

Fiche recette cookeo : pâtes crème basilic

Cookeo

Pâtes crème basilic

Jean-Philippe Rousseau



Moulinex

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pâtes

1 bouquet de basilic

1 gousse d'ail

150 g de crème fraîche

50 g de parmesan râpé

Huile d'olive

Sel

Poivre

Lavez et ciselez le basilic. Epluchez l'ail et coupez le en morceaux ou hachés le avec un hachoir.

Mode dorer

Faites revenir dans de l'huile d'olive les morceaux d'ail et le basilic ciselé. Réservez l'ensemble de ces ingrédients ;

Versez dans la cuve les pâtes et recouvrez d'eau (minimum 200 ml).

Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2). Quand la cuisson est terminée ouvrez votre cookeo et ajoutez aux pâtes la crème fraîche et les morceaux d'ail et le basilic ainsi que le parmesan. Mélangez tous les ingrédients.

Servez chaud.

Téléchargez gratuitement cette fiche recette cookeo de pâtes à la crème basilic en cliquant sur l'image ou [ICI](#)
PDF 650 RECETTES [ICI](#)

Fiche recette cookeo de Fusillis Roquefort : le PDF

Fusillis Roquefort la recette

**Moulinex****Ingrédients pour 4 personnes**

240 g de Fusillis

200 g de roquefort

200 g de crème fraîche

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 verre de lait

Sel

Poivre

Préparation**Position dorer**

Versez de l'huile dans la cuve puis versez le verre de lait et ajoutez le Roquefort. Faites le fondre.

Quand vous obtenez un mélange lisse. Réservez la sauce.

Déposez les Fusillis puis versez de l'eau pour couvrir (minimum 200 ml).

Faites cuire les Fusillis en passant par le programme **cuisson rapide** ou **cuisson sous pression 5 mn** (le temps indiqué sur le paquet divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez à vos pâtes la sauce que vous avez réservée en repassant par la fonction dorer. Mélangez et dégustez chaud.

Téléchargez gratuitement ce PDF de cette recette cookeo de Fusillis Roquefort en cliquant sur l'image ou **ICI**