

# Menu cookeo équilibré JOUR 5



## Menu cookeo équilibré JOUR 5

### DEJEUNER

Tomates farcies au concombre

Coquillettes saint Agur au cookeo

Fromage

Brugnon ou fruit de saison

Pain

## **DINER**

**Salade d'endives aux noix**

**Risotto saumon poireaux**

**Yaourt nature sucré**

**Compote de fruits sans sucre ajouté ou compote cookeo**

**Pain**

## **DEJEUNER**

**Tomates farcies au concombre 142 calories**

**Ingrédients pour 4 personnes**

½ concombre/4 tomates/sel/poivre/2cuillères à soupe de crème fraîche/1 cuillère à soupe de jus de citron/1 cuillère à soupe de vinaigre

### **Préparation**

Epluchez et coupez la moitié du concombre en morceaux. Placez les morceaux dans un petit saladier et ajoutez les 2 cuillères à soupe de crème fraîche, la cuillère de vinaigre et le jus de citron. Salez poivrez et mélangez.

Lavez les tomates et coupez le haut de la tomate pour en faire un chapeau. Creusez vos tomates et remplissez la tomate de la préparation de concombre. Refermez avec le chapeau puis placez au frigo.

**Coquillettes Saint Agur 160 calories**



### **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

### **Fromage 84 calories**

30 g par personnes

### **Brugnon ou fruit de saison 60 calories**

4 brugnonns

### **Pain 110 calories**

50 g

## **DINER**

### **Salade d'endives aux noix 210 calories**

#### **Ingrédients**

2 endives/4 noix/1 cuillère à soupe de moutarde/2 cuillères à soupe d'huile d'olive/1 cuillère à soupe de vinaigre/Sel/poivre

#### **Préparation**

Découpez les endives en rondelles puis placez-les dans un saladier. Cassez les noix et placez les cerneaux avec les endives

Préparez une vinaigrette. Dans un bol mettez 1 cuillère à soupe de moutarde, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de vinaigre. Mélangez à l'aide d'un fouet, salez et poivrez.

Versez la vinaigrette sur les endives et les cerneaux de noix.

### **Risotto saumon poireaux 320 calories**



### **Ingrédients pour 4 personnes**

3 médaillons de saumon

200 g de poireaux congelés

300 g de riz basmati

1 verre de vin blanc

100 g d'oignons congelés

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Huile d'olive

### **Préparation**

#### **Mode dorer**

Versez de l'huile d'olive dans la cuve pour faire revenir les oignons. Ajoutez les médaillons de saumon. Emiettez les médaillons de saumon au fur et à mesure.

Ajoutez les morceaux de poireaux. Emiettez le cube de bouillon de bœuf. Versez le riz Basmati, le verre de vin blanc. Recouvrir d'eau.

Programmer la fonction rapide pour 10 mn .**Servez chaud** .

**Yaourt nature sucré**

4 pots

**Compote de pommes ou compote cookeo**

4 pots

**Pain 110 calories**

50 g