

Coquillettes poulet fromage cookeo



Coquillettes poulet fromage cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 d'escalopes de poulet

280 g de coquillettes

100 g de tomates cerise

500 ml d'eau

100 g de fromage frais

1 cube de bouillon de volaille

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 g de champignons de Paris

Préparation

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Lavez les tomates cerises.

Lavez et coupez les champignons de Paris en lamelles.

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faite revenir les morceaux de poulet.

Ajoutez ensuite les champignons de Paris ,les tomates cerises.

Versez le bouillon dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de coquillettes **divisé par 2**

Quand la cuisson est terminée ajoutez le fromage frais et la cuillère à soupe de moutarde

Paupiettes poulet tomates recette cookeo



Paupiettes poulet tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g paupiettes de poulet

1 oignon

400 g de carottes

400 g de champignons de Paris congelés

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

50 ml de vin blanc

150 ml d'eau

1 petite boîte de concentré de tomates

Sel, poivre

Préparation

Epluchez les carottes . Coupez les en morceaux

Coupez l'oignon en morceaux (ou utilisez de l'oignon congelé)

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude ajoutez les paupiettes de poulet. Faites les dorer sur toutes leurs faces.

Ajoutez les morceaux d'oignons et faites les dorer.

Ajoutez les morceaux de carottes et les champignons de Paris ;.

Versez un bouillon composé de 50 ml de vin blanc ,150 ml d'eau et d'un cube de bouillon de volaille émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de crème fraîche et la boîte de concentré de tomates

Servez chaud

One pot pasta Pipe Rigate poulet recette cookeo



One pot pasta Pipe Rigate poulet recette cookeo

Pour ceux qui ne connaissent pas le One pot pasta , c'est vraiment une façon de cuisiner très rapide et pour des recettes de qualités.

Pour ceux qui ne connaissent pas , c'est très simple on met tous les ingrédients dans la cuve ,sans passer par le mode dorer et hop direct cuisson rapide ou sous pression .

Ce genre de recettes vous permettent d'utiliser la fonction de programmation du cookeo. Vous mettez les ingrédients dans la cuve . Vous programmez l'heure à laquelle vous souhaitez que la recette soit terminée et voilà le tour est joué.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

300 g de Pipe rigate

1 petite boîte de tomates entières

1 cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

500 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les escalopes en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc, un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez dans la cuve les Pipe rigate puis les tomates.

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Ajoutez les morceaux de poulet

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

Servez chaud

One pot pasta farfalles knackis recette cookeo



One pot pasta farfalles knackis recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de farfalles

8 knackis

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Sel

Poivre

Eau (recouvrir les farfalles)

Préparation

Coupez les knackis en morceaux

Déposez les farfalles dans la cuve

Recouvrez les ingrédients d'eau.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et le concentré de tomates. Mélangez et servez chaud

Poulet entier pommes de terre cookeo



Poulet entier pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 poulet

1 petite boîte de tomates pelées

Sel

Poivre

800 g de pommes de terre

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de boeuf

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Paprika

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux .

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve , quand l'huile est chaude faites dorer le poulet sur toutes ses faces.

Versez un bouillon composé de 300 ml d'eau ,100 ml de vin blanc et d'un cube de bouillon de bœuf émietté.

Saupoudrez de paprika.

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou pression

Programmez 25 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les pommes de terre et les tomates pelées.

Reprogrammez 5 mn de cuisson rapide ou sous pression

Servez chaud

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



**Dinde lentilles recette
cookeo**



Dinde lentilles recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de lentilles

400 g d'escalope de dinde

200 g de carottes

100 g d'oignons congelés ou 1 oignon frais

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Sel

Poivre

1,5 l d'eau

1 petite boîte de tomates pelées