

Oeufs cocotte tomates sauce soja cookeo



Oeufs cocotte tomates sauce soja cookeo

Ingédients pour 2 cocottes

2 œufs

8 tomates cerises

2 cuillères à soupe de sauce soja

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

Préparation

Passez les tomates cerises sous l'eau puis coupez -les en 2.

Déposez les tomates cerises dans les ramequins.

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez une cuillère de sauce soja et de crème fraîche dans chaque ramequins.

Cassez un œufs dans chaque récipients

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 ou 4 mn selon votre goût

Servez chaud avec une salade par exemple

Oeufs cocotte saumon cookeo



Oeufs cocotte saumon cookeo

Ingrédients pour une cocotte

1 œuf

50 g de saumon frais

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 g de champignons de Paris en boîte (la moitié d'une petite boîte) ou congelés

1 cuillère à soupe de moutarde

Aneth fraîche ou déshydratée

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Ingrédients pour 2 cocottes

2 œufs

100 g de saumon frais

4 cuillères à soupe de crème fraîche

60 g de champignons de Paris ou Champignons de Paris ou congelés

2 cuillères à soupe de moutarde

Aneth fraîche ou déshydratée

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Déposez dans une cocotte une cuillère à soupe de crème

fraiche moutarde

Déposez les champignons de Paris et les morceaux de saumon

Ajoutez sur le saumon et les champignons la 2^e cuillère de crème fraîche

Cassez l'œuf sur l'ensemble des ingrédients

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez la ou les cocottes dans le panier vapeur .

Versez l'eau dans la cuve .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 ou 4 mn .

Servez chaud

**Oeuf cocotte jambon Boursin
au cookeo**



Voici une recette d'oeuf cocotte jambon Boursin au cookeo . Cette recette est très facile et très rapide à réaliser. Les ingrédients sont données pour une cocotte ,il suffit de multiplier les quantités pour réaliser la recette pour 2 ou 3 ou 4 personnes (sauf l'eau bien sûr qui reste à 200 ml)

Ingrédients pour une cocotte

1 œuf

50 g de dés de jambon

2 cuillères à soupe de Boursin ou équivalent

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Préparation

Déposez dans une cocotte les 2 cuillères à café de Boursin .

Déposez sur le Boursin les dés de jambon

Salez et poivrez selon votre convenance

Cassez l'œuf sur l'ensemble des ingrédients

Déposez la cocotte dans le panier vapeur .

Versez l'eau dans la cuve .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Servez chaud

OEUF JAMBON BOURSIN COOKEO *par jphil3600*