

# Spaghettis crevettes coco cookeo



## Spaghettis crevettes coco cookeo

### Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghettis

20 crevettes décortiquées 300 g

1 oignon

1 carotte

2 cuillères à soupe de câpres 20 g

100 ml de vin blanc

De l'eau (environ 400 ml )

6 tomates cerises ou 2 grosses tomates

1 gousse d'ail hachée

Persil

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

### **Préparation**

Epluchez l'oignon, l'ail.

Ciselez et lavez le persil.

Passez le persil ,l'oignon et l'ail au hachoir .

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve puis quand l'huile est chaude faites revenir l'ail, l'oignon haché et le persil.

Ajoutez les crevettes .

Ajoutez les tomates coupées en morceaux et la carotte coupée en rondelles .

Ajoutez les câpres.

Déposez les spaghettis coupées en 2 dans la cuve

Versez le vin blanc et l'eau dans la cuve .

Salez et poivrez selon votre convenance

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

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

Servez chaud

```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({  
google_ad_client: "ca-pub-3311867126402452",  
enable_page_level_ads: true  
});
```