

# 10 recettes cookeo pâtes et pennes vol 1



# 10 recettes cookeo pâtes et pennes vol 1

**Pâtes**

cookeo

## Pâtes

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour x personnes ( en fonction de ce que vous voulez faire)

- des pâtes
- de l'eau
- bouillon de volaille ou épices de tout sorte( facultatif)
- sel(facultatif)

Mettre la quantité de pâtes dans la cuve du cookéo  
Rajouter de l'eau jusqu'à hauteur des pâtes  
( juste les recouvrir mais pas plus)  
Ajouter sel ou bouillon ou épices en fonction de vos goûts  
Temps de cuisson: la moitié du temps que le temps de cuisson initial de vos pâtes noté sur le paquet ( ex: pour des pâtes cuisson 8 min, mettre 4 min) en cuisson rapide ( ou cuisson sous pression)

<https://www.facebook.com/groups/305294616240741>

cookeo

## Pâtes aux boulettes de veau

### Pâtes aux boulettes de veau

cookeo

### boulettes de veau/pattes/tomates

- 18 boulettes de veau
- 1 ou 2 oignons/oignon blanc
- 12 tomates grappe
- une marmite de bouillon de bœuf
- une noisette de beurre
- huile d'olives
- sel/poivre

En mode dorer, cuire les boulettes.  
Ajouter les oignons, retirer la viande.  
Mettre les tomates coupées, cuisson rapide 4 minutes.  
Une fois fini, remettre les boulettes, 250 ml d'eau, les pattes.  
Cuisson rapide 7 minutes.

<https://www.facebook.com/groups/305294616240741>

cookeo

# Pâtes carbonara au curry

## Pâtes carbonara au curry



### Pâtes carbonara au curry

proposée par Elodie Dubus-Domagala



#### Ingrédients

pour 4 personnes

200g de pate farfalle mini (que je cuit avant la recette dans le cookeo, fonction riz blanc 9min cuisson parfaite)

160g de lardon ou emincé de lardon (moins gras)

40cl de creme fraiche

curry a volonte selon votre gout

Après avoir fait cuire les pâtes sous la fonction riz blanc je les réserve

je sélectionne manuellement dorer et je dore mes lardons plus ou moins selon votre goût.

j'ajoute ensuite la crème fraîche et le curry, je mélange.

j'ajoute les pâtes et si vos pâtes sont déjà froides je sélectionne juste réchauffage, pas de cuisson.

et j'ai tester maintiens au chaud sur le reste du dîner c'est moins crémeux mais encore super bon!

© <https://www.facebook.com/Cookeo.recettes>

# Pâtes carbonara

cookeo

## Pâtes à la carbonara

Amandin Ette

#### Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 oignon
- 300 g de lardons fumés
- 2 jaunes d'oeufs
- 25 cl de crème fraîche
- 350 ml d'eau
- 300 g de pâtes crues
- sel, poivre

En mode DORER, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile  
Ajouter les lardons, 2 jaunes d'oeufs battus avec les 25 cl de crème fraîche

Ajouter 350 ml d'eau et les pâtes  
sel, poivre, mélanger le tout

Mettre en mode tortellini au jambon.

Ajouter 60g de parmesan en fin de cuisson

<https://www.facebook.com/groups/305294616240741>

cookeo

## Pâtes carbonara express

cookeo

### Pates façon carbonara " express

Stephanie Choquart Fernandez

#### Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 200g de lardons
- 1 bouillon cube
- eau
- un petit pot de crème fraîche
- parmesan

en mode dore, faire revenir les lardons dans un filet d'huile. Ajouter 500g de pates coquillettes couvrir d'eau ( avec le bouillon) Cuisson rapide 4 min une fois terminé, ajouter la crème fraîche et le parmesan

<https://www.facebook.com/groups/305294616240741>

cookeo

## Pâtes crème basilic au cookeo

Cookeo

### Pâtes crème basilic

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pâtes

1 bouquet de basilic

1 gousse d'ail

150 g de crème fraîche

50 g de parmesan râpé

Huile d'olive

Sel

Poivre

Lavez et ciselez le basilic. Epluchez l'ail et coupez le en morceaux ou hachés le avec un hachoir.

