

Spaghettis crème fraîche cookeo



Spaghettis crème fraîche cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghettis

40 g de crème fraîche

100 g d'oignons congelés

1cube de bouillon de bœuf

100 ml de vin blanc

Sel et poivre

1 œuf

Huile d'olive

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve

Quand l'huile est chaude faites dorer les oignons

Cassez les spaghettis en deux

Déposez-les dans la cuve

Versez le verre de vin blanc

Ajouter un bouillon composé d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf et

recouvrez les spaghettis

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis / 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et l'oeuf

.Mélangez

Servez chaud