

# Recette cookeo : coquillettes aux boulettes de boeuf



Encore une recette cookeo comme je les aime : facile, rapide à réaliser et bonne au goût .Une recette qui devrait plaire à toute la famille.

## Ingrédients pour 4 personnes

15 boulettes de bœuf

3 cuillères de concentré de tomates

400 g de coquillettes

300 g de champignons de Paris congelés

1 petite boîte de tomates pelées

Huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

## Préparation de ces boulettes

mode "dorer"

Verser l'huile d'olive dans la cuve

Faites revenir les boulettes de bœuf. Ajoutez les tomates pelées,versez les coquillettes,recouvrir d'eau ,ajoutez le bouillon de cube. Poivrez.

Passez en mode de **cuisson rapide** et programmer 5 minutes .

Ouvrez votre cookeo, ajoutez 3 cuillères à café de concentré de tomates et mélangez. Servez chaud .

**Cookeo**  
**Moulinex**

Coquillettes aux boulettes de boeuf



### Ingrédients pour 4 personnes

15 boulettes de bœuf

3 cuillères de concentré de tomates

400 g de coquillettes

300 g de champignons de Paris congelés

Huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf



### Préparation

mode "dorer"

Verser l'huile d'olive dans la cuve

Faites revenir les boulettes de bœuf.

Ajoutez les tomates pelées,versez les

coquillettes,recouvrir d'eau ,ajoutez

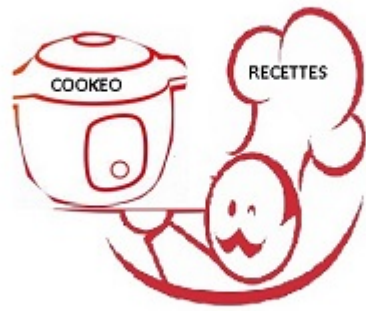
le bouillon de cube. Poivrez.

**Passez en mode de cuisson rapide et programmer 5 minutes .**

Ouvrez votre cookeo, ajoutez 3

cuillères à café de concentré de

tomates et mélangez. Servez chaud .



**1000 RECETTES COOKEO**