

Spaghettis jambon Boursin cookeo



Spaghettis jambon Boursin cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 de spaghettis

100 g de Boursin

200 g de dés de jambon

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Coupez les spaghettis en 2 et déposez les dans la cuve .

Versez de l'eau pour recouvrir les spaghettis .(entre 300 ml et 400 ml [d'eau](#))

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le Paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le Boursin , les dés de jambon . Salez et poivrez .

Servez chaud