

Spaghettis fonds d'artichaut recette cookeo



Spaghettis fonds d'artichaut recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 à 3 gousses d'ail

300 g de spaghettis

1 petite boîte de fond d'artichauts

40 ml de jus de citron

Eau pour recouvrir

60 g de parmesan(facultatif)

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube de bouillon de légumes

Préparation

Hachez les gousses d'ail et le persil

Egouttez et passez sous l'eau les cœurs d'artichauts. Coupez-les en morceaux .

Déposez pendant au moins 10 mn les spaghettis dans un récipient avec de l'eau pour les ramollir et ne pas avoir à les couper en 2 pour les mettre dans la cuve

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve faites revenir puis les morceaux de fonds d'artichauts

Ajoutez l'ail haché.

Versez l'eau ;

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Salez et poivrez selon votre convenance

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis et divisez par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez si nécessaire la cuve. Redéposez les ingrédients dans la cuve puis ajoutez le jus de citron.

Mélangez et servez chaud avec du parmesan éventuellement.