

Spaghettis truite fumée recette cookeo



Spaghettis truite fumée recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

250 g de truite fumée.

200 g de crème fraîche

30 ml de jus de citron

2 gousses d'ail

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Préparation

Déposez les spaghettis dans un récipient avec de l'eau (le but est de ramollir les spaghettis) pour ne pas les casser au moment de les mettre dans la cuve du Cookeo

Coupez la truite fumée en morceaux

Couper l'ail en morceaux et passez le au hachoir

Déposez des spaghettis dans la cuve du Cookeo verser de l'eau afin de recouvrir les spaghettis

Cuisson sous pression ou cuisson rapide

Programmez 4 minutes de cuisson (le temps indiqué sur le paquet des spaghettis divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée égouttez votre cuve et redéposez-la dans le Cookeo

Passez en mode dorer verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Quand l'huile est chaude déposez les gousses d'ail hachées et faites-les dorer.

Ajouter les spaghettis puis la crème fraîche et mélangez

Déposez les morceaux de truite fumée, salez et poivrez selon votre convenance, mélangez

Servez chaud