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

récupèrer 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.