Pâtes moules lardons recette cookeo



Pâtes moules lardons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de moules congelées décoquillées

200 g de lardons

200 ml d’eau

200 ml de vin blanc

200 g de pâtes au choix

400,g de courgettes

200 g de champignons de Paris congelés ou frais

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

Préparation

Préparez un bouillon avec 200 ml de vin blanc,200 ml d’eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Coupez les courgettes et les champignons de Paris en morceaux

Mode dorer

Déposez les lardons dans la cuve quand ils ont donné de la graisse faites revenir l’ail et les échalotes que vous avez coupées en morceaux .

Ajoutez ensuite les moules ,les morceaux de courgettes et de champignons.

Ajoutez également les pâtes

Versez le bouillon

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 la crème fraîche, la moutarde et mélangez .

Servez chaud .

Pâtes crème fraîche recette cookeo



Pâtes crème fraîche recette cookeo

150 CALORIES 3 PP 5 SP

Une recette cookeo simple pour la vie quotidienne. Une recette facile et rapide à réaliser .

Ingrédients pour 4 personnes
280 g de pâtes
2 cuillères à soupe de crème fraîche
100 ml de vin blanc
1 cube de bouillon de bœuf
400 ml d'eau
2 cuillères
Sel et poivre
1 oignon
2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Coupez votre oignon en morceaux
Mode dorer
Versez l’huile dans la cuve et quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux d’oignon
Ajoutez les pâtes
Versez un bouillon composé de 400 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf
Ajoutez le verre de vin blanc
Salez et poivrez selon votre convenance
Cuisson rapide ou sous pression
Programmer le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2
Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche et servez chaud

10 recettes cookeo pâtes et pennes vol 1



10 recettes cookeo pâtes et pennes vol 1

Pâtes

cookeo

Pâtes

Catherine Felt

Ingrédients :

Pour x personnes (en fonction de ce que vous voulez faire)

- des pâtes
- de l'eau
- bouillon de volaille ou épices de tout sorte(facultatif)
- sel(facultatif)

Mettre la quantité de pâtes dans la cuve du cookéo
Rajouter de l'eau jusqu'à hauteur des pâtes
(juste les recouvrir mais pas plus)
Ajouter sel ou bouillon ou épices en fonction de vos goûts
Temps de cuisson: la moitié du temps que le temps de cuisson initial de vos pâtes noté sur le paquet (ex: pour des pâtes cuisson 8 min, mettre 4 min) en cuisson rapide (ou cuisson sous pression)

cookeo

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

Pâtes aux boulettes de veau

Pâtes aux boulettes de veau

cookeo

boulettes de veau/pattes/tomates

-18 boulettes de veau
-1 ou 2 oignons/oignon blanc
-12 tomates grappe
-une marmite de bouillon de bœuf
-une noisette de beurre
-huile d'olives
-sel/poivre

En mode dorer, cuire les boulettes.
Ajouter les oignons, retirer la viande.
Mettre les tomates coupées, cuisson rapide 4 minutes.
Une fois fini, remettre les boulettes, 250 ml d'eau, les pattes.
Cuisson rapide 7 minutes.

https://www.facebook.com/groups/305294616240741/

cookeo

Pâtes carbonara au curry

Pâtes carbonara au curry



Pâtes carbonara au curry

proposée par Elodie Dubus-Domagala



Ingrédients

pour 4 personnes

200g de pate farfalle mini (que je cuit avant la recette dans le cookeo, fonction riz blanc 9min cuisson parfaite)
160g de lardon ou emincé de lardon (moins gras)
40cl de creme fraiche
curry a volonté selon votre gout

Apres avoir fais cuire les pates sous la fonction riz blanc je les reserve
je selectionne manuellement dorer et je dore mes lardons plus ou moins selon votre gout.
j'ajoute ensuite la creme fraiche et le curry , je melange .
j'ajoute les pates et si vos pates sont deja froide je selectionne juste rechauffage , pas de cuisson .
et j'ai tester maintiens au chaud sur le reste du diner c'est moins cremeux mais encore super bon!

©https://www.facebook.com/Cookeo.recettes

Pâtes carbonara

cookeo

Pâtes à la carbonara

Amandin Ette

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 1 oignon
- 300 g de lardons fumés
- 2 jaune d'oeufs
- 25 cl de creme fraiche
- 350 ml d'eau
- 300 g de pates crus
- sel, poivre

En mode DORER, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile
Ajouter les lardons, 2 jaunes d'oeufs battus avec les 25 cl de creme fraiche
Ajouter 350 ml d'eau et les pates sel, poivre, mélanger le tout

Mettre en mode tortellini au jambon.

