!

Ragoût de pattes et boulettes amadou

Par Summer

Ingrédients:

2 pattes de porc (ou 4 à 5 morceaux d'osso bucco de porc)

1 c. a thé de gros sel

1/4 c. a thé de poivre

1/8 c a thé de muscade

2 c. a table de beurre

1 tasse d'oignons rôtis

4 tasses d'eau tiède

Préparation:

Rouler les pattes dans le mélange de sel, poivre et muscade.

Faire fondre le beurre dans un chaudron de fonte. Y dorer les pattes jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau brun foncé (le secret d'un bon ragoût de pattes est de faire presque brûler les pattes). Lorsque la viande est bien grillée, mettre les pattes dans la mijoteuse.

Faire dorer l'oignon dans le poëlon en fonte et le verser dans la mijoteuse. Dégraisser le poëlon avec l'eau et verser l'eau dans la mijoteuse.

Couvrir et débiter la cuisson durant 1 heure à Hi.

Pendant ce temps, préparer les boulettes qu'on ajoutera aux pattes.

Ragoût de boulettes

Ingrédients:

2 livres de porc haché

1 c. thé poudre d'oignon

1/2 tasse de chapelure

1 c à thé de sel

1/8 de poivre

1 c. thé moutarde sèche

1/8 c à thé de muscade

Farine grillée

Préparation:

Mélanger la viande avec la poudre d'oignon, la chapelure, le sel, poivre, moutarde sèche et muscade. Façonner en boulettes.

Rouler les boulettes dans la farine grillée.

Après la première heure de cuisson des pattes de porc, faire revenir les boulettes dans un poëlon (ça les réchauffe en même temps) et ajouter les boulettes aux pattes dans la mijoteuse. Continuer la cuisson durant 5 à 6 hres à LOW.

À la fin de la cuisson, retirer les pattes de porc afin d'enlever la viande des pattes et remettre la viande dans le ragoût.

*Si l'on veut un bouillon moins gras, filtrer le bouillon, laisser refroidir et dégraisser le bouillon avant de remettre la viande (je ne l'ai pas fait).

*Au besoin, pour épaissir le bouillon, mélanger 4 c. a table de farine grillée (ou plus) avec 1/2 tasse d'eau. Verser dans le ragoût, brasser et laisser cuire 1 hr à Hi ou jusqu'à l'obtention d'une belle consistance épaisse.

Bon appétit!!!

Rôti de porc et patates jaunes

(Source:recettes quebec)

Préparation: 15 minutes Cuisson: 75 minutes Portions: 6

Ingrédients:

1 rôti de longe de Porc du Québec,

désossé 2 gousses ail, tranchées finement

2 c.à soupe (30 ml) beurre, ramolli

2 c.à soupe (30 ml) moutarde sèche

1/2 c.à thé (2 ml) romarin, séché

Sel, au goût Poivre, au goût

6 pommes de terre, pelées, coupées en 8 quartiers

1 oignon, émincé

1/2 conserve (10 oz; 284 ml) de consommé de boeuf (moi j'en mets 2 a 3)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Préparation:

Préchauffer le four à 325°F (160°C).

Faire de petites incisions dans la chair du rôti et y insérer l'ail.

Mélanger ensemble le beurre, la moutarde sèche, le romarin et poivrer au goût. Enrober le rôti du mélange.

Insérer un thermomètre à viande au centre de la chair et déposer dans une rôtissoire. Disposer les pommes de terre et l'oignon autour du rôti et ajouter le consommé.

Faire cuire au four pendant 40 à 60 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande indique 160°F (70°C).

Laisser reposer, lâchement recouvert d'une feuille d'aluminium, pendant 10 à 15 minutes à la sortie du four.

****Le consommé de boeuf peut être remplacé par la sorte de votre choix et vous pouvez en ajouter plus si nécessaire****.

P.S : Je la fais a la mijoteuse pendant 8 heures et plus ... un vrai régal

Bon appétit!!

Sandwich farcis au porc

Par Summer

(Source: crock pot)

Ingrédients

5 gousses d'ail hachées

2 tasses de jus d'oranges

2 tasses de café

2 tasses de cassonade

16 onces de ketchup

3 tasses de vinaigre balsamique

une tasse de mélasse

2 c. a thé de cannelle moulu

1/2 c. thé de de clos de girofle moulu

2 canettes de bière

6 livres d'épaule de porc

10 gousses d'ail

sel et poivre

8 pains

Préparation

Combiner tous les ingrédients de la sauce dans un grand chaudron et amener a ébullition.

Mijoter doucement pendant 45 minutes. En remuant a l'occasion

Préchauffer le four a 450 F

Percer des trous dans le porc et y insérer les gousses d'ail frottez le porc avec de l'huile et assaisonner au gout.

Déposez le porc sur une grille du four et cuire 25 minutes.

Ensuite déposez le porc dans le pot de grès de la mijoteuse et couvrez de sauce

10 a 12 heures a LOW

Farcissez vos pains de la farce au porc

Bon appétit!!

Poulet Page 66

Boulettes de dindon aux pêches et gingembre

(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

1 boîte de pêches égouttées (798 ml)

1/2 tasse de bouillon de poulet

1 1/2 livre de dindon haché

1 oignon haché

1 c. à soupe de persil haché

1 c. à soupe de ciboulette hachée

1 c. à soupe de gingembre haché

1 c. à thé d'ail haché

3 c. à soupe de sauce soya

5 c. à soupe de farine

2 c. à soupe de noisettes concassées

2 c. à soupe d'amandes concassées

1 c. à soupe d'huile

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

sel, poivre

Préparation

Couper la moitié des pêches en dés

Déposer le reste des pêches et le bouillon de poulet dans un robot culinaire, émulsionner, réserver

Dans un bol, mélanger le dindon haché, l'oignon, les fines herbes, le gingembre, l'ail et la sauce soya

Assaisonner et façonner en petites boulettes (1 1/4 po. de diamètre).

Dans un autre bol, mélanger la farine, la noisette et les amandes. Rouler les boulettes dans ce mélange

Faire dorer les boulettes dans une casserole, transférer dans la mijoteuse

Verser le bouillon aux pêches et y ajouter les dés de pêches

Cuire 4-5 hres à LOW

Bon appétit!!!

Cari de poulet à l'ananas

(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

2 lbs de poulet désossé, sans peau

2 c. à soupe d'huile

2 oignons hachés

1 c. à thé de curcuma

1 c. à soupe de cari

1/2 tasse de bouillon de poulet

1 boîte de lait de coco (400 ml)

1 c. à thé de pâte de cari rouge

2 c. thé d'ail haché

1 c. à soupe de gingembre haché

2 c. à soupe de jus de lime

1/2 ananas coupé en cubes

1 poivron rouge coupé en cube

1 tasse de noix de cajou

sel, poivre

Préparation

Couper le poulet en cubes et le faire revenir à l'huile avec les oignons, le curcuma et le cari 4 minutes, Mettre dans la mijoteuse

Dans un bol, fouetter le bouillon de poulet avec le lait de coco, la pâte de cari, l'ail, le gingembre et le jus de lime

Transférer dans la mijoteuse et ajouter l'ananas, le poivron, sel, poivre

Cuire 7 1/2 - à 9 1/2 hres à LOW

Ajouter les noix de cajou et poursuivre la cuisson 30 minutes à HIGH

Bon appétit!!!

Chop Suey au poulet

Par Renée Tremblay

POULET:

1 1/2 lbs de poitrine d poulet en tranche

1/4 de tasse de sauce soya

1 c. à soupe de vinaigre de riz

1 c. thé de sucre ou splenda

1 gousse d'ail haché

2 c. à table de fécule de maïs délayée dans la même quantité d'eau

1 c. thé d'huile de sésame

LÉGUMES:

1 tasse de champignons tranchés

2 oignons en lamelles

2 branches de céleri en biseaux

1/2 poivron vert en morceaux

1/2 poivron rouge en morceaux

4 tasses de fèves germées

Préparation

Mélanger tout les ingrédients, sauf les légumes.

Mettre au fond de la mijoteuse.

Déposer les légumes par dessus.

Couvrir et cuire à HIGH pendant 2 heures

Bon appétit !!!

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Chop Suey
Par Sylvie St-Pierre

Ingrédients

Viande au choix(boeuf haché ou poulet en morceaux)
Carottes tranchées en morceaux
Céleri tranché en morceaux
1 tête de brocoli coupée en petits bouquets
1/2 pqt de champignons coupés grossièrement
Fèves germées
1 conserve de petits épis de maïs
1 conserve de châtaigne d'eau tranchées
1 conserve de pousses de bambou
1 carton de bouillon CANTON Original
Poivre

Préparation

Faire revenir votre viande, poivrer.
Mettre ensuite dans la mijoteuse avec tous les autres ingrédients SAUF: fèves germées, champignons, pousse de bambou et châtaigne d'eau.
Cuire à HIGH pour 1 hres et poursuivre la cuisson à LOW pour 4 hres.
Mettre le restant des ingrédients environ 2 hres avant la fin de la cuisson (Ajustez-vous selon la cuisson que vous préférez)
Servir avec nouilles chinoises
Bon appétit!!

Cipâte au poulet (Façon Ninja)
Par Summer

Ingrédients

3 lb de poulet (Le tout en petit cube)
2 oignons hachés
2 enveloppes de sauce hot chicken st hubert ou french
3 lb de pomme de terre en petit cube de un centimètre carré environ
4 abaisses de pâtes à tarte

Préparation

Mélanger la viande et les enveloppes et faire mariner toute une nuit.
Ajouter les patates.
Recouvrir une rôtissoire d'un fond de pâte à tarte
Mettre la viande mélanger aux patates dedans
Mettre une pâte sur le dessus
Faire des incisions et un trou au centre.
Remplir de bouillon jusqu'à égalité avec la pâte (environ 4 tasses de bouillon de poulet moins de sel ou non salé .
Couvrir et cuire à 250F pendant 6 à 7 heures.
**** Vous pouvez préparer la tourtière à l'avance, la laisser refroidir complètement et la congeler directement dans le plat. Elle se conservera jusqu'à 3 mois au congélateur. Laisser décongeler pendant au moins 24 heures au réfrigérateur. Pour la réchauffer, la mettre au four préchauffé à 350°F/180°C pendant au moins 60 minutes ou un peu plus . Laisser reposer 30 minutes avant de servir.****
Methode a la mijoteuse mettre la moitié du bouillon et cuire environ de 8 a 10 heures a low
Bon appétit!!!

Hauts de cuisses de poulet au sirop d'érable et au vinaigre balsamique (mijoteuse)

Par Annie Pitre
(source: Tout simplement Clodine)
Portions: 4

Ingrédients

1 1/2 lb (750 gr) de hauts de cuisses de poulet désossées et sans la peau
1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
5 c. à soupe de vinaigre balsamique
2 c. soupe de moutarde de Dijon
1 c. soupe de sauce Worcestershire
2 grosses gousses d'ail écrasées

Préparation

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Déposer les hauts de cuisse dans la mijoteuse.

Mélanger tous les ingrédients de la sauce ensemble et verser sur les hauts de cuisse.

