



Tweets **509** Following **1** Followers **4,636**

Follow

Have an account?

Phone, email, or username

Password

Remember me - [Forgot password?](#)

Log in

New to Twitter?

Sign up

Le Cuisinotron

@LeCuisinotron

Tentative de gastronomie automatisée.
Par @akaAgar

Paris, France

chaotheque.org/ougepro/cuisin...

Joined May 2016

Tweets Tweets & replies

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · 5h

INGRÉDIENTS

- 3 gousses d'ail
- 5 oignons

PRÉPARATION

- Frottez l'ail avec un citron
- Égouttez les oignons
- Versez l'ail sur les oignons puis faites les cuire dans leur jus
- Faites cuire à feu doux pendant 90 minutes
- Voilà une excellente entrée d'été !

9 17

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · 21h

INGRÉDIENTS

- 8 filets de rouget
- 3 cubes de bouillon de volaille

PRÉPARATION

- Hachez les filets
- Pelez le bouillon
- Badigeonnez les filets avec le bouillon
- Grillez au barbecue pendant 90 minutes

2 4

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 11

INGRÉDIENTS

- 400g de feta
- 3 bacs de glace vanille-caramel

PRÉPARATION

- Réduisez la feta en purée
- Pelez la glace
- Jetez la feta sur la glace
- Faites cuire à feu doux pendant 75 minutes

6 26

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 10

INGRÉDIENTS

- 12 escargots de bourgogne
- 4 poires

PRÉPARATION

- Faites des boulettes avec les escargots
- Coupez les poires
- Faites fondre les escargots avec les poires afin d'obtenir un mélange homogène
- Faites cuire à la cocotte-minute pendant 70 minutes
- Servez tiède

4 9

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 10

INGRÉDIENTS

- 7 plaquettes de chocolat noir
- 400g de viande de boeuf

PRÉPARATION

- Placez le chochochat dans du papier alu
- Écrasez le boeuf
- Ajoutez le chochochat dans le boeuf jusqu'à ce que le mélange devienne jaune
- Grillez au barbecue pendant 75 minutes

11 33

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 9

INGRÉDIENTS

- 300g d'amandes effilées
- 500g de beurre

PRÉPARATION

- Découpez les amandes en tranches fines
- Séchez le beurre
- Arrosez régulièrement les amandes avec le beurre sans cesser de remuer
- Laissez reposer pendant 55 minutes
- Votre dessert est prêt !

2 8

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 9

INGRÉDIENTS

- 700g de beurre
- 10 billes de mozzarella
- 125g de cresson

PRÉPARATION

- Préparez le beurre
- Faites dorer la mozzarella
- Dispersez le beurre dans la mozzarella
- Faites cuire à 180° pendant 30 minutes

1 3 8

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 8

INGRÉDIENTS

- 6 biscottes
- 200g de viande de boeuf

PRÉPARATION

- Hachez les biscottes
- Déposez le boeuf dans un grand plat
- Dispersez les biscottes dans le boeuf
- Malaxez à la main pendant 70 minutes
- Bon appétit !

1 9

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 7

INGRÉDIENTS

- 3 gousses d'ail
- 175g de cresson
- 2 pommes

PRÉPARATION

- Laissez l'ail refroidir complètement
- Laissez le cresson refroidir complètement
- Mélangez l'ail avec le cresson
- Dispersez le cresson dans les pommes
- Faites cuire au bain-marie pendant 35 minutes

1 9

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 7

INGRÉDIENTS

- 3 pâtes brisées
- 10cl de crème fraiche

PRÉPARATION

- Piquez la pâte brisée à la fourchette
- Pelez la crème
- Versez la pâte brisée sur la crème
- Faites cuire à 240° pendant 55 minutes

1 4 17

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 6

INGRÉDIENTS

- 50cl de crème fraiche
- 850g de spaghettis

PRÉPARATION

- Séchez la crème
- Pelez les spaghettis
- Dispersez la crème dans les spaghettis
- Malaxez à la main pendant 10 minutes

10 11

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 6

INGRÉDIENTS

- 50g de miel liquide
- 150g de pois chiches

PRÉPARATION

- Préparez le miel
- Hachez les pois chiches
- Laissez le miel absorber les pois chiches
- Le mélange va gonfler à la cuisson pendant 75 minutes
- C'est prêt !

3 13

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 5

INGRÉDIENTS

- 3 bananes
- 3 poires

PRÉPARATION

- Faites cuire les bananes séparément
- Attendrissez les poires
- Versez les bananes sur les poires jusqu'à légère coloration
- Malaxez à la main pendant 70 minutes

9

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 5

INGRÉDIENTS

- 800g de poisson blanc
- 90cl de crème fraiche

PRÉPARATION

- Flambez le poisson
- Faites bouillir la crème
- Faites fondre le poisson avec la crème
- Faites cuire à feu doux pendant 55 minutes

2 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 4

INGRÉDIENTS

- 2 échalotes
- 50g de crème de marrons

PRÉPARATION

- Montez les échalotes en neige
- Beurrez une poêle
- Fourrez les échalotes avec la crème de marrons
- Faites cuire à feu doux pendant 50 minutes
- Servez bien chaud, avec de la sauce

5 14

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 4

INGRÉDIENTS

- 1600g de thon
- 2 tranches de lard

PRÉPARATION

- Écrasez le thon
- Faites bouillir le lard
- Faites chauffer le thon dans le lard jusqu'à ce que le mélange devienne jaune
- Mélangez dans un saladier pendant 80 minutes

10 48

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 3

INGRÉDIENTS

- 750g de foie de veau
- 1000g de marshmallows
- 2 boîtes d'abricots au sirop

PRÉPARATION

- Pelez le foie
- Émincez les marshmallows
- Fourrez le foie avec les marshmallows
- Faites cuire à feu doux pendant 10 minutes
- Démoulez dans un grand plat

6 14

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 3

INGRÉDIENTS

- 6 poires
- 3 oignons

PRÉPARATION

- Émincez les poires
- Réduisez les oignons en purée
- Laissez les poires absorber les oignons
- Faites cuire à la cocotte-minute pendant 85 minutes

1 4 14

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 2 gousses d'ail
- 5 plaquettes de chocolat noir

PRÉPARATION

- Préchauffez le four à 180°
- Tapissez un moule avec le chochochat
- Faites chauffer l'ail dans le chochochat
- Le mélange va gonfler à la cuisson pendant 75 minutes

7 25

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15

 **Le Cuisinotron** @LeCuisinotron · Dec 2

INGRÉDIENTS

- 550g de miel liquide
- 7 filets de rouget
- 1000g d'abats

PRÉPARATION

- Marinez le miel dans le vinaigre
- Rincez les filets
- Préparez les abats
- Laissez le miel absorber les filets
- Grillez au barbecue pendant 40 minutes
- Bon appétit !

2 3 15