

Fiche recette cookeo : spaghettis steaks hachés moutarde

Cookeo
Moulinex

Spaghettis steaks hachés

cookeorecettes JP Rousseau



Ingrédients pour 5 personnes

5 steaks hachés
350 g de spaghettis
2 cuillères à soupe de moutarde
Huile d'olive
Sel
Poivre
1 cube de bouillon de bœuf

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve.

Coupez les steaks en morceaux et faites des boulettes pendant que l'huile chauffe.

Faites revenir les boulettes de steak. Ajoutez les spaghettis que vous avez coupés en 2.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans de l'eau et versez dans la cuve. (500 ml environ)

Salez et poivrez.

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de moutarde, mélangez et servez chaud.

Voici la fiche des spaghettis steaks hachés moutarde au cookeo. Vous pouvez télécharger ou imprimer cette fiche. (en haut à droite)