Spaghettis saucisses courgettes recette cookeo



Spaghettis saucisses courgettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile

2 saucisses de Toulouse

1 courgette

2 tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Eau pour recouvrir

Sel

Poivre

Préparation

Coupez la courgette et les tomates en morceaux .

Coupez les saucisses en tronçons

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d’eau (il s’agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le Cookeo)

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les saucisses

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les morceaux de courgettes et de tomates

Versez le vin blanc

Versez de l’eau pour recouvrir les ingrédients.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

Saupoudrez de curry

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve)

Servez chaud

Spaghettis carottes viande hachée cookeo



Spaghettis carottes viande hachée cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

400 g de Viande hachée

200 g de carottes fraiches ou congelés

250 g de tomates cerises

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

1 oignon

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d’eau (il s’agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le Cookeo)

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’oignon.

Ajoutez la viande hachée

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les carottes et les tomates cerises

Versez le vin blanc

Versez de l’eau pour recouvrir les ingrédients.

Emiettez un cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve) ajoutez le concentré de tomates et mélangez

Servez chaud

Spaghettis courgettes tomates cookeo



Spaghettis courgettes tomates cookeo

Une recette cookeo de spaghettis tout simplement avec des légumes ,sans viande ,ni poisson.

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

400 g de courgettes

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Coupez les courgettes à la mandoline

Faites tremper les spaghettis avec de l’eau dans un plat 10 mn avant le début de la recette

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’oignon

Faites revenir en suite les courgettes coupées en rondelles à la mandoline.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry et d’ail semoule

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez la boite de tomates pelées

Versez ,le vin blanc, l’eau afin de recouvrir les ingrédients.

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 la moutarde Mélangez.

Servez chaud

Spaghettis knackis tomates recette cookeo



Spaghettis knackis tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

8 knackis

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Sel

Poivre

Curry

Eau (recouvrir les spaghettis)

Préparation

Coupez les knackis en morceaux

Déposez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées dans la cuve

Ajoutez les knackis coupées en morceaux

Recouvrez les ingrédients d’eau.

Salez et poivrez selon votre convenance

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 et le concentré de tomates. Mélangez et servez chaud

Spaghettis crevettes coco cookeo



Spaghettis crevettes coco cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghettis

20 crevettes décortiquées 300 g

1 oignon

1 carotte

2 cuillères à soupe de câpres 20 g

100 ml de vin blanc

De l’eau (environ 400 ml)

6 tomates cerises ou 2 grosses tomates

1 gousse d’ail hachée

Persil

1 cuillère à soupe d’huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Epluchez l’oignon, l’ail.

Ciselez et lavez le persil.

Passez le persil ,l’oignon et l’ail au hachoir .

Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve puis quand l’huile est chaude faites revenir l’ail, l’oignon haché et le persil.

Ajoutez les crevettes .

Ajoutez les tomates coupées en morceaux et la carotte coupée en rondelles .

Ajoutez les câpres.

Déposez les spaghettis coupées en 2 dans la cuve

Versez le vin blanc et l’eau dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud

70 recettes cookeo spaghettis coquillettes PDF gratuit



70 recettes cookeo spaghettis coquillettes PDF gratuit

Vous trouverez dans cet article un recueil de 70 recettes cookeo de spaghettis, de pâtes,de fusillis,de farfalles,de nouilles chinoises et de tagliatelles.

Pour télécharger ce PDF il suffit de cliquez ICI ou sur l’image .

Spaghettis asperges recette cookeo



Spaghettis asperges recette cookeo

170 CALORIES 3 PP 8 SP

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghettis

1 cube de bouillon de boeuf

Paprika

1 petit verre de vin blanc

300 g d’asperges vertes en conserve

2 cuillères à soupe de crème fraîche

400 ml d’eau

Poivre

Préparation

Coupez les spaghettis en 2 puis déposez les dans la cuve.

Versez le vin blanc et 400 ml d’eau avec un cube de bœuf émietté.

Poivrez saupoudrez de paprika.

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 puis les asperges vertes coupées en morceaux.

Servez chaud

Spaghettis Noix de Saint Jacques recette cookeo



Spaghettis Noix de Saint Jacques recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de Noix de Saint Jacques congelées

280 de spaghettis

30 g de beurre

200 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de jus de citron

Curcuma

1 cuillère à soupe d’ail déshydraté

Sel

Poivre

600 ml d’eau

Préparation

Mode dorer

Faites fondre le beurre puis faites cuire les Noix de Saint Jacques. Ajoutez l’ail déshydraté.

Ajoutez les champignons et les spaghettis.

Salez, poivrez et saupoudrez de curcuma.

Versez de l’eau sur les ingrédients afin de les recouvrir.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2 pour mes spaghettis 4 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et le jus de citron

Servez chaud

Spaghettis forestières cookeo



Spaghettis forestières cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 de spaghettis

200 g de mélange de champignons congelés

200 g d’oignons

200 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

Sel

Poivre

2 cuillères à café de persil

2 cuillères à café de ciboulette

Préparation

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve et faites revenir les oignons puis les champignons .

Ajoutez le persil et la ciboulette et les spaghettis coupées en 2 .

Salez et poivrez .

Versez le vin blanc,l’eau et le cube de bouillon de boeuf .

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud

Spaghettis poulet poivron cookeo



Spaghettis poulet poivron cookeo

315 CALORIES 6 PP 10 SP

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghettis

400 escalopes de poulet

100 g d’oignons

200 g de lanières de poivrons congelées

1 verre de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Huile d’olive

Préparation

Mode dorer

Faites dorer les oignons et les morceaux d’escalopes de poulet avec l’huile d’olive dans la cuve.

Ajoutez les poivrons.

Ajoutez ensuite les spaghettis.

Salez et poivrez.

Versez le vin blanc et de l’eau pour recouvrir les ingrédients.

Cuisson rapide ou sous pression.

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2 pour mon cas 4 mn.

Quand la cuisson est terminée ajoutez la cuillère à soupe de moutarde et mélangez.

Servez chaud

One pot pasta spaghettis bolognaise cookeo



One pot pasta spaghettis bolognaise cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boite de tomates pelées

200 g de carottes en rondelles congelées

280 g de spaghettis

1 petit verre de vin blanc

300 g de viande de bœuf hachée

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

400 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Déposez dans la cuve les spaghettis , la viande hachée, les carottes en rondelles la boite de tomates pelées.

Salez , poivrez.

Versez l’eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté ainsi que le vin blanc

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn le temps de cuisson indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Servez Chaud