Cuire à HIGH environ 4 heures ou LOW environ 7-8 heures.

À la fin de la cuisson, j'ai légèrement épaissi la sauce avec de la fécule de maïs et un peu d'eau.

Version au four:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C)

Mettre les hauts de cuisses de poulet dans un plat de 8 po (20 cm) allant au four.

Dans un bol, fouetter le sirop d'érable, le vinaigre balsamique, la moutarde de Dijon, la sauce Worcestershire et les gousses d'ail. Verser le mélange sur le poulet.

Mettre le plat au four et cuire 35-40 minutes ou jusqu'à ce que la chair du poulet ne soit plus rosée. Retourner le poulet et mouiller avec le jus de cuisson quelquefois durant la cuisson.

Servir avec des pâtes ou du riz.

Bon appétit!!!

Jambalaya au poulet et aux crevettes

(source: inconnue)

Ingrédients

1 oignon haché

1 t. de céleri émincé

1 boîte de 411 ml. de tomates en dés avec leur jus

1 boîte de 411 ml. de bouillon de poulet

1 boîte de 86 ml. de pâte de tomate

1½ c. table de sauce Worcestershire

1½ c. thé d'assaisonnement cajun

1 lb. de demi-poitrine de poulet ou de hauts de cuisses désossés, coupés en morceaux de ¾ de po.

1½ t. de riz étuvé

8 oz. de grosses crevettes crues décortiquées et déveinées

¾ t. de poivrons verts hachés

Préparation

Mélanger l'oignon, le céleri, les tomates avec leur jus, le bouillon de poulet, la pâte de tomate, la sauce Worcestershire et l'assaisonnement cajun dans la mijoteuse. Incorporer le poulet et le riz.

Cuire à LOW durant 5-6 hres (ou HIGH 2½-3 hres), jusqu'à ce que la majorité du liquide ait été absorbé, le poulet cuit et le riz tendre.

Incorporer les crevettes et le poivron, poursuivre la cuisson à HIGH 10-15 minutes.

Servir immédiatement.

Bon appétit!!!

Mijoté de poulet aux poivrons et olives

(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile

1 poulet de 3 1/2 lbs sans peau, coupé en morceaux (hauts de cuisses ou pilons)

2 oignons émincés

2 poivrons rouges en lanières

1 poivron jaune en lanières

2 c. à thé d'ail haché

2 grosses tomates épépinées et coupées en cubes

1/4 de tasse de pâte de tomate

1 tige de thym

1 de tasse de bouillon de poulet

12 olives vertes

4 tranches de prosciutto coupés en dés, cuits et croustillants

sel, poivre

Préparation

Faire dorer le poulet et transférer dans la mijoteuse

Faire revenir l'oignon, les poivrons et l'ail 2-3 minutes à feu moyen

Ajouter le bouillon de poulet et transférer dans la mijoteuse

Ajouter les autres ingrédients à la mijoteuse (**sauf olives vertes et prosciutto**)

Cuire 6-8 hres à LOW

Ajouter les olives et poursuivre la cuisson 5 minutes

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Servir et garnir de prosciutto
Bon appétit!!!

Pilons de poulet à la Créole
Par Sylvie St-Pierre
(Source: Les foodies)

Ingrédients

12 pilons de poulet
100 ml de rhum
3 c. à soupe de noix de coco
1 petite boîte d'ananas
1 oignon
1 citron vert
250 ml de bouillon de volaille
1 c. à soupe de farine
huile d'olive
poivre
piment (facultatif)
***** J'ai ajouté 4 c. à soupe de cassonade et le jus des ananas*****

Préparation

Dans une sauteuse, faire revenir les pilons avec un peu d'huile, jusqu'à une belle coloration.
Réserver.
Ajouter l'oignon coupé en petits morceaux et le faire colorer.
Ajouter le rhum, bien déglacer les sucs.
Mettre le tout dans la mijoteuse et y remettre le poulet.
Saupoudrer de farine, puis ajouter le bouillon de volaille, la noix de coco, le jus du citron, un peu de piment et de poivre.
Mijoter à HIGH durant 1 hre
Ajouter la cassonade et votre bouillon d'ananas .
Poursuivez à LOW durant 3 hres .
10 mn avant la fin, ajouter les morceaux d'ananas
***** J'ai mis au four 425 degrés durant 1 hre pour griller le poulet et les ananas*****
Bon appétit !!

Pilons de poulet BBQ
(source: inconnue)

Ingrédients

3 lbs de pilons de poulet
1/4 tasse de sauce barbecue
2 c. à table de sauce chili sans gluten
1/4 tasse de miel (moi sirop d'érable)
3 gousses d'ail émincées
Poivre au goût

Préparation

Enlever la peau des pilons de poulet. Cuire au four, sous le grill, pendant une dizaine de minutes. Moi j'ai fait revenir dans l'huile dans ma Ninja au mode cuisinière High.
Dans un bol moyen, mélanger la sauce BBQ, la sauce chili, le miel, l'ail et le poivre.
Déposer les pilons de poulet dans la mijoteuse et couvrir avec le mélange de sauce BBQ.
Ajuster la mijoteuse à LOW et cuire pendant 4 à 5 heures.

Bon appétit!!!

Poulet aigre-doux sur pommes de terres
(source: Passion recettes)

Ingrédients

3 pommes de terre médium, pelées et tranchées minces
4 demis poitrines de poulet, peau enlever
1 tasse de jus d'orange (250 ml)
2 c. à table de cassonade
1 c. à thé de basilic séché (5 ml)
1/4 c. à thé de muscade (1 ml)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

2 c. à table de vinaigre de cidre (30 ml)
Persil séché
2 tasses d'ananas en morceaux, égouttés

Préparation

Mettre les tranches de pommes de terre dans la mijoteuse.
Ajouter les poitrines de poulet.
Mélanger ensemble jus d'orange, cassonade, basilic, muscade et vinaigre.
Verser par-dessus le poulet, saupoudrer de persil.
Couvrir et cuire à LOW 8 à 10 heures.
Enlever le poulet et les pommes de terre de la sauce et réserver.
Ajouter les morceaux d'ananas à la sauce, cuire à HIGH jusqu'à réchauffement.
Déposer poulet et pommes de terre dans 4 assiettes, ajouter la sauce et servir.
bon appétit!!!

Poulet à la cassonade
Sylvie St-Pierre
(source: Les foodies)

Ingrédients

2 livres de morceaux de poulet désossé coupés en gros cubes
1 tasse de cassonade bien tassée
2/3 tasse de vinaigre
1/4 tasse de soda citron- lime (genre 7-up)
2 à 3 c. à table d'ail émincé
2 c. à table de sauce soya (moins de sel)
1 gros piment
champignons blancs (au goût)

Préparation

Placer le poulet dans la mijoteuse.
Mélanger les autres ingrédients et verser le tout sur le poulet.
Couvrir et cuire à HIGH pendant 1 hres. Et ensuite poursuivre à LOW durant 4 hres
(ajouter vos légumes 1 hre avant la fin de la cuisson, pour les garder croustillants).

Bon appétit!!!

Poulet à la marocaine aux olives
(source: Petit chef)

Ingrédients

1 poulet de 1.5 kg
4 gousses d'ail écrasées
3 oignons hachés
sel, poivre
1/2 cuill à café de gingembre en poudre
2 doses de safran
eau (20 cl) + cube de bouillon de poulet
1 cuill à soupe de persil et de coriandre hachés
100 g d'olives rouges (je n'en avais pas j'ai donc mis des vertes)
1 citron confit coupé en lamelles.
Courgettes + tomates coupées en dés(quantité selon votre choix)
Un peu d'huile (ou vin blanc)

Préparation

Faire revenir les oignons, l'ail et les sel dans un peu d'huile (ou vin blanc) Y ajouter le poulet pour le saisir et obtenir une belle coloration
Transférer dans la mijoteuse et y ajouter le poivre, le gingembre et le safran
Bien mélanger pour que le poulet soit bien coloré par le safran
Ajouter votre bouillon de poulet
Ajouter les courgettes et les tomates coupées en dés
Cuire 6 hres à LOW ou 4 hres à HIGH
1 hre avant la fin de la cuisson, ajouter les olives, le persil, la coriandre et le citron confit coupé en lamelles
Bon appétit!!!

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Poulet à la Stroganoff
Par Summer
(Source: Idéfixe)

Ingrédients

6 poitrines de poulet sans peau en cubes
2 tasses de crème sure (500 ml)
1 bte de soupe crème de champignons
1 enveloppe de soupe à l'oignon

Préparation

Tout mélanger et mettre dans la mijoteuse. Sauf la crème sure
Cuire 4 à 5 heures à LOW, jusqu'à tendreté du poulet.
Ajouter la crème sure rechauffer
Servir sur nouilles aux oeufs.
Bon appétit!!

Poulet à l'Indonésienne, sauce au beurre d'arachide
Par Sylvie St-Pierre
(source: Coup de pouce)

Ingrédients

8-10 hauts de cuisses de poulet, la peau enlevée
Carottes coupées en tranches
Oignons hachés
Ail hachées finement
1 1/4 t (310 ml) d'eau
3/4 t (180 ml) de beurre d'arachides crémeux
1/4 t (60 ml) de sauce soja
1/2 c. à thé (2 ml) de gingembre moulu
1/4 c. à thé (1 ml) de flocons de piment fort
1 t (250 ml) de petits pois surgelés
1 c. à thé (5 ml) de vinaigre de vin blanc
2 oignons verts coupés en tranches
1/2 t (125 ml) d'arachides non salées, hachées

Préparation

Mettre les hauts de cuisses de poulet, les carottes, les oignons et l'ail dans la mijoteuse. Dans un petit bol, mélanger l'eau, le beurre d'arachides, la sauce soja, le gingembre et les flocons de piment fort. Verser la préparation dans la mijoteuse. Couvrir et cuire à faible intensité de 4 à 6 heures (ou à intensité élevée pendant 2 heures) ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et que le poulet soit cuit. (**Moi 5 hres)
Ajouter les petits pois et le vinaigre de vin. Couvrir et poursuivre la cuisson à faible intensité pendant 10 minutes. Au moment de servir, parsemer chaque portion des oignons verts et des arachides.

Bon appétit!!

Poulet à l'italienne
Source :Inconnu

Ingrédients

4 poitrine poulet, sans peau, désossées
4 pommes de terre, en tranches
1 c. à thé d'épices italiennes
1 tasse vinaigrette italienne à salade (moi 3/4 de chaque, moitié ordinaire huile et vinaigre et l'autre moitié italienne golden)

Préparation

Enfariner le poulet et faire revenir dans un peu d'huile jusqu'à dorer.
Réserver.
Mettre les pommes de terre tranchées, épices, vinaigrette dans la mijoteuse et bien mélanger.
Mettre le poulet sur le dessus.
Cuire 4 à 6 heures à HIGH ou 8 à 10 hres à LOW. (moi 5 heures à low va être suffisant)
Bon appétit!!!

