

Spaghettis champignons tomates recette cookeo



Spaghettis champignons tomates recette cookeo (one pot)

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de champignons de Paris

300 g de spaghettis

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Ail semoule

Sel

Poivre

Curry

100 ml de vin blanc

400 ml Eau pour recouvrir

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Passez les champignons de Paris sous l'eau et coupez les en morceaux

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

Mélangez le concentré de tomates et la cuillère de moutarde

Mode dorer

Déposez dans la cuve les spaghettis ramollis .

Ajoutez les champignons de Paris et la boîte de tomates pelées.

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

Emiettez le cube de bouillon de boeuf

Salez,poivrez ,saupoudrez de curry et d'ail semoule.

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 le mélange concentré de tomates :moutarde .

Servez chaud