

2 top recettes cookeo pâtes carbo riz au lait



Riz au lait (sans projection) cookeo

Pour le sucre j'ai fait une version light ,vous pouvez doubler la dose si vous le souhaitez.

Ingrédients

500 ml de lait entier ou autre

150 g de riz rond

50 g de sucre (pour une version light) en poudre ou 100 g

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arôme vanille ou une gousse de vanille

1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Eau

Préparation

Rincez le riz sous l'eau

Versez le riz dans la cuve et recouvrez d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 moins une minute

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et redéposez le riz dans la cuve et la cuve dans le Cookeo.

Mode dorer

Versez le lait **dans la cuve**. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'arôme vanille, la fleur d'oranger et mélangez.

Portez à ébullition . Maintenez l'ébullition pendant 2 mn

Arrêtez le Cookeo.

Ajoutez les œufs, mélangez. Versez la préparation dans un saladier ou des ramequins

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lardons naturels ou fumés

100 g de crème fraîche

280 g de spaghettis

400 ml d'eau

2 jaunes d'œuf

100 g de gruyère râpé

Sel/ Poivre

Préparation au cookeo

Séparez les blancs des jaunes d'œuf.

Mode dorer

Faites revenir les lardons dans la cuve.

Ajoutez les spaghettis coupés en 2

Salez et poivrez.

Versez 400 ml d'eau.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée passez en maintien au chaud puis ajoutez la crème fraîche , les jaunes d'œuf et le gruyère râpé. Mélangez .

Servez chaud