Poulet à l'ananas
Par Sylvie St-Pierre

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

(Source: Passion recettes et santé)

Ingrédients

Lanières de poulet coupées en morceaux
1/3 tasse de vinaigre blanc
2 c. à thé de ketchup
2 c. à thé de sauce soya
1/4 tasse de bouillon de poulet
1/3 tasse de cassonade, bien tassée
1 c. thé de gingembre moulu
1 c. à table de fécule de maïs
1 conserve (540 ml) d'ananas en tranches, dans son jus
1 poivron rouge épépiné et coupé grossièrement
1/4 tasse de pois mange-tout

Préparation

Faire revenir le poulet, jusqu'à doré légèrement. Transférer dans la mijoteuse.
Mélanger ensemble la fécule de maïs et le bouillon de poulet
Mettre dans la mijoteuse le vinaigre blanc, le ketchup, la sauce soya, la cassonade, le gingembre et les ananas coupés en morceaux avec leur jus.
Verser ensuite le bouillon de poulet et bien mélanger le tout.
Cuire à LOW 4-6 heures
Environ 45 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter le poivron rouge et les pois mange-tout, et poursuivre la cuisson
Déguster avec un bon riz au jasmin
Bon appétit!!

Poulet au beurre
(source: Coup de pouce)

Ingrédients

2 oignons coupés en dés
3 gousses d'ail hachées finement
3 c. à tab (45 ml) de beurre
2 c. à tab (30 ml) de gingembre frais râpé
2 c. à tab (30 ml) de cassonade tassée
2 c. à thé (10 ml) d'assaisonnement au chili
3/4 c. à thé (4 ml) de coriandre moulue
3/4 c. à thé (4 ml) de curcuma moulu
1/2 c. à thé (2 ml) de cannelle moulue
1/2 c. à thé (2 ml) de cumin moulu
1/2 c. à thé (2 ml) de sel
1/2 c. à thé (2 ml) de poivre noir du moulin
1 boîte (28 oz/796 ml) de tomates en dés
1 t (250 ml) de bouillon de poulet réduit en sel
1/4 t (60 ml) de beurre d'amandes ou de noix de cajou
3 lb (1,5 kg) de hauts de cuisses de poulet désossés, le gras enlevé,
coupés en quatre
1 t (250 ml) de crème sure
2 c. à tab (30 ml) de coriandre fraîche, hachée

Préparation

Dans la mijoteuse, mettre les oignons, l'ail, le beurre, le gingembre, la cassonade, l'assaisonnement au chili, la coriandre, le curcuma, la cannelle, le cumin, le sel, le poivre et les tomates.
Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le bouillon et le beurre d'amandes.
Verser ce mélange dans la mijoteuse et mélanger.
Couvrir et cuire à faible intensité de 5 à 8 heures.
À l'aide d'un mélangeur à main, réduire la sauce en purée lisse.
Ajouter le poulet, couvrir et poursuivre la cuisson à intensité élevée de 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que le poulet ait perdu sa teinte rosée à l'intérieur.
Incorporer la crème sure. Servir le poulet parsemé de la coriandre.
Note: On peut facilement laisser cuire la sauce dans la mijoteuse pendant 8 heures avant d'y ajouter le poulet: plus elle mijotera longtemps, plus elle gagnera en saveur.

Bon appétit!!!

Poulet au citron

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

(source: 101 recettes faciles de l'entrée au dessert)

Ingrédients

1 citron
1 poulet à rôtir environ 3 lbs
1 bouquet garni(thym, persil et laurier)
3 carottes en rondelles fines
6 oignons émincés finement
1/2 tasse de bouillon de poulet
1 pincée de muscade
1 c. à soupe d'amande effilées, grillées
1/4 de tasse de persil haché
sel, poivre du moulin
Sauce à la crème
1 3/4 de tasse de champignons tranchés
1/2 tasse de crème

Préparation

Couper le citron en 2, le presser et badigeonner le poulet avec le jus
Mettre l'écorce du citron dans le bedon du poulet
Graisser légèrement la mijoteuse et y mettre le bouquet garni. Poser le poulet sur le bouquet garni, et disposer les carottes et les oignons autour
Verser le bouillon, assaisonner et ajouter la muscade
Cuire 6 hres à LOW ou 4-5 hres à HIGH
Préparer la sauce***
Faire sauter les champignons
Prélever environ 1/2 tasse de bouillon de poulet de la mijoteuse, l'écumer au maximum et le porter à ébullition dans une petite casserole
Ajouter le bouillon aux champignons, faire réduire, puis ajouter la crème et faire réduire à nouveau jusqu'à l'obtention d'une sauce liquide
Servir le poulet avec la sauce à la crème, garni d'amandes et de persil

Ma petite variante: Mettre quelques zestes de citron dans la sauce, question d'obtenir une sauce légèrement citronnée

Bon appétit!!!

Poulet aux dattes, olives et citron

(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

8 pilons de poulet (ou 4 cuisses) sans peau
Pour la marinade
2 citrons
1/4 de tasse d'huile
2 c. à thé d'ail haché
2 c. à thé de paprika
1 c. à thé de curcuma
Pour le tajine
1 c. à soupe d'huile
2 oignons émincés
2 carottes émincées
1 tasse de bouillon de poulet
2 c. à soupe de pâte de tomates
3 tomates coupées en dés
12 dattes dénoyautées
12 olives vertes
sel, poivre

Préparation

Dans un bol, prélever l'écorce des citrons et leurs jus. Mélanger tous les ingrédients de la marinade, y ajouter le poulet. Couvrir et mettre au frigo
12 hres
Récupérer la marinade, verser dans la mijoteuse
Faire dorer le poulet dans l'huile, avec l'oignon et les carottes, Transférer dans la mijoteuse
Ajouter le reste des ingrédients
Cuire 5 hres à LOW
Bon appétit!!!

Poulet aux épices

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

(source: Magasine Moi & la cuisine)

Ingrédients

1 c. à soupe de paprika
2 c. à thé de cumin moulu
1 pincée de cannelle moulue
2 c. à thé de cassonade
1 c. à thé de garam masala (facultatif)
4 hauts de cuisses de poulet
4 pilons de poulet
4 gousses d'ail en rondelles
1 oignon en lanières
2 branches de céleri en rondelles
2 tasses de bouillon de poulet
sel, poivre

Préparation

Dans un bol, mélanger le paprika, le cumin, la cannelle, la cassonade et le garam masala.
Frotter les hauts de cuisses et les pilons de poulet de ce mélange d'épices. Réserver
Dans un autre bol, mélanger l'ail, l'oignon, le céleri et le bouillon de poulet.
Verser le mélange dans la mijoteuse, puis y déposer les morceaux de poulet.
Saler et poivrer
Cuire 3 hres à HIGH ou 5-6 hres à LOW
Bon appétit!!!

Poulet au fromage

(source: Kraft Canada)

Ingrédients

1 gros poivron vert, haché
1 lb (450 g) de pommes de terre rouges (environ 3), coupées en tranches très fines
1 c. à thé de paprika
8 petits hauts de cuisse de poulet non désossés (1 1/2 lb ou 675 g), la peau enlevée
1 boîte (10 oz ou 284 ml) de soupe crème de poulet concentrée
120 g de produit de fromage fondu *Velveeta*, coupé en cubes de 1/2 pouce
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
1/4 tasse de persil frais, haché

Préparation

Mettre les poivrons dans la mijoteuse vaporisée d'enduit à cuisson; recouvrir des pommes de terre.
Saupoudrer le poulet de paprika. Mettre quatre hauts de cuisse dans la mijoteuse; recouvrir de la soupe et des hauts de cuisse qui restent. Couvrir.
Faire cuire de 6 à 8 heures à LOW (ou de 3 à 4 heures à HIGH).
Mettre le poulet et les légumes dans un plat de service à l'aide d'une cuillère à égoutter
Couvrir pour garder les aliments au chaud.
Régler la mijoteuse à intensité ÉLEVÉE.
Ajouter le *Velveeta* et la sauce Worcestershire au liquide réservé de la mijoteuse; remuer.
Remettre le couvercle; faire cuire 5 minutes.
Remuer jusqu'à ce que le *Velveeta* ait complètement fondu et que la sauce soit homogène.
À l'aide d'une cuillère, napper de sauce le poulet et les légumes
Garnir de persil.
Bon appétit!!!

Poulet au miel

Source: Inconnu

Ingrédients:

Un poulet entier
Le jus d'un citron frais pressé
1 gousse d'ail émincée
1/4 tasse de miel
1/4 tasse de sauce soya
De l'huile d'olive
Thym
Sarriette
Poivre

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Préparation

Mélanger les ingrédients et verser sur le poulet dans la mijoteuse. (***) Il est bon d'arroser le poulet durant la cuisson. (***)
Cuire jusqu'à ce que les pattes tombent du poulet. (environ 7 hres à LOW)

Bon appétit!!

Poulet au prosciutto

(source: 101 recettes faciles de l'entrée au dessert)

Ingrédients

1 boîte de 796 ml de tomates en dés, égouttées
1 boîte de 796 ml de tomates en dés NON égouttées
1 petite courgette verte en dés
4 oz de champignons tranchés
1/2 poivron rouge ou jaune en dés
1 petit oignon rouge haché
1/2 tasse de vin rouge
2 c. à soupe d'herbes de Provence
16 hauts de cuisses de poulet, désossées, sans peau
8 fines tranches de prosciutto coupées en deux
Nouilles aux oeufs
parmesan rapé au goût
sel, poivre

Préparation

Verser les tomates dans la mijoteuse
Ajouter les légumes, le vin et les herbes de Provence. Poivrer et mélanger
Enrouler 1/2 tranche de prosciutto autour de chaque haut de cuisse et déposer dans la mijoteuse
Cuire 6 hres à LOW
A la fin de la cuisson, ajouter les pâtes, bien mélanger et poursuivre la cuisson 20 minutes à HIGH
Servir avec le parmesan
Bon appétit!!!

Poulet au thym et artichauts

(source: inconnue)

Ingrédients

1 1/2 lbs de cuisses de poulet désossées et sans la peau
2 c. table d'huile d'olive
1/2 t. de vin blanc
1 c. table de jus de citron
1 c. thé de bouillon de poulet concentré
2 c. thé de thym séché
1 gousse d'ail broyée
1/4 c. thé de poivre
1/4 c. thé de Cayenne
13 oz. de cœur d'artichauts en conserve, égouttés
Guar (pour épaissir la sauce)

Préparation

Dans un poêlon, faire dorer le poulet des 2 cotés dans l'huile, Transférer dans la mijoteuse.
Dans un bol, mélanger le vin, le jus de citron, le bouillon, le thym, l'ail et le poivre. Verser le mélange sur le poulet, mettre vos artichauts sur le dessus.
Couvrir et laisser cuire 6 hres à LOW
A la fin de la cuisson, retirer le poulet et les artichauts, et épaississez le liquide avec le guar, jusqu'à ce que la sauce adhère à la cuillère.
Servir le poulet et les artichauts nappés de la sauce.
Bon appétit!!!

Poulet bacon et pommes

Par Mélanie Bertrand

Ingrédients

4 poitrines de poulet
8 tranches de bacon

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1 tasse de sauce BBQ
1/4 de tasse de cassonade
2 c. à table de jus de citron
5 pommes, pelées, vidées et coupées en dés

Préparation

Graisser le fond de la mijoteuse.
Envelopper les poitrines de poulet de 2 tranches de bacon chacune; les déposer dans la mijoteuse.
Combiner les autres ingrédients; verser sur le poulet.
Cuire à LOW, 6 à 8 heures.

