

Spaghettis saucisses courgettes recette cookeo



Spaghettis saucisses courgettes recette cookeo

Ingédients 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 spaghetti 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 spaghetti 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 spaghetti 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

Ingédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

400 g de Viande hachée

200 g de carottes fraîches 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 spaghetti 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 spaghetti 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 spaghetti 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 spaghetti tout simplement avec des légumes ,sans viande ,ni poisson.

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghetti

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 spaghetti 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 spaghetti 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

Ingédients 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 spaghetti)

Préparation

Coupez les knackis en morceaux

Déposez les spaghetti 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 spaghetti 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

Ingédients 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 spaghetti 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 spaghetti divisé par 2

Servez chaud

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

Spaghettis crème fraîche cookeo



Spaghettis crème fraîche cookeo

Ingédients pour 4 personnes

280 g de spaghetti

40 g de crème fraîche
100 g d'oignons congelés
1 cube 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'oeuf
.Mélangez
Servez chaud

Spaghettis carbonara weight watchers cookeo



Spaghettis carbonara weight watchers cookeo

240 CALORIES 5 PP 7 SP

Ingédients 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 spaghetti 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 g 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

Ingédients 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 spaghetti.

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 spaghetti 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 spaghetti , la viande hachée, les carottes en rondelles la boite de tomates pelées.

Salez , poivrez.

Versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émiellé 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