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 fraiche .

Saupoudrez de ciboulette

Mélangez.

Servez chaud