Ajouter 60g de parmesan en fin de cuisson

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Pâtes carbonara express

cookeo

Pates façon carbonara " express

Stephanie Choquart Fernandez

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 200g de lardons
- 1 bouillon cube
- eau
- un petit pot de crème fraiche
- parmesan

en mode dore, faire revenir les lardons dans un filet d'huile.
Ajouter 500g de pates coquillettes
couvrir d'eau (avec le bouillon)
Cuisson rapide 4 min
une fois terminé, ajouter la crème fraiche et le parmesan

https://www.facebook.com/groups/305294616240741

cookeo

Pâtes crème basilic au cookeo

Cookeo

Pâtes crème basilic

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pâtes

1 bouquet de basilic

1 gousse d'ail

150 g de crème fraîche

50 g de parmesan râpé

Huile d'olive

Sel

Poivre

Lavez et ciselez le basilic. Epluchez l'ail et coupez le en morceaux ou hachés le avec un hachoir.

Mode dorer

Faites revenir dans de l'huile d'olive les morceaux d'ail et le basilic ciselé. Réservez l'ensemble de ces ingrédients ;

Versez dans la cuve les pâtes et recouvrez d'eau (minimum 200 ml).

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2).Quand la cuisson est terminé ouvrez votre cookeo et ajoutez aux pâtes la crème fraîche et les morceaux d'ail et le basilic ainsi que le parmesan .Mélangez tous les ingrédients.

Servez chaud.

Pâtes à la vodka

Moulinex cookeo

Pâtes à la Vodka

Elodie Somme-r



Ingrédients :

Pour 4 personnes:

200g de lardons fumés,
1 oignon,
400g de pennes (pâtes),
200ml crème fraîche épaisse,
140ml de concentré de tomates,
15cl de vodka,
parmesan,
une pincée de piment doux,
poivre.

En mode doré, faire revenir les lardons puis l'oignon émincé. Ajouter le concentré de tomate, la crème fraîche, le piment doux, le poivre et mélanger.

Ensuite, ajouter la Vodka. En mode cuisson rapide, ajouter les pâtes à la préparation et environ 20cl d'eau.

Cuire 10mn. A la fin de la cuisson, les pâtes étaient un peu justes.
Maintenues au chaud environ 10mn, elles étaient au top

Pâtes pennes aux saucisses de Diots

Moulinex cookeo

Pâtes "Pennes" aux saucisses de Diots

Mamsèle Joëlle



Ingrédients :

2 personnes :

250 gr de pâtes "pennes"
4 petites tomates,
2 saucisses de Diots de Savoie (coupées en rondelles)
curry,
sel, poivre,
ail,
persil.
bouillon cube "légumes bio"

En mode cuisson rapide mettre dans le cookeo tout les ingredients , et couvrir du bouillon (cube +eau) et mettre 8mn en cuisson rapide

Pâtes penne bolognaise

Pâtes Penne à la bolognaise

Laurence Laurent



Ingrédients :

Pour 4

500 g de viande hachée,
500 g de pates penne,
1 boite coulis tomate 200G
Ail
Eau (environ ~ 800ml /1L)

En mode dorer
Faire dorer de l'ail et la viande,
ensuite rajouter les pâtes, coulis, eau.

Cuisson rapide j'ai mis 6 mm et les pates étaient "al dente" après ça dépend comment vous aimez les pâtes !!!!

on peut rajouter selon les gout des herbes, ou remplacer ail par oignon etc....

Pâtes au chorizo

Pâtes au chorizo

la popotte de marmotte



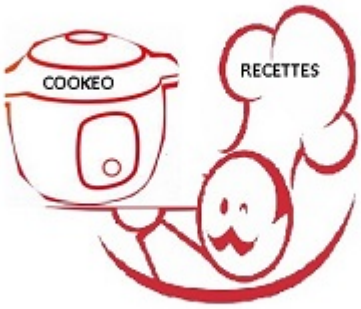
Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 paquet de coquillette de 250 g (ou pâtes de votre choix.)
- 400 g de sauce tomate
- 500 ml d'eau
- 1 oignon
- 1/2 chorizo
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 filet de vinaigre de Xérès.

1.Émincer l'oignon et couper le chorizo en rondelles.
2.Mettre deux c. à soupe d'huile dans la cuve du Cookeo.
3.Sélectionner le programme "dorer" et faire blondir l'oignon. Ajouter le chorizo et le faire revenir pendant environ 2 min. Déglacer avec le vinaigre. Arrêter de dorer.
4.Ajouter la sauce tomate, l'eau et sélectionner le programme "fonction rapide" pour 8 min de cuisson pour des pâtes fondantes.

© https://www.facebook.com/Cookeo.recettes



1000 RECETTES COOKEO