Adaptez une recette au cookeo 1 (spaghettis carbonara)



Adaptez une recette au cookeo

Nous allons voir comment il est possible d’adapter une recette traditionnelle au cookeo . Nous allons à partir d’une recette prise dans un livre de cuisine ,faire cette recette au cookeo . Il s’agit pour l’heure d’une recette de spaghettis carbonara weight watchers.

Voici pour commencer les :

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de spaghettis

75 g de dés de jambon

200 g de crème fraîche allégée

1 jaune d’ œuf

20 g de parmesan

Que ce soit en casserole ou en faitout ou au cookeo les ingrédients

restent les mêmes sauf la quantité d’eau.Pour le cookeo il nous faudra 400 ml d’eau environ (juste de quoi mettre de l’eau au ras des spaghettis.

Pour la préparation voici ce tableau

Préparation avec cookeo	**Recette originale sans le cookeo**
1°Coupez les spaghettis en deux et déposez-les dans la cuve du cookeo Cuisson rapide ou sous pression Programmer le temps indiqué sur le paquet de spaghettis / 2	1°Faites cuire les spaghettis dans une grande quantité d’eau bouillante salée pendant 9 minutes. Les égoutter.
2°Pendant la cuisson des spaghettis, dans un saladier mélangez la crème fraîche et le jaune d’ œuf Salez et poivrez selon votre convenance	2°Dans un saladier, versez les pâtes et les dés de jambon. Mélangez avec la crème fraîche et le jaune d’ œuf. Salez et poivrez
3°Quand la cuisson est terminée mélangez les spaghettis avec la préparation crème fraîche œuf Ajoutez les dés de jambon et le parmesan servez chaud	3°Saupoudrez de parmesan râpé servir très chaud

Pour cette recette c’est assez facile d’adaptez car nous utilisons

qu’un seul mode de cuisson . Si vous le souhaitez nous pourrons dans un prochain article adapter une autre recette en utilisant d’autre mode de cuisson du cookeo.

Vous pouvez suivre les étapes de la recette dans la vidéo qui suit

N’hésitez pas à faire vos commentaires.Vous avez des questions pour « adaptez une recette au cookeo » alors allez y je vous répondrais