

Spaghettis au saumon recette cookeo



Spaghettis au saumon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de spaghettis

500 g de dés de saumon

200 g d'oignons

1 cuillère à café d'aneth déshydratée

200 ml de crème fraîche

1 petit verre de vin blanc

Huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Faites revenir dans l'huile d'olive les oignons et les dés de saumon . Cassez les spaghettis en deux puis déposez les dans la cuve Versez le verre de vin blanc et l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez ,poivrez et versez la cuillère à café d'aneth.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2.
Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et la crème fraîche
.
Servez chaud

**Des Milliers de livres,
de formations à télécharger**



1TPE.com

Spaghettis poulet paprika cookeo



Spaghettis poulet paprika cookeo

298 CALORIES 6 PP 10 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet /100 g d'oignons/280 de spaghettis /Sel /Poivre /Paprika/1 verre de vin blanc /1 petite boîte de tomates concassées/1 cube de bouillon de boeuf /2 cuillères à soupe d'huile d'olive/500 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Faites revenir le poulet coupé en morceaux et les morceaux d'oignon.

Ajoutez les spaghettis coupés en 2.

Versez la boîte de tomates concassées, le vin blanc, l'eau et le cube de bouillon de boeuf émietté.

Salez, poivrez, saupoudrez de paprika.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud

Spaghettis olive poulet
recette cookeo



Spaghettis olive poulet

recette 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 <http://sport-et-regime.com/spaghettis-poulet-olives-cookeo>

Spaghettis vache qui rit Leerdamer cookeo



Spaghettis vache qui rit Leerdamer 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 bourguignonnes cookeo



Spaghettis bourguignonnes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de spaghettis

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

300 g de viande à bourguignon

200 g de carottes congelées

200 g de champignons de Paris congelés

100 g d'oignons congelés

1 verre de vin rouge

300 ml d'eau

Huile d'olive

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Pour la suite de la recette cliquez ICI



Sport et Vie Pratique

Plus de 1000 recettes cookeo

CLIQUEZ ICI

[Spaghettis steaks hachés](#)
[tomates cookeo](#)



Spaghettis steaks hachés tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 g de spaghettis

4 steaks hachés

100 g d'oignons

1 boîte de tomates pelées

Huile d'olive

Sel

Poivre

300 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Mode dorer

Faites des boulettes avec vos steaks hachés puis faites les revenir dans l'huile d'olive avec les oignons.

Versez le contenu de la boîte 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](#)

Spaghettis steaks hachés
moutarde au cookeo



Spaghettis steaks hachés moutarde au cookeo

Ingrédients pour 5 personnes

5 steaks hachés

350 g de spaghettis

2 cuillères à soupe de moutarde

Huile d'olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Pour la suite de la recette cliquez ICI



Sport et Vie Pratique

Plus de 1000 recettes cookeo

CLIQUEZ ICI