

# 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 boîte 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 boîte 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 boîte 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

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

---

# Spaghettis crème fraîche cookeo



**Spaghettis crème fraîche cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

280 g de spaghettis

40 g de crème fraîche  
100 g d'oignons congelés  
1cube de bouillon de bœuf  
100 ml de vin blanc  
Sel et poivre  
1 œuf  
Huile d'olive

## **Préparation**

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve  
Quand l'huile est chaude faites dorer les oignons  
Cassez les spaghettis en deux  
Déposez-les dans la cuve  
Versez le verre de vin blanc  
Ajouter un bouillon composé d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf et recouvrez les spaghettis  
Salez et poivrez selon votre convenance

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis / 2  
Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et l'œuf  
.Mélangez  
Servez chaud

---

# Spaghettis carbonara weight watchers cookeo



## Spaghettis carbonara weight watchers cookeo

**240 CALORIES 5 PP 7 SP**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

240 g de spaghettis

75 g de dés de jambon

200 g de crème fraîche allégée

1 jaune d'œuf

20 g de parmesan

Eau

## **Préparation**

Coupez les spaghettis en deux et déposez-les dans la cuve du cookeo.  
Versez de l'eau afin de recouvrir les spaghettis

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmer le temps indiqué sur le paquet de spaghettis / 2

Pendant la cuisson des spaghettis, dans un saladier mélangez la crème fraîche et le jaune d'œuf

Salez et poivrez selon votre convenance

Quand la cuisson est terminée mélangez les spaghettis avec la préparation crème fraîche œuf

Ajoutez les dés de jambon et le parmesan servez chaud

## **Recette originale sans le cookeo**

Faites cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 9 minutes. Les égoutter.

Dans un saladier, versez les pâtes et les dés de jambon. Mélangez avec la crème fraîche et le jaune d'œuf. Salez et poivrez

Saupoudrer de parmesan râpé servir très 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 spaghetti bolognaise cookeo**



# One pot pasta spaghetti bolognaise cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boite de tomates pelées

200 g de carottes en rondelles congelées

280 g de spaghetti

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 boîte 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