

Spaghettis crevettes tomates recette cookeo



Spaghettis crevettes tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boîte de tomates pelées

400 g de crevettes

Curry

280 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

Eau

100 ml de vin blanc

Curry

1 cuillère à soupe de moutarde

Préparation

Décortiquez les crevettes.

Déposez les spaghettis dans un plat et recouvrez d'eau (le but est de ramollir les spaghettis pour les mettre dans la cuve du Cookeo sans les couper) au moins 10 mn

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les crevettes. Saupoudrez de curry

Ajoutez les spaghettis

Ajoutez les tomates pelées et le vin blanc

Ajoutez l'eau afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve puis ajoutez le concentré de tomates, mélangez et servez chaud.