

# 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**