

# Pâtes moules lardons recette cookeo



## Pâtes moules lardons recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

400 g de moules congelées décoquillées

200 g de lardons

200 ml d'eau

200 ml de vin blanc

200 g de pâtes au choix

400,g de courgettes

200 g de champignons de Paris congelés ou frais

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml de crème fraîche

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 200 ml de vin blanc, 200 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Coupez les courgettes et les champignons de Paris en morceaux

### **Mode dorer**

Déposez les lardons dans la cuve quand ils ont donné de la graisse faites revenir l'ail et les échalotes que vous avez coupées en morceaux .

Ajoutez ensuite les moules , les morceaux de courgettes et de champignons.

Ajoutez également les pâtes

Versez le bouillon

Salez et poivrez

### **Cuisson rapide ou sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche, la moutarde et mélangez .

Servez chaud .