

# One pot pasta saumon recette cookeo



## Ingrédients pour 4 personnes

280 g de torsettes

400 g de saumon

1 citron

Le zest d'un demi citron

4 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cube de bouillon de légumes

600 ml d'eau

Sel

## Préparation

Coupez le saumon en morceaux

Pressez le citron et râpez la moitié d'un citron pour

recupèrer le zest

Placez dans la cuve du cookeo :

- Les torsettes
- Les dés de saumon
- Le zest de citron
- Le jus de citron

Versez l'eau sur les ingrédients avec le cube de légumes émietté (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 et la moutarde.

**Des Milliers de livres,  
de formations à télécharger**



**1TPE.com**