

Spaghettis jambon Boursin recette cookeo



Spaghettis jambon Boursin recette cookeo

Voilà un repas complet avec cette recette cookeo. De plus cette recette est facile à réaliser ,et peu onéreuse. On peut même faire moins cher en optant pour de la crème fraîche mais le goût sera un peu différent .

On peut aussi opter pour une marque équivalent au Boursin qui sera moins chère également

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

200 g de dès de jambon

300 g de champignons de Paris congelés

Ail semoule

Eau pour recouvrir

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

Préparation

Mélangez dans un récipient la moutarde et la crème fraîche.

Déposez les spaghettis dans un plat avec de l'eau pendant au moins quinze minutes (pour les ramollir et ne pas les couper pour les mettre dans la cuve du Cookeo)

Déposez les spaghettis ramollis dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les dés de jambon.

Salez et poivrez.

Saupoudrez d'ail semoule

Versez de l'eau pour recouvrir les spaghettis

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 (si trop d'eau), ajoutez la préparation de crème fraîche et de moutarde.

Servez chaud avec du gruyère ou du parmesan

Le gruyère et le parmesan sont facultatifs mais apportent un goût certain à votre plat