Farfalles steaks Boursin au cookeo

Farfalles steaks Boursin au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

280 de farfalles

1 cube de bouillon de bœuf

600 ml d’eau

Sel

Poivre

80 g de Boursin

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Préparation

Coupez les steaks hachés en morceaux et faites les revenir

avec l’huile d’olive dans cuve .

Ajoutez les farfalles puis versez un bouillon composé de 600 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est teminée, égouttez le contenu de la cuve . Repalcez les farfalles et les steaks hachés dans la cuve et replacez votre cuve dans le cookeo .

Ajoutez le Boursin ,mélangez et servez chaud .