

Pâtes crème fraîche recette cookeo



Pâtes crème fraîche recette cookeo

150 CALORIES 3 PP 5 SP

Une recette cookeo simple pour la vie quotidienne. Une recette facile et rapide à réaliser .

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de pâtes

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

400 ml d'eau

2 cuillères

Sel et poivre

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Préparation

Coupez votre oignon en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve et quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignon

Ajoutez les pâtes

Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf

Ajoutez le verre de vin blanc

Salez et poivrez selon votre [convenance](#)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à soupe de crème fraîche et [servez chaud](#)