Bon appétit!!

Poulet Balsamique (modifiée par Summer)
Par Summer
(source: Kraft Canada)

Ingrédients
4 poitrines de poulet désossées
16 patates gelots ou +
4 carottes coupées en cube e deux pouces
1/4 tasse de vinaigrette balsamique aux figues
1/4 tasse de syrop d'érable
une cuil a soupe de moutarde de dijon
une cuil a thé de romarin seche
1/4 tasse d'eau une cuil a soupe de corn stach + un peu d'eau

Préparation

Un corps gras a la mijoteuse Ninja apres un préchauffage .
En mode cuisiniere a la Ninja saisir et rotir les poitrine de poulet et reservé.
Toujours en mode cuisiniere rotir les pommes de terre et les carottes
Ajouter les autres ingrédients et mettre a low pour 5 heures .(moi ca a pris 3 heures trente la raison est bien simple les pommes de terres vraiment petites)
En demier ajouter le corn stach mélanger avec de l'eau et bien brasser laisser epaissir
Au service garnir de persil et romarin Menu !
Dégusté!

Bon appétit!!!

Poulet BBQ
par Summer

recette d'épices santé: (pour mettre sur le poulet. Assaisonnement sans sel.)

2 c. à thé paprika
2 c. à thé poudre d'ail (ou poudre d'oignon)
2 c. à thé moutarde sèche
1/2 c. à thé de poivre
1/2 c. à thé graine de céleri moulu

Recette du poulet :
Epices sans sel en haut
Un peu de margarine fondu et de bovril moins de sel
Poulet poitrine avec os (2) ou un poulet entier

Préparation

Mettre des épices partout sur le poulet.
Préchauffer votre multicuiseur a rôti a 350 F après le préchauffage mettre le poulet sur la grille de rôtissage poitrine vers le bas pour trente minutes.
Avec des pinces retourner et badigeonner partout de margarine et de bovril.
Fermer le multicuiseurs mais mettre 3 x 2 rangs de scott towel entre le couvert et la mijoteuse.
Cuire le temps requis pour un poulet ou des poitrines et déguster.
Bon appétit!!

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Poulet cacciatore
(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients
2 c. à soupe d'huile
1 poulet de 3 1/2 lbs sans peau, coupé en 8 morceaux (ou hauts de cuisses ou pilons)
1 oignon haché
10 champignons émincés
1 c. à soupe d'ail haché
1/4 tasse de vin blanc
1/2 tasse de bouillon de poulet
1 boîte de tomates en dés (540 ml)
3 c. à soupe de pâte de tomates
1 c. à soupe d'origan frais haché
1 feuille de laurier
1 c. à soupe de cassonade
sel, poivre

Préparation

Faire dorer les morceaux de poulet 2-3 minutes de chaque cotés, mettre dans la mijoteuse
Faire revenir l'oignon, les champignons et l'ail 1 minute, mettre dans la mijoteuse
Verser le vin blanc, le bouillon et le reste des ingrédients
Cuire 6-8 hres à LOW (***jusqu'à ce que le poulet se défasse à la fourchette***)
Bon appétit!!!

Poulet confit au miel et abricots séchés
(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients
2 c. à soupe d'huile
1 oignon émincé
3 lbs de cuisses ou hauts de cuisses de poulet
1/2 tasse de miel
1 c. à soupe de jus de citron
1/2 tasse de bouillon de poulet
1 c. à thé d'ail haché
2 tasses de mini-carottes
1 feuille de laurier
1/3 de tasse de raisins secs
1 tasse d'abricots séchés
sel, poivre

Préparation

Faire dorer l'oignon et le poulet 2 minutes de chaque coté
Verser le miel et chauffer jusqu'au premier frémissement (teinte ambrée)
Transférer dans la mijoteuse et ajouter le reste des ingrédients
Cuire 5-6 hres à LOW
Bon appétit!!!

Poulet entier et sa sauce sucrée salée
(source: Livre La mijoteuse à toutes les sauces)

Ingrédients
1/4 de tasse de miel
1/4 de tasse de sauce soya
Le jus d'un citron
1 gousse d'ail émincée
1 c. à soupe d'huile d'olive
1/4 de c. à thé de thym
1/4 de c. à thé de sarriette
1 poulet entier environ 4 lbs
Poivre

Préparation

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Déposer le poulet dans la mijoteuse
Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et verser sur le poulet
Cuire 7 hres à LOW
Arroser le poulet durant la cuisson
Servir avec un bon riz et des légumes grillés
Bon appétit!!!

Poulet et grand-père
(source: Kraft Canada)

Ingrédients

1 lb (500 g) de cuisses de poulet désossées et sans peau
1-2/3 tasse de bouillon de poulet avec 25 % moins de sodium
1 tasse chacune d' oignons, de céleri et de carottes, hachés
2 tasses de petits pois surgelés
1/2 tasse (1/2 contenant de 250 g) de produit de fromage à la crème *Philadelphia* aux herbes et à l'ail
1 paquet (120 g) de mélange à farce *Stove Top* pour poulet
1/2 tasse d' eau chaude
1 œuf légèrement battu

Préparation

Mélanger le poulet, le bouillon, les oignons, le céleri et les carottes dans la cocotte de la mijoteuse; couvrir.
Cuire à FAIBLE intensité de 8 à 10 heures (ou 3-1/2 heures à HAUTE intensité).
Ajouter les petits pois et la produit de fromage à la crème; remuer jusqu'à homogénéité.
Mélanger l'œuf, le mélange à farce et l'eau jusqu'à homogénéité.
Déposer le mélange de farce, 2 c. à soupe comblés à la fois, sur le mélange de poulet dans la mijoteuse.
Couvrir et cuire 30 min de plus à HAUTE intensité.
Arrêter la mijoteuse. Laisser reposer 15 min avant de servir.
Bon appétit!!!

Poulet en sauce avec bacon a la mijoteuse

Source Kraft

PRÉP.: 0 h 40 min / Prêt en: 4 h 50 min

DONNE: 8 portions de 1/8 de la recette (309 g) chacune

Gracieuseté de :kraft

Poulet en sauce avec bacon et oignon à la mijoteuse

ce qu'il vous faut

8 tranches de bacon à faible teneur en sel, coupées en morceaux de 1 po
2 oignons, coupés en deux sur la longueur, puis tranchés sur la largeur
1/3 tasse de farine
1/2 c. à thé de poivre
1 1/4 tasse de bouillon de poulet avec 25 % moins de sodium
8 hauts de cuisse de poulet non désossés et sans peau (3 lb ou 1,4 kg)
3/4 tasse de Crème de cuisson Ail aromatisé Philadelphia
6 tasses de nouilles aux œufs, non cuites
2 c. à soupe de persil frais haché

ce qu'il faut faire

Faire cuire le bacon dans une grande poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en remuant. Avec une cuillère à égoutter, le retirer de la poêle, puis l'égoutter sur des essuie-tout. Réserver 2 cuillerées à soupe de la graisse de cuisson dans la poêle et jeter le reste.

Ajouter les oignons à la graisse de cuisson réservée et les cuire de 15 à 18 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant de temps à autre et en ajoutant la farine, le poivre et la moitié du bacon pendant la dernière minute de cuisson. Avec un fouet, incorporer le bouillon. (Le mélange à l'oignon épaissira.)

Mettre le poulet dans la mijoteuse et le recouvrir du mélange à l'oignon. Cuire à FAIBLE intensité de 4 à 5 heures (ou à intensité ÉLEVÉE de 2 à 3 heures). Environ 15 min avant de servir, faire cuire les nouilles selon le mode d'emploi sur l'emballage, sans ajouter de sel. Les égoutter, puis les mettre dans une assiette de service.

Mettre le poulet dans l'assiette, en réservant le mélange à l'oignon dans la mijoteuse. Incorporer la Crème de cuisson au mélange à l'oignon. Garnir le poulet de ce mélange, du persil et du reste du bacon.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Poulet et patates style Hot chicken
(Source: inconnu)

Ingrédients

Tranches de pommes de terre pour couvrir le fond de la mijoteuse
4 poitrines de poulet tranchées en lanières
1 enveloppe de sauce hot chicken
1/2 c. thé de thym moulu ou séché
1/2 c. thé de poudre de chili
1 c. table de poudre d'oignons
1 c. table d'huile d'olive

Préparation

Mettre les pommes de terres en tranche dans le fond de la mijoteuse
Dans un grand saladier, mélanger les lanières de poulet, l'huile le thym, la poudre de chili et la poudre d'oignons, bien enrober le tout et déposer le poulet sur les patates dans la mijoteuse.
Mélanger l'enveloppe de sauce avec 2 tasse d'eau froide et fouetter pour défaire les grumeaux, vider le tout dans la mijoteuse.
Cuire 3 heure à HIGH et 6 heures à LOW (ou jusqu'à ce que les patates soient tendre)
Servir avec des petits pois
Bon appétit!!

Poulet général Tao
Par Veronique Rivard

Ingrédients

un pot de sauce général tao du commerce
deux pieds de brocoli
1 lb de viande de poulet en languettes

Préparation

Sauté la viande et mettre le tout dans la mijoteuse à High 1 hre, et 3 hres a LOW

Bon appétit!!!

Poulet Marrakesh
(source: All recipes)

Ingrédients

1 oignon, tranché
2 gousses d'ail émincées
2 grosses carottes, hachées
2 grosses patates douces, pelées et en dés
1 boîte (540 ml) de pois chiches, égouttés
2 lb de poitrines de poulet désossées, coupées en cubes
1/2 c. à thé de cumin moulu
1/2 c. à thé de curcuma moulu
1/4 c. à thé de cannelle moulue
1/2 c. à thé de poivre noir moulu
1 c. à thé de persil séché
1 c. à thé de sel
1 boîte (398 ml) de tomates en dés

Préparation

Dans le bol de la mijoteuse, déposer l'oignon, l'ail, les carottes, les patates douces, les pois chiches et le poulet.
Dans un bol, mélanger ensemble les épices et saupoudrer sur le poulet, dans la mijoteuse. Arroser de tomates en dés.
Couvrir et cuire à puissance élevée (HIGH) jusqu'à ce que les légumes soient tendres et que le poulet soit cuit, environ 4-5 heures.
Bon appétit!!!

Poulet rôti à l'érable et à la moutarde
Par Summer
(source: Kraft Canada)

Ingrédients

1/4 tasse de sirop d'érable

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1/4 tasse de Vinaigrette *Kraft* Balsamique aux figues à l'huile d'olive extra vierge
1 c. à soupe de romarin frais haché finement
2 c. à soupe de moutarde de Dijon à l'ancienne
6 petits quarts arrière de poulet (2 lb ou 900 g)
1 lb (ou 450 g) de carottes, épluchées
1 lb (ou 450 g) de pommes de terre rouges nouvelles, coupées en deux
2 c. à soupe de tartinaide *Miracle Whip* à l'huile d'olive*

Préparation

Chauffer le four à 400 °F.

