

20 fiches recettes cookeo vol 4 nouvelle version PDF gratuit

Mincerettes riz poireaux

► **Ingédients**

- ✓ 150 g de riz
- ✓ 8 mincerettes de porc
- ✓ 500 g de poireaux congelés
- ✓ 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- ✓ 1 oignon ou 100 g
- ✓ 1 cube de bouillon de bœuf
- ✓ 300 ml d'eau
- ✓ 1 cube de bouillon de bœuf
- ✓ Sel / Poivre

► **Préparation :**

- 1 Mélangez dans un bol la crème fraîche la moutarde

► **Mode dorer :**

- 1 Versez l'huile dans la cuve
- 2 Quand le préchauffage est terminé faites dorer les mincerettes de porc.
- 3 Déposez dans la cuve le riz, les rondelles de poireaux
- 4 Versez l'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf



20 fiches recettes cookeo vol 4 nouvelle version PDF gratuit

20 fiches recettes cookeo vol 4 nouvelle version PDF gratuit

En cliquant sur l'image vous pourrez télécharger gratuitement ce PDF de 20 recettes cookeo en fiches nouvelle version .Ce PDF comporte 20 recettes cookeo traditionnelles Ces fiches ont été publiées sur ma page Facebook

Mincerettes poireaux riz. 3

Œufs brouillés jambon. 4

Œufs lait caramel 5

Œuf cocotte tomates poulet 6

One pot penne poulet vache qui rit 7

One pot riz poireaux thon. 8

One pot riz tomates moules. 9

Paella du soir. 10

Pâtes champignons Boursin. 11

Pâtes chorizo courgettes. 12

One pot pasta knacki 13

Pâtes lardons. 14

Pâtes saumon champignons. 15

Paupiettes poireaux pommes de terre. 16

Poireaux lardons Boursin. 17

Pot au feu. 18

Potée légumes rôti de porc. 19

Potée chou vert 20

Potée légumes poulet 21

Potée légumes rouelle de porc. 22