

# Pennes truite fumée recette cookeo



## Pennes truite fumée recette cookeo

### Ingrédients

300 g de pennes

Eau

100 g de truite fumée

10 ml de crème fraîche liquide

1 cuillère à café de moutarde

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Jus de citron

### Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Déposez les penne dans la cuve du cookeo.

Recouvrez d'eau

Emiettez un cube de bouillon de légumes

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

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche moutarde.

Ajoutez du jus de citron

Ajoutez les tranches de truite fumée coupées en morceaux.  
Mélangez

Servez chaud