

Spaghettis saumon cookeo ou sans



Spaghettis saumon cookeo ou sans

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

150 g de saumon fumé

200 g de crème fraîche

2 jaunes d'œuf

Aneth déshydratée

1 cuillère à soupe de jus de citron

Sel

Poivre

Préparation pour cookeo

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. (Vous pouvez suivre ce lien pour une vidéo qui vous explique comment faire)

Coupez le saumon en morceaux

Dans un saladier mélangez la crème fraîche et les morceaux de saumon. Salez et poivrez selon votre convenance

Mode dorer

Déposez les spaghettis dans la cuve

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

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve.

Redéposez les spaghettis dans la cuve puis ajoutez le mélange crème fraîche saumon.

Ajoutez ensuite les 2 jaunes d'œufs, mélangez et servez chaud.

Préparation sans cookeo

Coupez le saumon en morceaux

Dans un saladier mélangez la crème fraîche et les morceaux de saumon. Salez et poivrez selon votre convenance

Dans une casserole ou un faitout, portez de l'eau salée à ébullition et faites cuire les spaghettis selon les indications du paquet.

Egouttez les spaghettis, redéposez les dans le faitout, ajoutez le mélange crème fraîche saumon.

Ajoutez ensuite les 2 jaunes d'œufs, mélangez et servez chaud