Battre au fouet le sirop, la vinaigrette, le romarin et la moutarde jusqu'à homogénéité. Réserver la moitié du mélange.

Mettre les cuisses de poulet, en une seule couche, sur la moitié d'une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé; étaler les légumes sur l'autre moitié de la plaque. ***Badigeonner le poulet du reste du mélange de sirop; badigeonner les légumes de tartinaide *Miracle Whip*.***

Cuire 30 min. Retourner les légumes. Poursuivre la cuisson du poulet et des légumes de 30 à 40 min ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit (170 °F), en badigeonnant le poulet de temps à autre du mélange de sirop réservé.

Faites d'un mélange d'huiles, y compris de l'huile d'olive, de l'huile de canola et de l'huile de soja.

(Summer Lev: Moi je ferais à la mijoteuse 5 heures à LOW. Les légumes coupés en bout de 2 pouces. Je ferais aussi colorer ma viande. Je badigeonne pas je met tous les liquides sur mes poitrines et légumes préalablement rôtis à la poelonne ou la Ninja)

UNE TOUCHE D'ÉCLAT

Garnissez le plat de brins de romarin frais supplémentaires avant de servir.

Bon appétit!!!

Poulet salsa épinard Tostitos

Auteur : Sylvie St-Pierre

(source: autre site de recettes)

INGRÉDIENTS

3-4 poitrines de poulet désossées (faites de légères entailles sur le dessus)

1 pot de salsa épinard Tostitos

1½ tasse de bouillon de poulet (moins si vous préférez moins de sauce)

Légumes coupés grossièrement (navet, carottes, céleri, champignons, patates grelot entières)

Un peu de vin blanc (facultatif)

Préparation

Mélangez ensemble , salsa aux épinards, bouillon de poulet et vin blanc dans un bol.

Déposé vos légumes dans le fond de la mijoteuse, ajouter vos poitrines de poulet par dessus vos légumes, et y verser votre mélange de sauce.

Cuire 4 ½ hres à HIGH

Bon appétit!!!

Poulet suisse

Sylvie St-Pierre

(source: six sisters stuff)

INGRÉDIENTS

6 poitrines de poulet sans os, ni peau (moi j'ai pris des hauts de cuisses sans peau)

6 tranches de fromage suisse

1 petite conserve de crème de poulet

1/4 t. de lait

1 paquet de mélange à farce Stove Top pour poulet

1/4 t. de beurre fondu

Préparation

Placer votre poulet dans le fond de la mijoteuse, et recouvrir chaque morceau d'une tranche de fromage suisse.

Mélanger ensemble, votre crème de poulet et le lait, verser sur le poulet en couvrant le fromage.

Déposer votre mélange à farce sur le dessus du poulet et y verser votre beurre fondu,

Cuire LOW pour 4-6 hres ou HIGH pour 2-3 hres

Bon appétit!!!

Poulet TexMex

(source: Kraft Canada)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Ingrédients

1 lb (450 g) de poitrines de poulet désossées et sans peau, coupées en lanières de 1 pouce de largeur
2 c. à soupe (1/2 paquet de 35 g) d' assaisonnement à tacos
2 c. à soupe de farine
1 poivron vert et 1 poivron rouge, coupés en lanières de 1 pouce de largeur
1 tasse de maïs surgelé
1 1/2 tasse de salsa à gros morceaux
1 tasse de fromage Tex Mex râpé *Kraft*

Préparation

Enrober le poulet de l'assaisonnement et de la farine dans la mijoteuse. Incorporer les poivrons, le maïs et la salsa; couvrir.
Cuire à FAIBLE intensité de 6 à 8 heures (ou à intensité ÉLEVÉE de 3 à 4 heures).
Remuer et garnir de fromage râpé avant de servir.
Bon appétit!!!

Ragoût de poulet

(source: A notre goût)

Ingrédients

3 lbs poitrines de poulet désossées sans peau Naturellement Prime de Maple Leaf
6 pommes de terre en cubes
6 carottes tranchées
3 branches de céleri tranchés
2 oignons hachés
2 tasses d'eau
2 c. à thé de bouillon de poulet en poudre
3 c. à thé de bouillon de légumes en poudre
1 1/2 tasse de petits pois congelés
1 emballage de mélange a soupe crème de brocoli (52g)
1 tasse de lait
1 c. à thé (ou au gout) d'épices pour poulet

Préparation

Mettre les pommes de terre, les carottes et le céleri au fond de la mijoteuse.
Faire revenir le poulet et les oignons et assaisonner avec les épices pour poulet.
Ajouter par dessus les légumes.
Mélanger la poudre de bouillon de poulet et la poudre de bouillon de légumes à l'eau, ajouter à la mijoteuse et mettre le couvercle.
Cuire 3h30 à haute intensité (ou 7 heures à faible intensité).
Diluer le sachet de soupe dans le lait et ajouter à la mijoteuse avec les pois congelés.
Remettre le couvercle et poursuivre la cuisson 30 minutes a haute intensité (ou 1 heure à faible intensité)
Bon appétit!!!

Ragoût de poulet

Source :(Le grand livre des plats mijotés)

Par Judith Finlayson

6 portions

Cuisson en mijoteuse environ 6 heures à basse température. Pour moi la cuisson a été de 5 heures.

Ingrédients

1 pomme de terre, pelée et coupée en dés (2 moyennes)
1 c. soupe d'huile végétale
2 oignons, finement hachés (1 très gros)
4 branches de céleri, coupées en dés (**moi non, j'aime pas dans la mijoteuse***)
2 carottes, pelées et coupées en dés
½ c. thé de thym séché ou 3 brins de thym frais (+1/2 c. thé cerfeuil, bien oui)
1 feuille de laurier
¼ tasse de farine
1 ½ tasse de bouillon de poulet
½ tasse de vin blanc sec (ou bouillon de poulet supplémentaire)
Sel et poivre
2 tasses de poulets ou dindes, cuites coupés en petits morceaux

(A partir d'ici c'est pour du poulet pas cuit)

3 lb de cuisses de poulet, sans peau, avec les os)

1 tasse de pois vert, décongelés s'ils sont congelés ** (haricot vert coupé)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

½ tasse de crème (10%-15% ou 35%) légèrement chaude (¾ tasse crème 10%) ***

Préparation

Dans un poêlon, chauffer l'huile pendant 30 secondes, à feu moyen.

Ajouter les oignons, (le céleri), les pommes de terre, les haricots et les carottes.

Cuire pendant environ 7 minutes en brassant, jusqu'à ce que les légumes soient ramollis.

Ajouter le thym, le cerfeuil, la feuille de laurier et la farine.

Cuire pendant 1 minute en brassant. Verser le bouillon et le vin. Cuire pendant environ 4 minutes en brassant (un genre de béchamel) jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir et épaissir. Saler et poivrer. Ajouter dans la mijoteuse.

****Pour le poulet non cuit****

mettre le poulet dans la mijoteuse et recouvrir de la sauce.

Couvrir et cuire 5 heures à basse température.

Ajouter le poulet ou dinde, les pois et la crème 30 minutes avant la fin de la cuisson, après avoir vérifier si les légumes sont bien cuits.

• **** Je ferais revenir les morceaux de poulet sur la cuisinière, histoire de leur donner de la couleur et diminuer un peu de gras.

• **** Je remplace les pois vert par des haricots verts, coupés en petits morceaux que j'ajoute avec les légumes au début.

• **** J'ai ajouté plus de crème car n'ayant pas de poulet à faire cuire avec les légumes, il n'y a pas eu de liquide supplémentaire venant de la viande.

Bon appétit!!!

Ragoût de poulet à la Roger

Source inconnu

Ingrédients

BOULETTE:

1 1/2 lb de dinde haché

4 oignons vert hachés

2 gousses d'ail hachées

1/2 c. soupe de sel

1/4 c. thé de poivre moulu

1 c. à soupe d'huile d'olive

SAUCE:

1 oignon haché

4 pommes de terre en cubes

2 carottes en rondelles

1 tasse de bouillon de poulet sans gras

1 tasse d'eau

1 boîte de 284ml (10oz) de crème de champignons faible en gras

1 c. soupe de fécule de maïs délayée dans 1 c. soupe d'eau.

Préparation

Mélanger les ingrédients des boulettes, sauf l'huile et façonner des boulettes. dans une grande poêle antiadhésive faire colorer les boulettes à feu moyen fort avec l'huile.

Mélanger tous les autres ingrédients et mettre dans la mijoteuse.

Couvrir et cuire à LOW pendant 6 heures.

PRÉPARATION: 30 minutes

CUISSON: 6 Heures

RENDEMENT: 4 portion

Bon appétit!!!

Riz Page 83

Risotto d'orge aux champignons

Par Sylvie St-Pierre

(source: 101 recettes faciles mijoteuse, de l'entrée jusqu'au dessert)

Ingrédients

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

2 c. à soupe d'huile d'olive
1 oignon haché
1 gousse d'ail hachée
3 tasses de champignons coupés en quartier
2 branches de céleri coupées en dés
1 tasse de carottes coupées en dés
1/2 tasse de vin blanc sec
1 1/2 tasse d'orge perlé
3 tasses de bouillon de poulet
1 feuille de laurier
1 branche de thym frais
1/2 tasse de crème 15 %
1/2 tasse de parmesan rapé
Sel, poivre

Préparation

Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile, 2-3 minutes en remuant
Ajouter les champignons et faire cuire 2-3 minutes de plus
Ajouter le céleri et les carottes, faire cuire 2-3 minutes de plus
Verser le vin blanc et amener à ébullition
Verser le mélange dans la mijoteuse
Ajouter l'orge, le bouillon de poulet, la feuille de laurier et la branche de thym.
Faire cuire 2-3 hres à HIGH
Saler et poivrer
Ajouter la crème et mélanger. Garnir de parmesan rapé
Bon appétit!!!

Riz sauvage champignons canneberges et pacanes
(Source: Coup de Pouce, Cuisine à la mijoteuse, automne 2007)

****Un repas à la mijoteuse quelque peu dispendieux... c'est que le riz sauvage, c'est pas donné!
J'ai acheté un sac de la marque Milanaise. Disons que je me suis payé la traite en faisant cette recette.
J'ai pas eu à faire revenir les champignons du fait que j'ai acheté des Chanterelles séchées. Donc, aucune huile et beurre ajouté à la recette.
N'ayant plus de pacanes sous la main, j'ai opté pour des noisettes.
Autre point important, j'ai dû écourter le temps d'une heure.****

Ingrédients:

1 c. à soupe d'huile végétale
1 paquet de champignons coupés en tranches
5-1/4 tasses de bouillon de poulet
2-1/2 tasses de riz sauvage, rincé et égoutté
1 tasse de carottes râpées
2 c. à soupe de beurre fondu
2 c. à thé de marjolaine séchée
1/4 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre
2/3 tasse de canneberges séchées
2/3 tasse d'oignons verts hachés
1/2 tasse de pacane hachées grossièrement

Préparation:

Dans un poêlon, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les champignons et cuire, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et que tout le liquide se soit évaporé.
Mettre les champignons dans la mijoteuse.
Ajouter le bouillon, le riz, les carottes, le beurre, la marjolaine, le sel et le poivre et mélanger.
Couvrir et cuire à faible intensité de 5 à 6 heures.
Éteindre la mijoteuse. Ajouter les canneberges, des oignons verts et les pacanes et remuer délicatement. Couvrir et laisser reposer pendant 10 minutes.
****Au moment de servir, parsemer chaque portion d'oignons verts, si désiré.****

Bon appétit!!

