Gratin spaghettis jambon cookeo

Gratin spaghettis jambon cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghettis

200 g de dés de jambon

100 g de gruyère râpé

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

500 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Préchauffer votre four à 210 °

Cassez les spaghettis en 2 et déposez les dans la cuve

Ajoutez les dés de jambon .

Versez l’eau et le cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn (le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de crème fraîche et mélangez.

Déposez les spaghettis et les dés de jambon dans un plat qui va au four

Enfournez pour 20 mn

Servez chaud

Spaghettis poulet courgettes

cookeo

Spaghettis poulet courgettes cookeo

356 CAL 7 PP 11 SP

Ingrédients pour 4 personnes

600 g d’escalope de poulet

280 g de spaghettis

200 g de courgettes

100 g d’oignons

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à soupe de crème fraîche

400 ml d’eau

Sel

Poivre

Huile d’olive

Préparation

Mode dorer

Faites revenir les oignons et la viande coupée en morceaux dans la cuve avec de l’huile d’olive.

Déposez les spaghettis coupées en 2 dans la cuve puis les courgettes .

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez 400 ml d’eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn (le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2). Choisissez départ immédiat ou départ différé.

Ajoutez les cuillères de crème fraîche avant de servir

Servez chaud

Spaghettis poulet courgettes au cookeo *par jphil3600*

SPAGHETTIS POULET COURGETTES cookeo *par jphil3600*

Spaghettis steaks hachés tomates cookeo

Spaghettis steaks hachés tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de spaghettis

4 steaks hachés

1 boite de tomates pelées

Huile d’olive

Sel

Poivre

300 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Mode dorer

Découpez les steaks hachés en morceaux et faites des boulettes puis faites les revenir dans l’huile d’olive.

Versez le contenu de la boite de tomates pelées dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

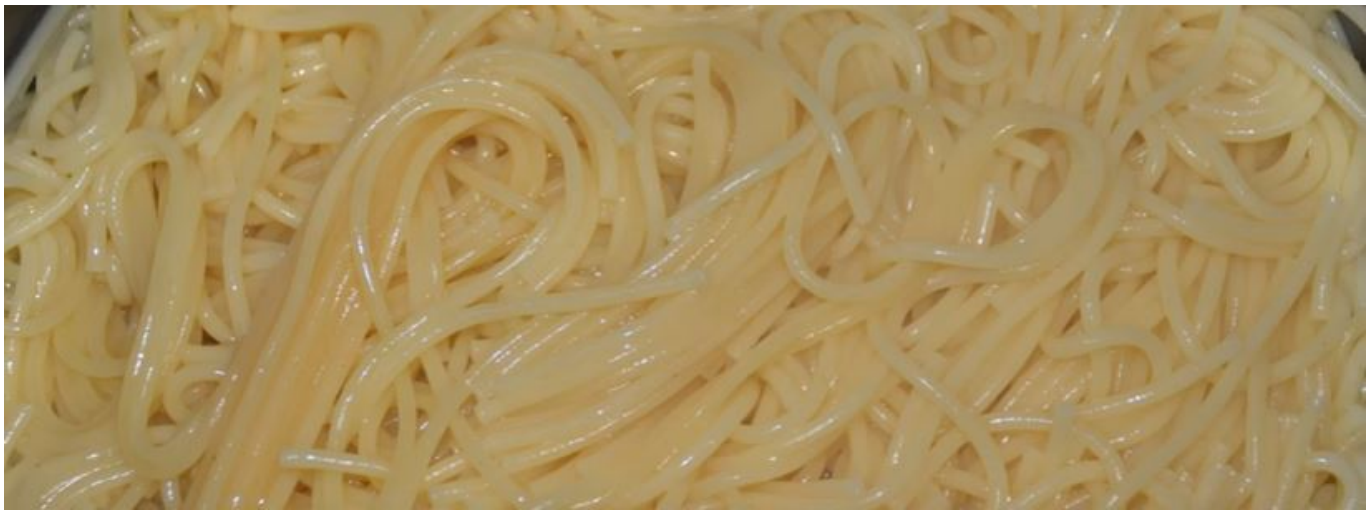
Versez l’eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Servez chaud

Cuisson spaghettis cookeo : la vidéo



Cuisson spaghettis cookeo : la vidéo

Spaghettis poulet olives cookeo

Spaghettis poulet olives cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalopes de poulet coupées en morceaux

240 g de spaghettis

100 g d’oignons congelés

1 cuillère à café d’ail déshydraté

100 g d’olives vertes dénoyautées

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d’eau

Huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

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

Faites dorer ensuite les oignons.

Ajoutez les olives vertes,l’ail déshydraté.

Salez et poivrez.

Cassez les spaghettis en 2 puis mettez les dans la cuve .

Versez 300 ml d’eau avec le cube de bouillon de bœuf

Mode cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud