

# Spaghettis steaks hachés tomates cookeo



# Spaghettis steaks hachés tomates cookeo

## Ingédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

4 steaks hachés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

Coupez l'oignon en morceaux

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau

### **Mode dorer**

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

Faites dorer ensuite les steaks hachés

Versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté afin de recouvrir les ingrédients.

Saupoudrez de curry

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 Mélangez.

Servez chaud

