

One pot pasta saumon crevettes cookeo



One pot pasta saumon crevettes cookeo

Toujours dans la rapidité avec le « One pot Pasta ». On met tous les ingrédients dans la cuve et hop on passe directement en mode cuisson rapide ou sous pression. Côté qualité vous ne devriez pas être déçu. En tout cas j'ai apprécié cette recette et c'est pour cela que je vous la propose .

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghettis

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 ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis 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 avant l'incorporation de la crème fraîche. Incorporez la crème fraîche et mélangez .