

One pot farfalles courgettes recette cookeo



One pot farfalles courgettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de farfalles

1 petite boîte de tomates pelées

1 courgette

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Coupez la courgette en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau ,100ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez les farfalles dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Ajoutez les morceaux de courgettes

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et la cuillère à café de moutarde et mélangez .

Servez chaud

Farfalles poulet légumes

recette cookeo



Farfalles poulet légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

200 g de farfalles ou pâtes de votre choix

2 tomates

1 aubergine

1 courgette

1 oignon

Eau

100 ml vin blanc

1 gousse d'ail

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les oignons et l'ail en morceaux.

Passez le persil sous l'eau.

Passez au hachoir l'oignon, l'ail, le persil.

Coupez les tomates en morceaux

Lavez et coupez la courgette en morceaux

Coupez l'aubergine et le poulet en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer l'oignon, l'ail et le persil.

Ajoutez les farfalles Versez le vin blanc, l'eau (recouvrir les pâtes) et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Ajoutez les morceaux d'escalopes de poulet, de courgette, d'aubergine.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates

et servez chaud

Farfalles boulettes de boeuf recette cookeo



Farfalles boulettes de boeuf recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de farfalles

1 courgette

12 boulettes de bœuf

1 cube de bouillon de boeuf

1 petite boîte de tomates pelées concassées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Coupez la courgette en morceaux

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve quand il a fondu faites revenir les boulettes de bœuf.

Faites ensuite revenir les morceaux de courgettes

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry

Versez le verre de vin blanc

Ajoutez les farfalles dans la cuve.

Versez la petite boîte de tomates pelées dans la cuve .

Versez de l'eau pour recouvrir les farfalles.

Cuisson rapide ou pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de farfalles et divisé par 2 (pour ce sont des farfalles 10 mn donc la moitié 5 mn de cuisson)

Quand la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve les 2 cuillères à café de concentré de tomates . Mélangez et

servez chaud.

Farfalles poulet citron recette cookeo



Farfalles poulet citron recette cookeo

Voilà une recette que je réalise souvent car je la trouve simple et facile à réaliser et en plus je la trouve de bon goût.

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de médaillon de poulet

1 petite boîte de champignons de Paris

30 ml de jus de citron

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

280 g de farfalles

1 oignon

100 ml de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Eau pour recouvrir les farfalles

2 cuillères à soupe Huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Egouttez et passez sous l'eau les champignons de Paris

Mode dorer

Faites revenir les morceaux oignons dans la cuve avec de l'huile d'olive.

Ajoutez au bout de 2 mn les médaillons d'escalope de poulet.

Ajoutez les champignons.

Salez et poivrez.

Versez le verre de vin blanc

Versez de l'eau pour recouvrir les farfalles.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis

divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche, le citron et la moutarde.

Servez chaud

Farfalles poulet Boursin recette cookeo



Farfalles poulet Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de Farfalles

400 g Escalopes de poulet

20 tomates cerises

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de Boursin ou équivalent

500 ml d'eau

Préparation

Lavez et coupez les tomates cerises en 2.

Coupez les escalopes de poulet en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve ,quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux de poulet.

Ajoutez ensuite les tomates cerises puis les farfalles.

Versez un bouillon composé de 500 ml d'eau et d'un cube de bouillon émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à soupe de fromage ,mélangez et servez chaud .

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Salade farfalles 2 tomates cookeo



Salade farfalles 2 tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de farfalles

100 g de tomates séchées

1 tomate

12 olives vertes

Le jus d'un citron

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Préparation cookeo

Coupez la tomate et les tomates séchées en morceaux

Dans un ramequin pressez le jus d'un citron et ajoutez les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive .

Déposez les farfalles dans la cuve puis versez de l'eau pour recouvrir

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2

Quand la cuisson est terminée déposez les pâtes dans un saladier, ajoutez les morceaux de tomates séchées et les morceaux de tomates ainsi que les olives vertes .

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez la sauce citron huile d'olive dans le saladier et mélangez

Placez le saladier au frigo pendant au moins 2h

Préparation sans cookeo

Coupez la tomate et les tomates séchées en morceaux

Dans un ramequin pressez le jus d'un citron et ajoutez les 3 cuillères à soupe d'huile d'olive .

Faites cuire les farfalles selon les indications du paquet .

Egouttez les farfalles

Déposez les pâtes dans un saladier, ajoutez les morceaux de tomates séchées et les morceaux de tomates ainsi que les olives vertes .

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez la sauce citron huile d'olive dans le saladier et mélangez

Placez le saladier au frigo pendant au moins 2h