

Pâtes saumon champignons recette cookeo



Pâtes saumon champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes

250 g de saumon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 ml de jus de citron

1 gousse d'ail ou ail déshydraté

Aneth déshydratée ou fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Eau (pour recouvrir les ingrédients)

Préparation

Mode dorer

Verser l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les filets de saumon et émiettez-les au fur et à mesure de la cuisson.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les morceaux d'ail

Saler et poivrer selon votre convenance

Déposez les pâtes dans la cuve

Verser l'eau dans la cuve (recouvrez les ingrédients)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes et divisez par deux

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve si nécessaire

Remettez la cuve dans le Cookeo avec les ingrédients. Ajoutez la crème fraîche et le citron .

Saupoudrez d'aneth

Ajoutez la cuillère de moutarde . Mélangez.

Servez chaud