

Pâtes saumon tomates recette cookeo



Pâtes saumon tomates 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 tomates pelées

2 cuillères à soupe de crème fraîche

40 g de parmesan (facultatif mais très bon)

30 ml de jus de citron

Sel

Poivre

Eau (pour recouvrir les ingrédients)

Préparation pour cookeo

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 tomates pelées.

Saler et poivrer selon votre convenance

Déposez les pâtes dans la cuve

Verser l'eau dans la cuve. Recouvrez les ingrédients au ras

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve.

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

Servez chaud et saupoudrez de parmesan