

Spaghettis boulettes boeuf Boursin recette cookeo



Spaghettis boulettes boeuf Boursin recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf

200 g de champignons de Paris frais

100 g de Boursin ou équivalent

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Passez les champignons de Paris sous l'eau puis émincez les

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les boulettes de bœuf puis ajoutez les morceaux de champignons de Paris.

Versez le vin blanc

Versez l'eau et émiettez le cube de bouillon de bœuf afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

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 mélange Boursin/moutarde. Mélangez

Servez chaud