Spaghettis Noix de Saint Jacques recette cookeo



Spaghettis Noix de Saint Jacques recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de Noix de Saint Jacques congelées

280 de spaghettis

30 g de beurre

200 g de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de crème fraîche

2 cuillères à soupe de jus de citron

Curcuma

1 cuillère à soupe d’ail déshydraté

Sel

Poivre

600 ml d’eau

Préparation

Mode dorer

Faites fondre le beurre puis faites cuire les Noix de Saint Jacques. Ajoutez l’ail déshydraté.

Ajoutez les champignons et les spaghettis.

Salez, poivrez et saupoudrez de curcuma.

Versez de l’eau sur les ingrédients afin de les recouvrir.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et le jus de citron

Servez chaud

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});