Coquillettes au Saint Agur : une recette cookeo



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 bœuf

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 bœuf 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

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 bœuf
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 bœuf 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.facebook.com/cookeorecettes/

http://sport-et-regime.com/category/cookeo/