10 recettes cookeo de coquillettes

Voici dans cet article 10 recettes cookeo de coquillettes.Pour accèder aux recettes cliquez sur le titre de la recette ou sur l’image .

Coquillettes au Boursin



Coquillettes sauce poireaux



Sauté de porc coquillettes à la moutarde


Cookeo Moulinex

Sauté de porc coquillettes à la moutarde

Ingrédients pour 4 personnes
240 g de coquillettes
500 g de sauté de porc coupé en morceaux
Huile d'olive
Sel
Poivre
100 g d'oignons congelés
1 petit verre de vin blanc
2 cuillères à soupe de moutarde
1 cube de bouillon de bœuf

Préparation
Mode dorer
Faites revenir les oignons et la viande dans de l'huile d'olive .
Versez les coquillettes et le verre de vin blanc
Versez de l'eau avec le cube de bouillon de bœuf pour recouvrir les ingrédients.
Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 5 mn (temps de cuisson indiqué sur le paquet de coquillettes divisé par 2).
En fin de cuisson ajoutez les 2 cuillères à soupe de moutarde.

Coquillettes au poulet express


Cookeo Moulinex

Coquillettes au poulet express

Ingrédients pour 4 personnes
3 escalopes de dinde de poulet
400 g de coquillettes
200 g de champignons de Paris congelés
1 cube de bouillon de boeuf
2 cuillères à soupe de moutarde
Poivre
200 ml d'eau
2 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation
Allumer votre cookeo ,sélectionnez cuisson rapide. Ajouter l'ensemble des ingrédients dans la cuve en commençant par le poulet que vous avez coupé en morceaux ,les champignons ,le cube de bouillon de boeuf.
Ajouter 2 cuillères à soupe de moutarde,de l'eau et poivrer selon votre convenance.
Programmez 5 mn de cuisson rapide.
Quand la cuisson est terminée, ouvrez le couvercle de votre cookeo ,mélangez et ajoutez les 2cuillères à soupe de crème fraîche. Servez chaud.

Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons


Cookeo Moulinex

Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons

Ingrédients pour 4 personnes

16 boulettes de bœuf
100 g d'oignons congelés
2 cuillères à café de concentré de tomates
200 g de poivrons congelés
400 g de coquillettes
Huile d'olive
1 cube de bouillon de boeuf
1 petit verre de vin blanc
Poivre

Préparation
mode "dorer"
Verser l'huile d'olive dans la cuve
Faites revenir les oignons ,les poivrons, les boulettes de bœuf. Ajoutez les les coquillettes,le verre de vin blanc, le bouillon de cube. Poivrez.
Recouvrez d'eau.
Mélangez avec 2 cuillères à café de concentré de tomates.
Passez en mode de cuisson rapide et programmer 5 minutes .
Ouvrez votre cookeo et servez chaud.

Coquillettes aux médaillons de saumon


Cookeo Moulinex

Coquillettes aux médaillons de saumon

Ingrédients pour 4 personnes
3 médaillons de saumon
100 g d'oignons congelés
400 g de coquillettes
2 cuillères à café de moutarde
1 cube de bouillon de bœuf
1 verre de rosé
Poivre
Huile d'olive

Préparation
mode dorer
Ajouter de l'huile d'olive dans la cuve, puis faites dorer les oignons .Ajoutez ensuite les médaillons de saumon .Emiettez les médaillons de saumon ,ajoutez les coquillettes dans la cuve .
Versez le verre de rosé, versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté .
Ajouter 2 cuillères à café de moutarde
Passez en mode cuisson rapide 5 minutes .Servez chaud

Recette cookeo : coquillettes à la vache qui rit


Cookeo Moulinex

Coquillettes à la vache qui rit

Ingrédients pour 4 personnes
400 g de coquillettes
4 tranches de jambon blanc
1 cube de bouillon de boeuf
Poivre
2 portions de vache qui rit

Préparation
Déposez dans la cuve les coquillettes. Versez de l'eau dans la cuve (recouvrir les coquillettes). Poivrez.
Passez en mode cuisson rapide 5 mn (regardez le temps indiqué sur le paquet de coquillettes et divisez par 2).
Quand la cuisson est terminée ajoutez les portions de vache qui rit ,faites les fondre en mélangeant . Ajoutez les morceaux de jambon que vous avez coupés en morceaux.

Coquillettes aux boulettes de boeuf


Cookeo Moulinex

Coquillettes aux boulettes de boeuf

Ingrédients pour 4 personnes
15 boulettes de bœuf
3 cuillères de concentré de tomates
400 g de coquillettes
300 g de champignons de Paris congelés
Huile d'olive
1 cube de bouillon de boeuf

Préparation
mode "dorer"
Verser l'huile d'olive dans la cuve
Faites revenir les boulettes de bœuf.
Ajoutez les tomates pelées,versez les coquillettes,recouvrir d'eau ,ajoutez le bouillon de cube. Poivrez.
Passez en mode de cuisson rapide et programmer 5 minutes .
Ouvrez votre cookeo, ajoutez 3 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez. Servez chaud .

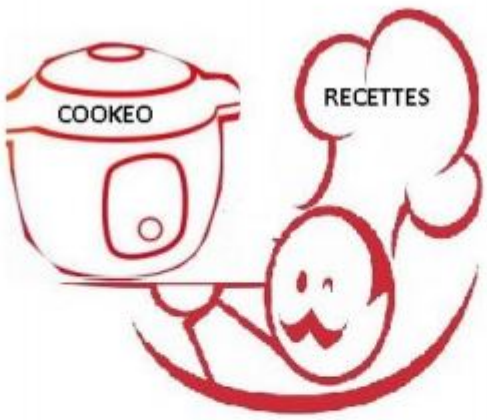
Mincerettes et coquillettes


Cookeo
Moulinex
Mincerettes et coquillettes
Ingrédients pour 4 personnes
6 mincerettes
400 g de coquillettes
1 boite de tomates pelées entières
1 cube de bouillon de boeuf
2 cuillères à café de concentré de tomates
Poivre
Préparation
Ajoutez un à un les ingrédients en commençant par les coquillettes, puis la viande coupée en morceaux , les tomates pelées. Poivrez ,ajoutez le cube de bouillon de boeuf .
Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.
Passez en cuisson rapide (temps de cuisson du paquet divisé par 2)
Ouvrez votre cookeo puis joutez 2 cuillères à café de concentré de tomates, mélangez et servez chaud.

spelautomaten

Coquillettes au Saint Agur


Cookeo
Moulinex
Coquillettes au Saint Agur
Ingrédients pour 4 personnes
200 g de dés de jambon
240 g de coquillettes
30 g de Saint Agur
1 cube de bouillon de boeuf
Sel
Poivre
500 ml d'eau
Préparation
Mettez les ingrédients un à un dans la cuve : les coquillettes, les dés de jambon.
Versez l'eau avec le cube de bouillon de boeuf dans la cuve . Salez et poivrez selon votre convenance.
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez 3 mn (le temps indiqué sur le paquet de coquillettes divisé par 2)
Quand la cuisson est terminée ajoutez les Saint Agur et faites le fondre.
Servez chaud



1000 RECETTES COOKEO