#### Mode dorer

Faites revenir dans de l'huile d'olive les morceaux d'ail et le basilic ciselé. Réservez l'ensemble de ces ingrédients ;

Versez dans la cuve les pâtes et recouvrez d'eau (minimum 200 ml).

#### Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2). Quand la cuisson est terminé ouvrez votre cookeo et ajoutez aux pâtes la crème fraîche et les morceaux d'ail et le basilic ainsi que le parmesan .Mélangez tous les ingrédients.

Servez chaud.

## Pâtes à la vodka

Moulinex  
cookeo

### Pâtes à la Vodka

Elodie Somme-r



#### Ingrédients :

Pour 4 personnes:

200g de lardons fumés,  
1 oignon,  
400g de penne (pâtes),  
200ml crème fraîche épaisse,  
140ml de concentré de tomates,  
15cl de vodka,  
parmesan,  
une pincée de piment doux,  
poivre.

En mode doré, faire revenir les lardons puis l'oignon émincé. Ajouter le concentré de tomate, la crème fraîche, le piment doux, le poivre et mélanger.

Ensuite, ajouter la Vodka. En mode cuisson rapide, ajouter les pâtes à la préparation et environ 20cl d'eau.

Cuire 10mn. A la fin de la cuisson, les pâtes étaient un peu justes. Maintenus au chaud environ 10mn, elles étaient au top

## Pâtes penne aux saucisses de Diots

Moulinex  
cookeo

### Pâtes "Pennes" aux saucisses de Diots

Mamsèle Joëlle



#### Ingrédients :

2 personnes :

250 gr de pâtes "penne"  
4 petites tomates,  
2 saucisses de Diots de Savoie  
(coupées en rondelles)  
curry,  
sel, poivre,  
ail,  
persil.  
bouillon cube "légumes bio"

En mode cuisson rapide mettre dans le cookeo tout les ingrédients , et couvrir du bouillon (cube +eau) et mettre 8mn en cuisson rapide

## Pâtes penne bolognaise

## Pâtes Penne à la bolognaise

Laurence Laurent



### Ingrédients :

Pour 4

500 g de viande hachée,  
500 g de pâtes penne,  
1 boîte coulis tomate 200G  
Ail  
Eau (environ ~ 800ml /1L)

En mode dorer  
Faire dorer de l'ail et la viande,  
ensuite rajouter les pâtes, coulis, eau.

Cuisson rapide j'ai mis 6 mm et les pâtes étaient  
"al dente" après ça dépend comment vous aimez  
les pâtes !!!!

on peut rajouter selon les gout des herbes, ou  
remplacer ail par oignon etc....

## Pâtes au chorizo

## Pâtes au chorizo

la popotte de marmotte

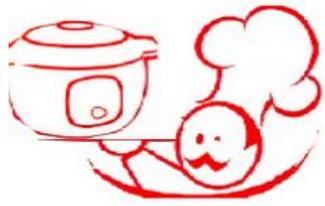


### Ingrédients :

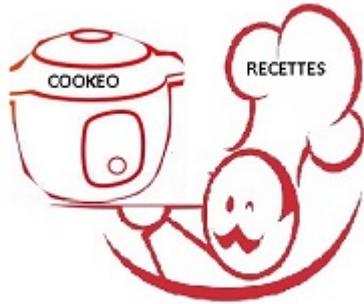
Pour 4 personnes :

- 1 paquet de coquillettes de 250 g  
(ou pâtes de votre choix.)
- 400 g de sauce tomate
- 500 ml d'eau
- 1 oignon
- 1/2 chorizo
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 filet de vinaigre de Xérès.

- 1.Émincer l'oignon et couper le chorizo en rondelles.
- 2.Mettre deux c. à soupe d'huile dans la cuve du Cookeo.
- 3.Sélectionner le programme "dorer" et faire blondir l'oignon. Ajouter le chorizo et le faire revenir pendant environ 2 min. Déglacer avec le vinaigre. Arrêter de dorer.
- 4.Ajouter la sauce tomate, l'eau et sélectionner le programme "fonction rapide" pour 8 min de cuisson pour des pâtes fondantes.



*Recettes***Cookeo**.net



1000 RECETTES COOKEO

**Ces fiches appartiennent à leurs auteurs en cas de réclamation la fiche sera immédiatement retirée sur simple demande**