Farfalles poireaux & thon recette cookeo



Farfalles poireaux & thon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de farfalles

400 g de poireaux (frais ou surgelés)

1 petite boîte de thon

1 cuillère à café de moutarde

1 yaourt nature grec

Sel, poivre

Basilic déshydraté

500 ml d’eau

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

1 oignon

Préparation

Si poireaux frais : les émincer

Coupez l’oignon en morceaux

Egouttez et émiettez le thon

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, faites revenir les poireaux et les morceaux d’oignon

Ajoutez les farfalles

Verser l’eau (juste pour couvrir les pâtes)

Salez, poivrez

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le thon émietté .

Incorporez le yaourt grec et la moutarde

Saupoudrez de basilic

Mélangez