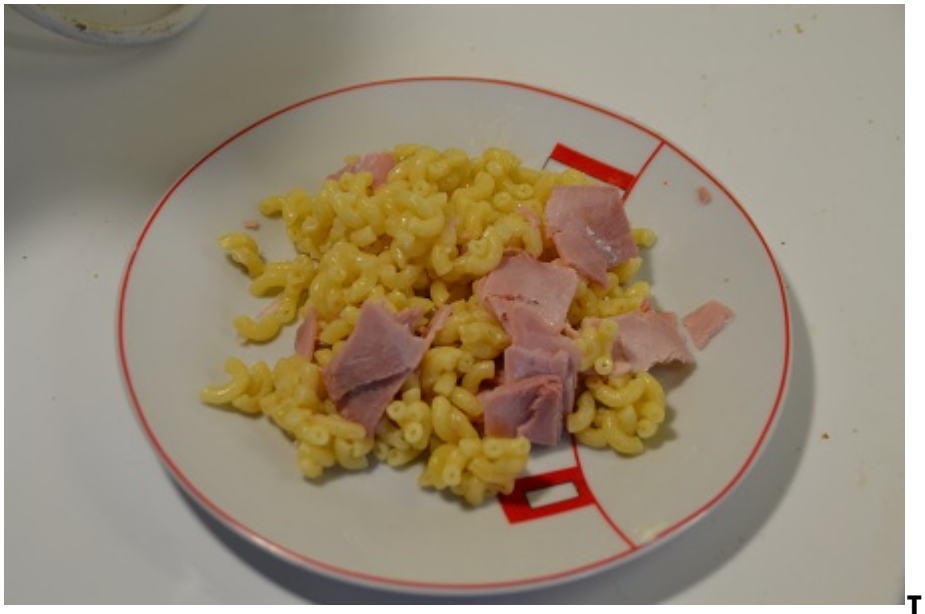
Recette cookeo : coquillettes à la vache qui rit



I**Ingrédients pour 4 personnes**

400 g de coquillettes
4 tranches de jambon blanc
1 cube de bouillon de boeuf
Poivre
2 portions de vache qui rit

Préparation avec cette vache qui rit

Déposez dans la cuve les coquillettes. Versez de l’eau dans la cuve (recouvrir les coquillettes). Poivrez.
Passez en mode cuisson rapide 5 mn (regardez le temps indiqué sur le paquet de coquillettes et divisez par 2).
Quand la cuisson est terminée ajoutez les portions de vache qui rit ,faites les fondre en mélangeant . Ajoutez les morceaux de jambon que vous avez coupés en morceaux.

Cookeo

Moulinex

Coquillettes à la vache qui rit

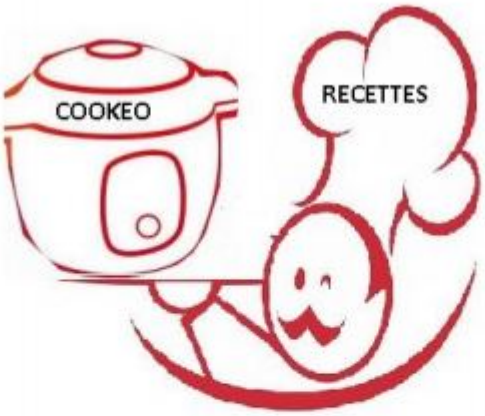
Ingrédients pour 4 personnes

400 g de coquillettes
4 tranches de jambon blanc
1 cube de bouillon de boeuf
Poivre
2 portions de vache qui rit

Préparation

Déposez dans la cuve les coquillettes. Versez de l'eau dans la cuve (recouvrir les coquillettes). Poivrez.
Passez en mode cuisson rapide 5 mn (regardez le temps indiqué sur le paquet de coquillettes et divisez par 2).
Quand la cuisson est terminée ajoutez les portions de vache qui rit ,faites les fondre en mélangeant . Ajoutez les morceaux de jambon que vous avez coupés en morceaux.

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/



1000 RECETTES COOKEO