Soupe et creme Page 84

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Bouillon de poulet

source : Les meilleures recettes à la mijoteuse Donna-Marie Pye
Cuisson suggérée : 8 à 10 heures faible intensité ou 4 à 6 heures à haute température.

Ingrédients

3 lb cuisses de poulet ou 2 cuisses de dinde, avec la peau et les os. (moi, poitrine de poulet)
1 oignon coupé en quartiers
1 carotte
1 branche de céleri, avec les feuilles
8 à 10 grains de poivre, entier
1 feuille de laurier
2 c. thé sel
6 à 10 tasses d'eau (moi, 8 tasses)

Préparation

Tout mettre les ingrédients dans la mijoteuse et cuire selon les indications.
Après la cuisson, couler le bouillon et réfrigérer jusqu'au lendemain pour le dégraisser.
Réserver le poulet pour faire vos recettes préférées.
Très bon bouillon !

Bon appétit!

Crème de brocoli ou chou-fleur

Ajouter Par Summer
(Source: Recettes du Québec)
Préparation : 15 min
Cuisson : 25 min
Portions : 4

INGRÉDIENTS:

1 brocoli ou 1 chou-fleur
2 pommes de terre
2 ou 3 branches de céleri
1 gros oignon
4 tasse de bouillon de poulet (mijoteuse 2 tasses)
Sel et poivre au goût
1/4 tasse (65 ml) de lait ou de crème

Préparation:

Couper en morceaux les légumes.
Cuire tous les ingrédients sauf le lait jusqu'à tendreté des légumes. (mijoteuse 5 à 6 heures à low)
Passer les légumes cuits au mélangeur avec le lait, réchauffer et servir.

**** Servir avec du pain ou quelques croûtons!****

Bon appétit!!

SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE

(Source recette du Québec)

Ingrédients:

32 oz. bouillon boeuf
3 t. oignons jaunes tranchés finement
1/4 tasse de margarine
1 1/2 c. à thé de sel
1 c. à table de sucre
2 c. à table de farine
1/4 tasse de vermouth sec ou cognac (facultatif)
1 tasse de parmesan râpé

Préparation:

Cuire les oignons dans la margarine doucement, sur le poêle, 15 min.
Ajouter le bouillon, la farine, le sel, le sucre et le vermouth. Bien brasser.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Cuire à LOW pendant 6 à 8 heures ou à HIGH pendant 3 heures.

****Avant de servir , ajouter le fromage.****

Bon appétit!!

Soupe à l'oignon gratinée

(Source Kraft)

Ingrédients:

2 livres d'oignons tranchées (environ 8 tasses)
2 c. à soupe de cassonade
2 c. à soupe de vinaigrette d'huile d'olive extra vierge balsamique
1 c. à soupe de sauce worcestershire
6 tasses de bouillon de poulet 25% moins de sel
2 tasses d'eau
une bouteille de bière
une c. à soupe de thym frais
20 tranches de pain baguettes
1 tasse et demi de fromage râpé

Préparation:

Mélanger l'oignons, la cassonade, la vinaigrette et la sauce worcestershire dans la mijoteuse.

Couvrir et laisser mijoter a intensité HIGH en remuant pendant 30 minutes

Réglez la mijoteuse à LOW , ajouter le bouillon , l'eau , la bière, et les autres ingrédients dans la mijoteuse, couvrir et mettre a LOW pour 6 heures .

Chauffer le grill répartir la soupe dans 10 bols allant au four la recouvrir de tranche de pain et de fromage faire griller a 6 pouces de la source de la chaleur, 3 a 5 minutes jusqu'a doré

Bon appétit!!

Soupe à l'orge, aux herbes et aux champignons

(Source : Bien Voyons)

Ingrédients:

3 c. à table de shortening CRISCO tout végétal,
1 1/2 tasse d'oignon, haché
1 tasse de carottes, hachées
1 tasse de céleri, haché
2 c. à thé d'ail, émincé
1 1/2 lb (681 g) de champignons, tranchés
12 1/2 tasses de bouillon de poulet
1 1/2 tasse d'orge
1/4 c. à thé de muscade
1 c. à thé de thym séché
1 c. à table d'aneth frais
2 c. à table de persil frais
sel et poivre au goût

Préparation:

Mettre tous les ingrédients dans la mijoteuse et cuire 8 heures à LOW.

Soupe au poulet et à la tortilla(source: inconnue)

Ingrédients

1 boîte de 28 oz de tomates en dés avec leur jus
1 boîte de 10 oz de sauce enchilada rouge ou verte
2 oignons hachés
1 boîte de 4 oz de chili verts, égouttés
1 gousse d'ail hachée finement
3 c. table de coriandre fraîche ciselée
2 t. d'eau
1 boîte de 14,5 oz de bouillon de poulet ou légumes
1 c. thé de cumin moulu
1 c. thé d'assaisonnement au chile
1/2 c. thé de sel
Poivre
1 feuille de laurier
3/4 c. thé d'origan séché
1 1/2 lbs de poitrine de poulet désossée, sans la peau, cuite dans l'eau, égouttée et taillé en fines lamelles.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1 boîte de 10 oz de maïs
8 tortillas de maïs tendres
3 c. table d'huile d'olive
POUR LE SERVICE
Cheddar fort finement rapé
Crème sûre
Tranches d'avocat
Coriandre fraîche

Préparation

Mélangez les tomates, la sauce enchilada, les oignons, les chilis, l'ail, la coriandre, l'eau, le bouillon, le cumin, l'assaisonnement au chile, le sel, le poivre, la feuille de laurier et l'origan dans la mijoteuse.

Laisser cuire 5-6 hres à LOW (ou 2-2½ hres à HIGH)

Ajouter les lanières de poulet et le maïs et continuer la cuisson à LOW pour 1 hre. Jeter la feuille de laurier.

Pendant ce temps , préchauffez le four à 400 °F. frotter les cotés de chacunes des tortillas avec un peu d'huile et les tailler en lanières. Les étendre sur une plaque de cuisson et cuire 8-12 minutes, retourner à mi-cuisson (consistance croustillante)

Verser la soupe dans des bols individuels, y mettre des portions de tortillas en lamelles et fromage rapé. Garnir de crème sûre, de quelques tranches d'avocat et brins de coriandre

Bon appétit!!!

Soupe aux Légumes

Par Summer

Source: louloulaby

Ingrédients:

1 oignon haché
1 c. thé herbes salées
2 carottes en dés
2 branches de céleri dés
1/2 tasse brocoli en petits fleurons
1/2 tasse chou-fleur en petits fleurons
1bte 28oz tomates en dés et épices
1 bte 10oz crème de tomates
2/3 tasse orge
8 à 10 tasses d'eau
4 c. soupe bouillon de poulet en poudre
1 cuil a thé sèche de basilic
2 feuille de laurier
1 c. soupe persil
Sel et poivre

Préparation:

Mettre les ingrédients dans la mijoteuse et bien mélanger.

Cuire 8 à 10 heures à LOW. (moi 6 heures avec ma mijoteuse)

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire selon votre goût.

Bon appétit!!

Soupe aux légumes d'hiver

(Source: bien voyons)

****Cuisinière environ 30 à 40 minutes****

Ingrédients:

1 c. table d'huile
3 carottes, coupées en petits morceaux
5 à 6 branches de céleri, coupés en petits morceaux
½ navet de grosseur moyenne, coupés en petits morceaux
2 mignons de poireaux, tranchés minces
Haricot vert et jaune, quantité au goût, coupés à ¼ pouces.
1 tasse de chou fleur, en petit bouquet
1 sac d'épinard (6 oz)
Pâte a soupe
6 tasses de bouillon de poulet, chaud.
½ c. thé ail en purée ou frais
1 feuille de laurier
¼ c. thé d'oregan
1 c. table de persil frais ou séché

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Sel et poivre (attention au sel, si votre bouillon est salé)
Ciboulette au goût

Préparation:

Revenir dans l'huile les poireaux et l'oignon, jusqu'à transparence des oignons.

Ajouter dans la mijoteuse avec les carottes, céleris, navets et haricots.

Mettre les assaisonnements, ail et bouillon.

Cuire environ 7 à 8 heures à basse température ou 4 heures à haute température.

Trente minutes avant la fin, ajouter le chou fleur.

Si vous devez ajouter des pâtes à soupe les mettre 15 minutes avant la fin, ainsi que les épinards.

Rectifier les assaisonnements et déguster.

Soupe aux légumes et à l'orge (à la mijoteuse)

Par Annie Pitre

(Source: Notre santé, notre bonheur)

Ingrédients

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

1 oignon, haché

2 carottes, coupées en dés

10 ml (2 c. à thé) d'ail, haché

2 branches céleri, coupées en dés

3 pommes de terre, coupées en dés

1 poireau, émincé

125 ml (1/2 t) d'orge perlé

1 boîte de 796 ml tomates en dés

1.5 l (6 t) de bouillon de légumes

1 à 2 pincée(s) muscade

1 feuille de laurier

Sel et poivre, au goût

Préparation

1. Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen.

2. Faire dorer l'oignon avec les carottes et l'ail.

3. Déposer tous les ingrédients dans la mijoteuse.

4. Mélanger et couvrir.

5. Cuire à faible intensité de 8 à 10 heures ou à intensité élevée de 4 à 5 heures.

***Modification de Annie Pitre ***:

Ajouté ¼ de livre de bœuf haché qu'elle a fait revenir avec l'oignon.

Soupe de légumes et chou

(Source bien voyons)

Ingrédients

3 carottes

1 zucchini

2 branches de céleri

1 tasse de chou-fleur

1 tasse de navet

2 tasses de chou

1 grosse boîte de tomates en dés

5 tasses de bouillon de poulet

1 c. à table d'herbes salées

1 c. à table de gras

Persil, origan, poivre

Préparation:

Couper en cubes les carottes, zucchini, céleri, navet et en lanières le chou.

Défaire le chou-fleur en petit bouquet.

Dans le micro-onde fondre le corps gras (moi du gras de poulet) avec les herbes salées et déposer dans la mijoteuse.

Mettre le reste des ingrédients et assaisonner.

Cuire à LOW 8h00 environ ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Ajouter une enveloppe de soupe poulet et nouilles et laisser cuire quelques minutes de plus.

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Bon appétit!!

