

# **Spaghettis poulet poivron recette cookeo**



## **Spaghettis poulet poivron recette cookeo**

### **Ingédients pour 4 personnes**

300 g de spaghettis

500 g d'escalope de poulet

1 poivron rouge

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

Sel

Poivre

500 ml d'eau

1 cube de bouillon de volaille

## **Préparation**

Epépinez et coupez le poivron en morceaux

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté

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

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 de poivron

Ajoutez les spaghetti et les tomates pelées

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

Salez et poivrez selon votre convenance.

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

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

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

Servez chaud

---

# **Spaghettis poulet carottes tomates recette cookeo**



## **Spaghettis poulet carottes tomates recette cookeo**

### **Ingédients pour 4 personnes**

600 g de carottes

250 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf ou 600 g d'escalopes de poulet

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Ail semoule

Sel

Poivre

Curry

100 ml de vin blanc

400 ml Eau pour recouvrir

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

Epluchez et coupez les carottes en morceaux ou en rondelles

Déposez les spaghettis dans un plat et recouvrez les d'eau (pour les ramollir et enlever l'amidon)

Mélangez le concentré de tomates et la cuillère de moutarde

### **Mode dorer**

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

Salez, poivrez ,saupoudrez de curry et d'ail semoule.

Déposez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les morceaux ou rondelles de carottes

Ajoutez la boite de tomates pelées

Versez le vin blanc puis de l'eau pour recouvrir les spaghettis.

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

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

Programmez 6 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve le mélange concentré de tomates /moutarde .

Servez chaud

---

# **Spaghettis hachés poulet tomates cookeo**



# **Spaghettis hachés poulet tomates cookeo**

Cette recette cookeo peut aussi se réaliser avec des escalopes de poulet ou de dinde.

## **Ingrédients pour 4 personnes**

4 hachés de poulet

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile

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

Ail semoule

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Coupez les hachés de poulet en morceaux

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 ensuite les morceaux de hachés de poulet

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 poulet asperges cookeo**



# **Spaghettis poulet asperges cookeo**

## **Ingédients pour 4 personnes**

280 g de spaghettis

400 g d'escalopes de poulet

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 ml de jus de citron

1 cuillère à soupe de moutarde

300 g d'asperges vertes

200 g de tomates cerises

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Eau pour recouvrir les ingrédients

Poivre

## **Préparation**

Coupez le poulet en morceaux

Epluchez les asperges en partant de la pointe en allant vers le talon. Coupez l'extrémité des talons des asperges.

Coupez les asperges en petits tronçons.

Coupez les spaghettis en 2

## **Mode dorer**

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

Ajoutez les asperges dans la cuve.

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients. Emiettez un cube de bouillon de bœuf.

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, égouttez la cuve et redéposez les ingrédients dans le cookeo puis ajoutez la crème fraîche, la moutarde et versez le jus de citron et mélangez

.

Servez chaud

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```