

One pot pasta saumon crevettes cookeo



One pot pasta saumon crevettes cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghetti

12 crevettes

300 g de filet de saumon

1 cuillère à soupe de court-bouillon

1 verre de vin blanc

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

Curry

Préparation

Déposez dans la cuve les spaghettis coupées en deux puis ajoutez les filets de saumon ainsi que les [crevettes](#).

Versez le verre de vin blanc et de l'eau pour recouvrir les ingrédients. Salez, poivrez, saupoudrer [de curry](#).

Cuisson rapide où sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghetti divisé par 2 pour mon cas 4 minutes.

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

S'il reste trop de liquide dans la cuve égouttez l'ensemble de la préparation servez chaud avant l'incorporation de la crème fraîche.