Soupe aux nouilles de riz et poulet

Par Sylvie St-Pierre

(Source: A notre goût)

Ingrédients

1 poulet entier Naturellement Prime de Maple Leaf
3 contenants (900 mL) de bouillon de poulet à faible teneur en sodium
6 carottes, tranchées, divisées
3 bâtonnets de céleri, tranchés, divisés
3 oignons, tranchés, divisés
2 gousses d'ail, tranchées
persil frais, divisés
thym frais
grains de poivre
1 feuille de laurier
1 c. à soupe (15 mL) d'huile d'olive
1 tasse (250 mL) de pois surgelés
Sel et poivre au goût
½ emballage (400 g) de vermicelles de riz, trempés dans l'eau chaude jusqu'à ce qu'ils soient tendres

Préparation

Placer le poulet dans une grande casserole à feu moyen et ajouter le bouillon de poulet.
Ajouter ¼ des carottes, 1/3 du céleri et 1/3 des oignons.
Ajouter l'ail, les brins de persil, le thym, la feuille de laurier et juste assez d'eau pour couvrir le poulet.
Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter sans couvrir pendant 1 ¼ heure ou jusqu'à ce que le poulet soit très tendre.
Écumer pendant que la soupe mijote.
RETIRER le poulet du bouillon, le placer dans une grande passoire et laisser refroidir.
Jeter les légumes utilisés pour donner du goût au bouillon.
Désosser le poulet et le couper en petits morceaux.
Faire rôtir légèrement les morceaux de poulet.
Transférer le poulet dans la mijoteuse.
Ajouter les carottes, le céleri et les oignons qui restent et le bouillon.
Assaisonner de sel et de poivre.
Laisser mijoter pendant 1½ hre ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
Ajouter les pois et le vermicelle de riz. Laisser mijoter encore 10 minutes.
Retirer du feu. Hacher le persil qui reste et l'ajouter dans la soupe.
Soupe au pois
(Source : Jehane Benoît/Bien voyons)

Ingrédients:

1 livre (2 tasses) de pois jaunes, séchés
½ lb lard salé (non)
12 tasses bouillon de poulet (mijoteuse, 10 tasses de bouillon chaud) *
3 oignons moyens, émincés (moi, oignons déshydratés 5 à 6 c. table)
2 carottes, en cubes
2 ou 3 feuilles de laurier
1 poignée de feuilles de céleri, émincées
1 c. thé de sarriette (1/2 c. thé, séché)

Préparation:

Laver et égoutter les pois. Les mettre dans une casserole de 6 tasses d'eau bouillante.
Porter à ébullition, laisser bouillir 2 minutes. Retirer du feu, laisser attendre 1 heure.
Bien rincer les pois, remettre dans une grande casserole ou dans la mijoteuse,
Ajouter les ingrédients et cuire sur la cuisinière de 2 à 3 heures ou dans la mijoteuse 8 heures. Après la cuisson saler et poivrer.

Bon appétit!!

Soupe Minestrone

Par Sylvie St-Pierre

(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

2 c. à soupe de beurre
1 oignon haché

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1 poireau haché
2 carottes coupées en dés
2 branches de céleri coupées en dés
6 tasses de bouillon de poulet
1/4 de chou vert émincé
4 tomates coupées en dés
1 tasse de haricots blancs cuits
sel, poivre au goût
6 tranches de pancetta émincées
10 haricots verts coupés en morceaux
1 courgette coupée en dés
2 c. à thé d'ail haché
1/2 tasse de parmesan rapé
1/2 tasse d'orzo
2 c. à soupe de basilic frais émincé

Préparation

Dans une casserole, faire fondre le beurre et y faire revenir l'oignon, et le poireau 3 minutes, sans les faire dorer
Ajouter les carottes et le céleri, cuire 2 minutes
Transférer dans la mijoteuse, verser 3 tasses de bouillon
Ajouter les autres légumes, la pancetta et l'ail
Couvrir et cuire à LOW durant 6 hres
Pendant ce temps, cuire l'orzo Al Dente
Ajouter l'orzo à la mijoteuse, 15 minutes avant la fin de la cuisson et cuire HIGH
Servir avec le parmesan rapé
Bon appétit!!!

Soupe noces à l'Italienne (Modifiée)
Par Sylvie St-Pierre
(Source Passion Recettes)

Ingrédients:

Boulettes
1 Lbs de viande hachée au choix (poulet, veau , porc ou bœuf)
¼ t. de chapelure italienne
1 œuf
¼ c. thé de muscade
½ c. thé de poudre d'oignon
½ c. thé poudre d'ail
1 pincée de cannelle
Bouillon
6 tasses de bouillon de poulet
2 tasses de pommes de terre coupées en dés
½ tasse de carottes tranchées
Épinards hachés (quantité au goût)
¼ de tasse de mélange de lentilles
Parmesan rapé
Sel, poivre

Préparation:

Mélangez les 7 premiers ingrédients et façonnez des petites boulettes
Faire revenir vos boulettes dans le fond de la mijoteuse, qu'elle soient légèrement rôties
Ensuite versez le bouillon de poulet et mettez vos pommes de terre, carottes, sel, poivre
Cuire à LOW 6-7 hres
1 hre avant la fin de la cuisson, y rajouter vos épinards et votre mélange de lentilles
Servir avec un peu de parmesan rapé

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Soupe de nouilles Ramen Thai poulet aux arachides
TEMPS DE CUISSON: 25 MINUTES
DURÉE TOTALE: 30 MINUTES
Taille de la dose: 4

INGRÉDIENTS

2 cuillères à soupe d'huile d'arachide
1 cuisses de poulet ou poitrine ou un mélange, en tranches
1 cuillère à café de gingembre frais, râpé (vous pouvez ajouter plus à votre goût)
1 gousses d'ail, hachée ou râpée
1 patate douce, haché (sans la peau si désiré)
2 poivrons rouges émincés
Champignons 12 oz cremini, tranchés
1/4 tasse thai pâte de curry rouge
2 cuillères à café de paprika fumé
(14 onces) peut au lait de coco
4 tasses de bouillon de poulet faible en sodium
Sauce soja réduite en sodium 1/4 tasse
Sauce de poisson 2 cuillères à soupe
1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux
1 citron vert, jus
2 cuillères à soupe de sucre brun
4 paquets Ramen soupe de nouilles, assaisonnement paquets jetés (vous pouvez aussi simplement utiliser vos pâtes préférées)
arachides hachées, pour servir
de coriandre hachée, pour servir

Préparation

Pour faire cela sur le poêle: Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide et le poulet. Dorer le poulet, en remuant une ou deux fois pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le poulet soit bien cuit. Retirez délicatement le poulet de la marmite.

Ajouter un autre cuillère à soupe d'huile d'arachide, la patate douce et les poivrons. Couvrir et faire cuire 8-10 minutes ou jusqu'à ce que la patate douce soit tendre. Ajouter le champignon et laisser cuire 5 minutes de plus. Ajouter la pâte de curry et paprika fumé, en remuant jusqu'à ce que la pâte de curry a revêtu les légumes.

Dans le même temps, ajouter 1 tasse de bouillon de poulet pour un bol allant au micro-ondes et de la chaleur à haute température pendant 1 minute ou jusqu'à très chaud. Remuer doucement dans le beurre d'arachide jusqu'à ce que complètement lisse.

Ajouter le poulet dans la casserole avec le lait de coco, le reste du bouillon de poulet, la sauce soja, la sauce de poisson, le mélange de beurre d'arachide, le jus de lime et le sucre brun. Remuer jusqu'à ce que le beurre d'arachide a été pleinement incorporée dans la soupe. Porter le tout à ébullition puis ajouter les nouilles ramen et cuire pendant 3-4 minutes (si vous utilisez des nouilles régulières vous aurez besoin pour cuisiner les nouilles pendant une période de temps plus longue, probablement environ 8 minutes).

Une fois les pâtes sont prêtes servir la soupe immédiatement et garnir de coriandre fraîche hachée et les arachides.

Pour faire cela dans la mijoteuse ajouter l'huile d'arachide, poulet, le gingembre, l'ail, les patates douces, les poivrons rouges, la pâte de cari, paprika fumé, lait de coco, poulet, le bouillon, la sauce soja, la sauce de poisson, le beurre d'arachide et le sucre brun à la mijoteuse bol pot. Couvrir et cuire pendant 6-8 heures sur heures creuses ou 4 en haut, en remuant si vous le pouvez une ou deux fois.

Au cours des 30 dernières minutes, ajouter les champignons, puis au cours des 5 dernières minutes ajouter les nouilles (si vous utilisez des nouilles réguliers, vous aurez besoin de les faire cuire pendant une période de temps plus longue, probablement environ 10 minutes). Une fois que les nouilles sont cuites servir immédiatement et garnir de coriandre fraîche hachée et les arachides.

Bon appétit!!!

Potage aux champignons

Par Sylvie St-Pierre

(Source: Plats mijotés de Cuistot)

Ingrédients

15 g. de cèpes séchés
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail pilées
1 poireau tranché
6 échalotes hachées
300 g. de champignons blancs tranchés finement
500 g. de champignons forestiers tranchés finement (shiitakes, pleurotes, cremini)
2 c. à soupe de farine
4 t. de bouillon de poulet (ou de boeuf ou de légumes)
1 t. de crème épaisse
1 petit bouquet de persil frais haché
30 feuilles de basilic frais coupées en lanières
1 c. à soupe d'origan frais
sel, poivre, muscade moulue

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Préparation

Mettre les cèpes séchées dans 1/2 t, d'eau bouillante. Quand les champignons ont ramolli, les retirer du liquide et réserver. Filtrer le liquide et réserver.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, ajouter l'ail, le poireau et les échalotes, faire sauter. ajouter tous les champignons frais et les faire suer à feu très fort (environ 7 min.)

Mettre la préparation de poireau et de champignons dans la mijoteuse préchauffée à HIGH (**Réserver quelques champignons pour la garniture**)

Saupoudrer de farine et bien mélanger pour permettre à la farine d'être absorbée. Ajouter le bouillon et les cèpes, ainsi que le liquide réservé.

Bien mélanger et cuire pendant 2 hres.

Ajouter la crème, et régler la mijoteuse à LOW et cuire 30 min. ou jusqu'à ce que le potage ait légèrement épaissi. Ajouter la moitié du persil, le basilic et l'origan, saler et poivrer au goût.

Servir le potage garni du persil restant, des champignons réservés, d'un peu de muscade et d'une petite cuillère de crème si désiré.

Veau Page 92

Boulettes de veau façon blanquette
(source: magasin Moi & la cuisine)

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile

1 oignon finement haché

1 c. à soupe d'herbes de Provence

1 1/4 lb de veau haché

2 oeufs battus

1/2 tasse de chapelure

2 c. à soupe de beurre

2 tasses de champignons coupés en 2

1/2 tasse de vin blanc sec

2 tasses de fond de veau

1 branche de thym frais

2 tasses de crème 35 %

sel, poivre

Préparation

Faire revenir l'oignon et l'ail 5-6 minutes dans l'huile

Dans un bol, mélanger les herbes de Provence, le veau, les oeufs, la chapelure et le mélange d'oignon et d'ail. Façonner en boulettes

Faire revenir les boulettes dans le beurre 5-6 minutes. Déposer les boulettes dans la mijoteuse. Réserver

Faire revenir les champignons 4-5 minutes en remuant. Déglacer au vin blanc, ajouter le fond de veau et amener à ébullition Verser la sauce dans la mijoteuse et y mettre la branche de thym

Cuire 2 hres 30 à HIGH

Ajouter la crème, mélanger et poursuivre la cuisson 30 minutes

Saler, poivrer

*** Vous pouvez servir les boulettes sur un lit de pâtes ou de riz***

Bon appétit!!!

