

Spaghettis dinde moutarde cookeo



Spaghettis
dinde moutarde cookeo 370 CALORIES
8 PP 9 SP

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de dinde

200 g de champignons de Paris

100 g d'oignons

240 g de spaghettis

2 cuillères à soupe de moutarde forte

Sel

Poivre

20 cl de crème fraîche liquide

Huile d'olive

Préparation

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve et faites revenir les morceaux de dinde .

Ajoutez les oignons pour les faire dorer puis c'est au tour des champignons

Salez et poivrez selon votre convenance. Versez les spaghettis coupées en 2 dans la cuve

Recouvrez les ingrédients d'eau

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est finie ajoutez la crème fraîche et la moutarde .

Servez chaud