

Spaghettis haricots truite fumée recette cookeo



Spaghettis haricots truite fumée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

200 g de truite fumée

200g de haricots verts congelés

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillère à soupe de jus de citron

1cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Préparation

Pour ne pas couper les spaghettis en 2 trempez les environ 10 mn dans de l'eau chaude (dans un plat). Les spaghettis seront ainsi plus souples afin de les mettre dans la cuve.

Coupez la truite fumée en morceaux

Dans un bol mélangez la crème fraîche, la moutarde et les morceaux de truite Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Déposez les spaghettis et les haricots verts dans la cuve du cookeo

Versez de l'eau dans la cuve afin de recouvrir les spaghettis

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve.

Redéposez les spaghettis dans la cuve puis ajoutez le mélange crème fraîche moutarde et morceaux de truite

Mélangez et servez chaud.