

# Spaghettis boeuf tomates recette cookeo



## Spaghettis boeuf tomates recette cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères sa soupe d'huile d'olive

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volaille

### **Préparation**

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d'eau et un cube de bouillon de volaille émietté et du curry.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau pour les ramollir

### **Mode dorer**

**Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les boulettes de bœuf**

**Déposez les spaghettis dans la cuve**

**Ajoutez les tomates pelées**

Versez l'eau pour recouvrir les spaghettis

Emiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

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

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, la moutarde. Mélangez.

Servez chaud