Spaghettis steaks hachés paprika au cookeo



Spaghettis steaks hachés paprika au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

4 steaks hachés

2 cuillères à soupe d’huile

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

400 ml d’eau

Paprika

1 cube de bouillon de légumes

Préparation

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau et un cube de bouillon de légumes

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux de steaks hachés

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Versez l’eau avec le cube de bouillon de légumes émietté afin de recouvrir les ingrédients.

Saupoudrez de paprika

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, la moutarde et la crème fraîche. Mélangez.

Servez chaud