

10 recettes cookeo de coquillettes

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

Coquillettes au Boursin

Coquillettes au Boursin W W

Cookeo
Moulinex

Coquillettes Boursin WW



Ingrédients pour 6 personnes:

500 g d'émiettés de poulet
1 cube de bouillon bœuf
1 verre de vin blanc
450 g de coquillettes
100 g de Boursin
Sel
Poivre



Découpez en morceaux les émiettés de poulet
Déposez les dans la cuve.

Ajoutez dans la cuve les morceaux de poulet,
les coquillettes, le verre de vin blanc.

Enlevez le cube de bouillon de bœuf, versez
de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

En mode « Cuisson rapide » ou « Cuisson sous
pression » programmez 5 min.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le
Boursin et mélangez pour servir chaud.

<http://petit-et-rapide.com/vintage/cookeo/>

<https://www.la-bouillotte.com/recipe/cookeo/>

Coquillettes sauce poireaux

Cookeo
Moulinex

Coquillettes sauce poireaux ww



Ingrédients pour 5 personnes

300 g de poireaux congelés
300 g de coquillettes
100 g d'olignons congelés
Paprika
1 cube de bouillon de bœuf
150 g de dés de jambon
2 cuillères à soupe de crème fraîche
Sel
Poivre



Mode d'usage

Versez de l'huile d'olive dans la cuve puis
faites revenir les olignons ainsi que les
morceaux de poireaux.

Ajoutez les dés de jambon dans la cuve.

Ajoutez les dés de jambon, saupoudrez de
paprika ajoutez du sel et du poivre selon votre
convenance Versez un bouillon composé d'eau
et du cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 4 minutes(le temps indiqué sur
le paquet de pâtes divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée mélangez les 2
cuillères à soupe de crème fraîche et servez
chaud.

<http://petit-et-rapide.com/vintage/cookeo/>

<https://www.la-bouillotte.com/recipe/cookeo/>

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.



<https://www.facebook.com/cookeoofficial/> <http://port-et-agneau.com/categorie/cookeo/>

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 bœuf
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 bœuf.
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.



<https://www.facebook.com/cookeoofficial/> <http://port-et-agneau.com/categorie/cookeo/>

Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons

Cookeo
Moulinex

Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons

Ingrédients pour 4 personnes
16 boulettes de boeuf
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 boeuf. 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.




<https://www.facebook.com/cookeoofficial/> <http://port-et-agneau.com/categorie/cookeo/>

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. Émiettez 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.

<https://www.facebook.com/cookeosorties/> <http://part-et-regles.com/category/cookeo/>

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 bœuf
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.

<https://www.facebook.com/cookeosorties/> <http://part-et-regles.com/category/cookeo/>

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 bœuf

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

<https://www.facebook.com/cookeosorties/> <http://part-et-regles.com/category/cookeo/>

Mincernettes et coquillettes

Cookeo
Moulinex

Mincernettes et coquillettes

Ingrédients pour 4 personnes
6 mincernettes
400 g de coquillettes
1 boîte 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.



<https://www.cookeo.com/cookeosorties/> <http://spart-et-egloo.com/category/cookeo/>

spelautomaten

Coquillettes au Saint Agur

Cookeo
Moulinex

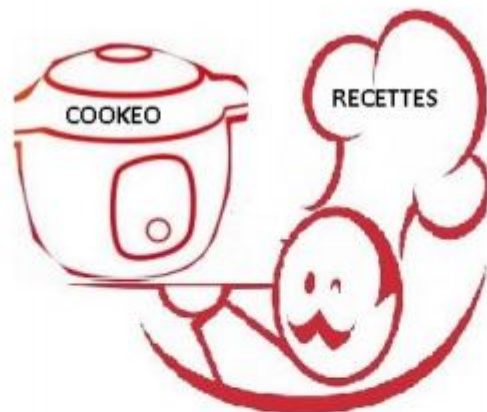
Coquillettes au Saint Agur

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



<https://www.cookeo.com/cookeosorties/> <http://spart-et-egloo.com/category/cookeo/>



1000 RECETTES COOKEO