Côtes croisées de veau

(source: 101 recettes faciles de l'entrée au dessert)

Ingrédients

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 lbs de côtes croisées de veau

1 branche de céleri tranchée

1 oignon coupé en tranches épaisses

2 carottes coupées en bâtonnets

2 gousses d'ail hachée finement

1 c. à thé de menthe

1 c. thé de basilic

1 c. thé d'origan

1 tasse de bouillon de volaille

1/2 tasse de vin blanc

2 c. à soupe de pâte de tomates

sel, poivre

Gremolata

le zeste de 1 citron ou 1 orange

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1-2 gousses d'ail hachées finement

4 c. à soupe de persil frais haché finement

Préparation

Saisir la pièce de viande de tous les cotés sur un feu moyen-vif avec la moitié de l'huile

Transférer dans la mijoteuse

Dans le même poêlon, verser le reste de l'huile et faire revenir le céleri et les carottes à feu moyen-vif

Ajouter l'ail et les herbes, cuire 1 minute

Ajouter le bouillon, le vin blanc et la pâte de tomates. Chauffer jusqu'à ébullition

Transférer dans la mijoteuse

Cuire 4 hres à HIGH

Préparer la gremolata, mélanger tous les ingrédients. Mettre sur la table à la disposition des invités

Bon appétit!!!

Curry de veau crémeux

(Source: Plats mijotés de Cuistot)

Ingrédients

1 c. à soupe d'huile végétale

1 lb. de veau à ragoût en cubes

1 oignons émincé

1/2 gousse d'ail hachée

1 c. thé de poudre de curry

1 poivron rouge tranché

2 feuilles de laurier

¾ t. de bouillon de poulet

1/2 t. de lait de coco frais (ou 1/4 t. de crème de noix de coco en conserve)

Préparation

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir le veau. Ajouter l'oignon et l'ail et les faire sauter. Ajouter ensuite la poudre de curry et cuire à feu doux pendant quelques minutes en remuant de temps à autre.

Mettre la préparation au veau dans la mijoteuse et ajouter le poivron, les feuilles de laurier et le bouillon. Cuire à LOW durant 6 hres.

Environ 30 min. avant de servir, incorporer le lait de coco. Retirer les feuilles de laurier et servir le curry accompagné de riz et garnir de coriandre ou persil.

Bon appétit!!

Escalopes de veau aux olives et aux câpres

Par Sylvie St-Pierre

(Source: Recette du jour)

Ingrédients:

2 livres d'escalopes d'épaule de veau (910 g)

1 tasse de bouillon de bœuf sans gras (240 ml)

4 gousses d'ail, émincées

1 petit oignon, haché

1 cuil. à table de bacon, haché finement (15 ml)

3 pommes de terre, pelées et coupées en moitiés

1 cuil. à table d'olives noires, émincées (15 ml)

2 cuil. à thé de câpres, rincées (10 ml) (Facultatif pour celles qui aime pas !)

3 cuil. à table d'eau froide (45 ml)

2 cuil. à table d'amidon de maïs (30 ml)

Préparation:

Enduire un poêlon antiadhésif d'huile à cuisson et faire chauffer à feu moyen élevé. Ajouter le veau et faire cuire, jusqu'à ce que les deux côtés aient brunis. Transférer dans la mijoteuse.

Ajouter le bouillon, l'ail, l'oignon, le bacon et les pommes de terre.

Couvrir et cuire à faible intensité pendant 5 à 6 heures, ou à intensité élevée, pendant 3 à 4 heures, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que les saveurs soient mélangées.

Déposer le veau sur un plateau et réserver le mélange de bouillon. Garder au chaud. Verser le mélange de bouillon dans une casserole.

Dans un bol, mélanger l'eau froide et l'amidon de maïs. Incorporer au bouillon les olives, les câpres et le mélange d'amidon. Faire cuire, en remuant, à feu moyen pendant 1 à 3 minutes, jusqu'à ce que le tout ait légèrement épaissi.

Servir sur le veau.

Bon appétit!!

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Mijoté de veau au marsala

(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

1 1/2 lb de cubes de veau
2 c. à soupe d'huile
16 oignons perlés
2 c. à thé d'ail haché
2 c. à soupe de farine
3 c. à soupe de pâte de tomates
1/2 tasse de marsala (ou porto)
1 1/2 tasses de bouillon de poulet
1 tasse de mini-carottes
1 bulbe de fenouil coupé en 4
8-12 champignons
2 c. à thé de thym frais haché
1 feuille de laurier
1/2 tasse de mascarpone
sel, poivre

Préparation

Déposer les carottes et le fenouil dans la mijoteuse
Bien assécher les cubes de veau. Faire dorer le cubes de veau et les déposer dans la mijoteuse
Faire revenir les oignons et l'ail. Cuire 1-2 minutes. Ajouter la farine et la pâte de tomates
Verser le marsala et le bouillon de poulet, porter à ébullition, transférer dans la mijoteuse
Ajouter les champignons, les fines herbes et l'assaisonnement.
Cuire 6-7 hres à LOW
Ajouter le mascarpone et poursuivre la cuisson 10 minutes à HIGH
Bon appétit!!!

Ragoût crémeux de veau et champignons

(source: 101 recettes faciles de l'entrés au dessert)

Ingrédients

1/4 de tasse de farine
1 c. à thé de sel
1/2 c. à thé de poivre noir
1/2 c. à thé de thym séché
3 lbs d'épaule (ou de gigot) de veau, coupée en cubes
2 c. à soupe d'huile
1/2 lb de petits champignons blancs (ou gros champignons coupés en quartiers)
2 oignons hachés
2 gousses d'ail émincées
1 tasse de bouillon de boeuf
1/4 de tasse de xérès sec
2 c. à soupe de pâte de tomates
1/4 de tasse de crème 35%
2 tasses de petits pois congelés (facultatif)
Nouilles aux oeufs cuites
sel, poivre

Préparation

Dans un bol ou un sac en plastique, mélanger la farine, le sel, le poivre et le thym, et y enfariner le veau
Faire dorer de tous les côtés les cubes de veau durant 7-8 minutes. Mettre le veau dans la mijoteuse avec les champignons, les oignons et l'ail
Dans une tasse de 500 ml, bien mélanger le bouillon, le xérès et la pâte de tomates
Verser dans la mijoteuse et bien remuer
Cuire 4-6 hres à HIGH, jusqu'à ce que la viande soit tendre et que la sauce bouillonne
Ajouter la crème, et les petits pois
Cuire 15-20 minutes à HIGH
Saler, poivrer
Servir sur un nid de nouilles aux oeufs
Bon appétit!!!

Ragoût de veau au pesto

(Source Inconnu)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

Ingrédients:

1 lb de veau en cubes de 1 pouce
1 oignon jaune tranché
1 oignon rouge tranché
huile
4 gousses d'ail broyées
1 bte de 28 oz de tomates en cubes Aurora
1/3 tasse de pâte de tomate
1 tasse de bouillon de boeuf
1/3 tasse de Marsala
1 pincée de romarin sec
3 c.thé de pesto au basilic
1 petite pincée de sucre
sel et poivre

Préparation:

Dans une poêle chauffer l'huile et faire dorer la viande puis mettre les morceaux dans la mijoteuse.
Enlever un peu d'huile et ajouter oignons, ail et cuire 1 minute, ajouter le Marsala et chauffer, verser dans la mijoteuse.
Dans la mijoteuse ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger.
Couvrir et cuire à HIGH pour 3 heures puis à LOW pour 2 heures. ou si vous préférez à LOW pour environ 8 à 10 heures (moi 6 heures a low)

Bon appétit!!

Rôti de veau braisé à l'italienne
(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

1 oignon
1 poivron orange
2 carottes
2 branches de céleri
3 tomates
2 c. à soupe d'huile
1 rôti de palette de veau avec os de 2 1/4 lbs
4 gousses d'ail non pelées
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
1/2 tasse de bouillon de poulet
1/2 tasse de vin blanc
1 feuille de laurier
1 c. à thé de romarin frais haché
16 olives vertes
sel, poivre

Préparation

Couper en dés l'oignon, le poivron, les carottes, le céleri et les tomates. Déposer dans la mijoteuse
Faire dorer le rôti de palette 1 minute de chaque côté. Déposer dans la mijoteuse
Dans une casserole, déposer le vinaigre balsamique, le bouillon de poulet, le vin blanc et l'ail. Porter à ébullition
Verser dans la mijoteuse. Ajouter les fines herbes, et l'assaisonnement
Cuire 6-8 hres à LOW
Ajouter les olives et poursuivre la cuisson 10 minutes à HIGH
Bon appétit!!!

Veau mijoté aux agrumes
(source: Les plaisirs gourmands de Caty)

Ingrédients

1 1/2 lb de rôti de longe de veau, tranché
2 c. à soupe de farine
2 c. à soupe d'huile
2 c. à soupe d'échalotes séchées, hachées
1/2 tasse de vin blanc
3/4 de tasse de fond de veau (ou bouillon de boeuf)

Recettes Pour Mijoteuses Par Summer 1er janvier 2015

1/4 de tasse de jus d'orange
2 c. à soupe de jus de citron

Préparation

Enfariner les tranches de veau, enlever l'excédent
Faire dorer le veau 2 minutes de chaque cotés
Transférer dans la mijoteuse
Verser le vin blanc, le fond de veau, le jus d'orange et le jus de citron dans la mijoteuse.
Faire revenir les échalotes dans une poêle, transférer dans la mijoteuse
Cuire 4-5 hres à LOW
*** Vous pouvez varier cette recette en ajoutant des pommes jaunes ou des poires aux autres ingrédients***

Bon appétit!!!

Végétarien Page 96

Cassoulet végétarien

Par Sylvie St-Pierre

(source: 101 recettes faciles mijoteuse, de l'entrée jusqu'au dessert)

Ingrédients

1 oignon haché
3 gousses d'ail émincées
1 c. soupe huile végétale
4 grosses carottes en rondelles
3 branches de céleri tranchées
1/2 barquette de champignons en quartier
1/4 de rutabaga coupé en cubes
4 tomates fraîches coupées en gros dés
1 poivron coupé en gros dés
2 tasses de jus de tomates
2 tasses de bouillon de légumes
5-6 branches de thym
2 feuilles de laurier
Sarriette au goût
Gingembre frais , rapé au goût
Persil au goût
1 pincée de clou de girofle moulu
1 pincée de piment d'espelette
1 courgette coupée en demi-rondelles
2 conserves de 16 oz. de haricots blancs(ou 1 boîte de haricots blancs et 1 boîte de pois chiches) bien rincés

Préparation

Faire revenir légèrement l'oignon et l'ail dans l'huile
Déposer dans la mijoteuse
Ajouter le reste des ingrédients, sauf la courgette et les haricots blancs
Couvrir et faire cuire à LOW 7 hres
15 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter la courgette et les haricots blancs
Bon appétit!!!
