

Spaghettis blé complet champignons cookeo



Spaghettis blé complet champignons cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de champignons de Paris frais ou congelés

300 g de spaghettis blé complet

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de boeuf

3 gousses d'ail

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir

Préparation

Passez les champignons de Paris sous l'eau et coupez les en morceaux (si ce sont des champignons frais)

Passez au hachoir ail et feuilles de persil

Déposez les spaghettis dans un plat et recouvrez les d'eau (pour les ramollir et enlever l'amidon)

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve du Cookeo.

Déposez le persil et l'ail haché dans la cuve

Ajoutez les champignons de Paris.

Emiettez le bouillon de bœuf

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Versez le vin blanc puis de l'eau pour recouvrir les spaghettis.

Salez, poivrez

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez dans la cuve la crème fraîche

Servez chaud