

# Coquillettes et boeuf poivron cookeo : le PDF gratuit



Téléchargez gratuitement le PDF de cette recette cookeo de boulettes de boeuf aux poivrons avec ses coquillettes. Pour télécharger cliquez sur l'image ou [ICI](#)

---

## Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons :Recette cookeo



Boulettes de boeuf encore une recette sympathique et facile à réaliser

## **Ingrédients pour 4 personnes**

16 boulettes de bœuf

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à café de concentré de tomates

200 g de poivrons congelés

400 g de coquillettes

Huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

1 petit verre de vin blanc

Poivre

### **Préparation de ces boulettes**

**mode "dorer"**

Verser l'huile d'olive dans la cuve

Faites revenir les oignons ,les poivrons, les boulettes de bœuf. Ajoutez les les coquillettes,le verre de vin blanc, le bouillon de cube. Poivrez.

Recouvrez d'eau.

Mélangez avec 2 cuillères à café de concentré de tomates.

Passez en mode de cuisson rapide et programmer 5 minutes .

Ouvrez votre cookeo et **servez chaud.**

**Cookeo**  
**Moulinex**

### Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons



#### Ingrédients pour 4 personnes

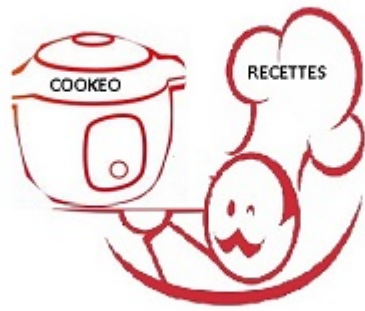
16 boulettes de bœuf  
100 g d'oignons congelés  
2 cuillères à café de concentré de tomates  
200 g de poivrons congelés  
400 g de coquillettes  
Huile d'olive  
1 cube de bouillon de boeuf  
1 petit verre de vin blanc  
Poivre

#### Préparation mode "dorer"

Verser l'huile d'olive dans la cuve  
Faites revenir les oignons ,les poivrons, les boulettes de bœuf. Ajoutez les les coquillettes,le verre de vin blanc, le bouillon de cube. Poivrez.  
Recouvrez d'eau.  
Mélangez avec 2 cuillères à café de concentré de tomates.  
**Passez en mode de cuisson rapide et programmer 5 minutes .**  
**Ouvrez votre cookeo et servez chaud.**

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

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



1000 RECETTES COOKEO

---

# **Recette cookeo : coquillettes aux boulettes de boeuf**



Enco

re 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 bœuf



#### **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 bœuf

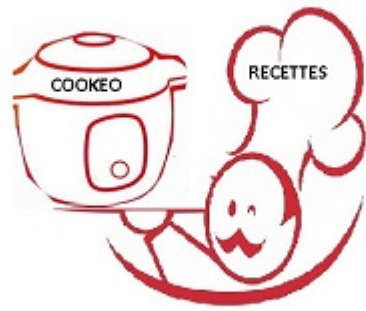


#### **Préparation** **mode "dorer"**

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**