

# 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.