

# Spaghettis vache qui rit recette cookeo



## Spaghettis vache qui rit recette cookeo

### **Ingrédients pour 4 personnes**

240 grammes de spaghettis  
150 gr de râpé de jambon  
1 petite boîte de tomates pelées  
3 portions de vache qui rit  
1 cube de bouillon de bœuf  
Sel et poivre  
400 ml d'eau

### **Préparation**

Déposez dans la cuve les spaghettis coupés en deux  
Ajoutez le jambon râpé  
Ajoutez la petite boîte de tomates pelées  
Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté. 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 les portions de vache  
qui rit et mélangez  
Servez chaud

---

## **Spaghettis tofu champignons recette cookeo**



**Spaghettis tofu champignons recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

200 g de tofu nature

200 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 cube de bouillon de boeuf

300 g de spaghettis

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

125 g de fromage blanc

20 ml de jus de citron

Sel

Poivre

### **Préparation**

Faites tremper vos spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir

Coupez le tofu en morceaux

Coupez les champignons de Paris si ce sont des frais (passez les sous l'eau avant)

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir le tofu coupé en morceaux

Ajoutez les champignons.

Ajoutez les spaghettis

Salez et poivrez.

Versez 400ml d'eau et émiettez le cube de bouillon de boeuf

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

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

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve (si trop d'eau) , ajoutez le fromage blanc , la moutarde et le jus de citron .

Servez chaud

---

## Spaghettis dés jambon poivron recette cookeo



## Spaghettis dés jambon poivron recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

300 g de dés de jambon

1 poivron (100 g environ)

1 petite boîte de tomates pelées

1 verre de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Ail semoule

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

Huile d'olive

450 ml d'eau 50 ml de vin blanc

### **Préparation**

Faites tremper les spaghettis dans l'eau chaude pour les ramollir

Coupez le poivron en morceaux

Préparez un bouillon avec 450 ml d'eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Dans un récipient mélangez le concentré de tomates et la moutarde

Déposez dans la cuve les spaghettis

Ajoutez les morceaux de poivrons et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé

Ajoutez les dés de jambon

Salez et poivrez.

Saupoudrez d'ail semoule

**Cuisson rapide ou sous pression.**

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange concentré de tomates et moutarde et mélangez.

Servez chaud

---

## **Spaghettis viande hachée recette cookeo**



## **Spaghettis viande hachée recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile

400 g de Viande hachée

200 g de carottes fraîches ou congelés

2 gousses d'ail

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

### **Préparation**

Coupez l'ail 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 Cooke)

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les la viande hachée et l'ail

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Ajoutez les carottes et la boîte de tomates pelées

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 fonds d'artichaut recette cookeo**



## **Spaghettis fonds d'artichaut**

# recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

2 à 3 gousses d'ail

300 g de spaghettis

1 petite boîte de fond d'artichauts

40 ml de jus de citron

Eau pour recouvrir

60 g de parmesan(facultatif)

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes

## Préparation

Hachez les gousses d'ail et le persil

Egouttez et passez sous l'eau les cœurs d'artichauts. Coupez-les en morceaux .

Déposez pendant au moins 10 mn les spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir et ne pas avoir à les couper en 2 pour les mettre dans la cuve

## Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve faites revenir puis les morceaux de fonds d'artichauts

Ajoutez l'ail haché.

Versez l'eau ;

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

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

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis et divisez par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve. Redéposez les ingrédients dans la cuve puis ajoutez le jus de citron.

Mélangez et servez chaud avec du parmesan éventuellement.

---

# **Spaghettis thon courgettes recette cookeo**



# Spaghettis thon courgettes recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 petite boîte de tomates pelées

1 grosse boîte de thon

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Curry

2 cuillères à café de concentré de tomates

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

## **Préparation**

Coupez les courgettes en morceaux

Egouttez le thon

Faites tremper les spaghettis avec de l'eau (eau chaude) dans un plat au moins 10 mn avant le début de la recette

## **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir le thon .

Saupoudrez de curry

Faites revenir ensuite les courgettes coupées en morceaux

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les 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 le concentré de tomates et mélangez .

