

# Farfalles saumon recette cookeo



## Farfalles saumon recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de farfalles

500 g de saumon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 ml de crème fraîche

1 citron

Ciboulette déshydratée ou fraîche

Sel

Poivre

Eau (pour recouvrir les ingrédients)

### Préparation

Pressez le citron et mélangez le jus avec la crème fraîche

Coupez le saumon en morceaux

### **Mode dorer**

Verser l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de saumon

Ajoutez les farfalles

Saler et poivrer selon votre convenance

Verser l'eau dans la cuve (recouvrez les ingrédients)

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes et divisez par deux

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve si nécessaire

Ajoutez le mélange citron crème fraîche .

Saupoudrez de ciboulette

Mélangez.

Servez chaud

---

# **Blanquette de dinde à l'italienne recette cookeo**



## **Blanquette de dinde à l'italienne recette cookeo**

### **Ingrédients pour 4 personnes**

800 g de blanquette de dinde

100 g d'olives vertes dénoyautés

1 oignon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 grosse boîte de tomates pelées

Ail semoule

Sel

Poivre

Curry

300 ml d'eau

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de volaille

2 cuillères à café de concentré de tomates

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 300 ml d'eau et 100 ml de vin rouge et un cube de bouillon de volaille émietté

### **Mode dorer**

Versez l'huile dans la cuve et faire dorer les blanquettes de dinde et les morceaux d'oignons.

Saupoudrez de curry et d'ail semoule.

Ajoutez les tomates pelées .

Versez le bouillon préparez.

Ajoutez les olives

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson sous pression ou cuisson rapide**

Programmez 18 mn de cuisson

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez. Servez chaud avec des pâtes par exemple