Pâtes aux lardons tomates recette cookeo



Pâtes aux lardons tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes
300 g de pâtes
100 g de lardons nature

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

50 ml de vin blanc

400 ml d’eau

Eau

Curry

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les lardons

Saupoudrez les lardons de curry

Ajoutez les tomates pelées

Ajoutez les pâtes. Recouvrez d’eau.

Versez le vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression
Programmer le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et servez chaud

Servez chaud

Pâtes crevettes courgettes cookeo



Pâtes crevettes courgettes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 courgettes

400 ml d’eau

300 g de crevettes

200g de pâtes

Ail semoule

Curry

2 cuillères à soupe d’huile

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau et 100 ml de vin blanc

Coupez les courgettes en morceaux

Décortiquez les crevettes

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve du cookeo

Déposez les morceaux de courgettes dans la cuve

Saupoudrez d’ail semoule et de curry

Ajoutez maintenant les crevettes

Versez les pâtes et les tomates pelées

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le bouillon préparé dans la cuve

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 ,mélangez et servez chaud

---

Pâtes multicolores au poulet recette cookeo



Pâtes multicolores au poulet recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

500 g d’aiguillettes de poulet

400 g de pâtes multicolores

1 petite boite de champignons de Paris

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

100 ml de vin blanc

300 ml l d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites dorer les aiguillettes de poulet .

Ajoutez les champignons

Ajoutez ensuite les pâtes ,les tomates pelées et versez le vin blanc et l’eau dans la cuve du cookeo

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry éventuelllement

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 mélangez

Servez chaud .

Pâtes lardons recette cookeo



Pâtes lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes
300 g de pâtes au choix
200 g de lardons nature

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

500 ml d’eau

Eau

Curry
Préparation

Mode dorer

Faites dorer les lardons

Saupoudrez les lardons de curry

Ajoutez les pâtes. Recouvrez d’eau.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez le vin blanc.

Cuisson rapide ou sous pression
Programmer le temps indiqué sur le paquet de farfalles divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraiche et mélangez.

Servez chaud

Torsades steaks hachés recette cookeo



Torsades steaks hachés recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de torsades

3 steaks hachés

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 poivron

1 oignon

Sel

Poivre

50 ml de vin blanc

450 ml d’eau

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Epépinez et coupez votre poivron en morceaux

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Préparez un bouillon avec 450 ml d’eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux de steaks hachés et les morceaux de poivron .

Ajoutez les torsades dans la cuve

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo (les torsades doivent être recouvertes)

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, la moutarde Mélangez.

Servez chaud