Servez chaud

---

# Spaghettis poulet tomates recette cookeo



## Spaghettis poulet tomates recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

400 g d'escalope de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Ail semoule

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volaille

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté et du curry.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

Passez un oignon au hachoir ou coupez le en morceaux.

Mélangez le concentré de tomates avec la moutarde

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet et l'oignon haché ou en morceaux

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé(l'eau doit recouvrir les spaghettis)

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez d'ail semoule et de curry

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

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange concentré de tomates moutarde .Mélangez.

Servez chaud

---

## **Spaghettis moules tomates recette cookeo**



## **Spaghettis moules tomates recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de spaghettis

500 g de moules décortiquées surgelées

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Ail semoule

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de légumes

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de légumes émietté et du curry.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

Coupez un oignon en morceaux

### **Mode dorer**

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

Ajoutez les moules.

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé (l'eau doit recouvrir les spaghettis)

Salez et poivrez selon votre convenance.

**Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

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

Servez chaud

---

## **Spaghettis dés de jambon recette cookeo**



## **Spaghettis dés de jambon recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de spaghettis

200 g de dès de jambon

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

### **Préparation**

Mélangez dans un récipient la moutarde et la crème fraîche.

Déposez les spaghettis dans un plat avec de l'eau pendant au moins quinze minutes (pour les ramollir et ne pas les couper pour les mettre dans la cuve du Cookeo)

Déposez les spaghettis ramollis dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les dés de jambon.

Salez et poivrez.

Versez 600 ml d'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf.

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

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

Quand la cuisson est terminée, égouttez la cuve (si trop d'eau) , ajoutez la préparation de crème fraîche et de moutarde.

Servez chaud avec du gruyère ou du parmesan

---

# Spaghettis poulet tomates petits pois cookeo



# Spaghettis poulet tomates petits pois cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

400 g d'escalope de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

200 g de petits pois congelés

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volaille

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté et du curry.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

Coupez les escalopes de poulet en morceaux.

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées et les petits pois

Versez le bouillon préparé(l'eau doit recouvrir les spaghettis)

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 le concentré de tomates, la moutarde .Mélangez.

Servez chaud

---

# Spaghettis poulet artichauts recette cookeo



# Spaghettis poulet artichauts recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

500 g d'escalope de poulet

2 à 3 gousses d'ail

250 g de spaghettis

225 g de Cœur d'artichaut en conserve

40 ml de jus de citron

Eau pour recouvrir

60 g de parmesan

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes

### **Préparation**

Hachez les gousses d'ail

Coupez le poulet en morceaux

Egouttez et passez sous l'eau les cœurs d'artichauts.  
Coupez-les en 2.

Déposez pendant au moins 10 mn les spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir et ne pas avoir à les couper en 2 pour les mettre dans la cuve

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve faites revenir les morceaux de poulet puis les cœurs d'artichaut coupés en morceaux.

Ajoutez l'ail haché.

Versez l'eau ;

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

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

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis et

divisez par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve. Redéposez les ingrédients dans la cuve puis ajoutez le jus de citron.

Mélangez et servez chaud avec du parmesan.

---

## **Spaghettis poulet tomates recette cookeo**



## **Spaghettis poulet tomates recette cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de spaghettis

400 g d'escalope de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volaille

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté et du curry.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé(l'eau doit recouvrir les spaghettis)

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 le concentré de tomates, la moutarde .Mélangez.

Servez chaud

---

## **Spaghettis boulettes boeuf tomates cookeo**



## **Spaghettis boulettes boeuf tomates cookeo**

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de spaghettis

15 boulettes de boeuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de bœuf émietté et du curry.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de boulettes de boeuf

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé(l'eau doit recouvrir les spaghettis)

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 le concentré de tomates, la moutarde Mélangez.

Servez chaud

---

## Spaghettis poulet tomates courgettes cookeo



## Spaghettis poulet tomates courgettes cookeo

**Ingédients pour 4 personnes**

400 g d'émincés de poulet

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d'huile

1 oignon

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volailles

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les courgettes en rondelles

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 émincés de poulet.

Faites revenir ensuite les morceaux d'oignons

Salez ,poivrez ,saupoudrez de curry .

Emiettez le cube de bouillon de volailles dans la cuve .

.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 égouttez votre cuve si nécessaire( s'il y a trop d'eau) ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates Mélangez.

Servez chaud