

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 .