

Fusillis Roquefort : une recette cookeo

Cookeo

Fusillis au roquefort

Jean-Philippe Rousseau



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.



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 de ces fusillis

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 pâtes 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.

650 recettes le PDF