Spaghettis tomates moules recette cookeo

Spaghettis tomates moules recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

500 g de moules décortiquées surgelées

2 cuillères à soupe d’huile

1 petite boite de tomates pelées

1 cuillère à café de moutarde

2 cuillères à café de concentré de tomates

100 ml de vin blanc

4 gousses d’ail

Sel

Poivre

500 ml d’eau

Curry

1 cube de bouillon de boeuf

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,500 ml d’eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Faites tremper les spaghettis dans de l’eau pour les ramollir

Coupez l’ail en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les morceaux d’ail

Ajoutez les moules.

Ajoutez les spaghettis et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé (l’eau doit recouvrir les spaghettis)

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 la moutarde et le concentré de tomates ,mélangez

Servez chaud