

One pot pasta saumon cookeo



One pot pasta saumon cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de pâtes

250 g de dés de saumon

100 g d'oignons

200 g de poireaux

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

Sel

Poivre

Huile d'olive

40 g de crème fraîche

Préparation

Placez dans la cuve du cookeo :

- Les pâtes
- Les dés de saumon
- Les morceaux d'oignons
- Les morceaux de poireaux

Versez le verre de vin blanc et de l'eau sur les ingrédients (couvrir l'ensemble).

Salez, poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche.