

Pennes truite fumée recette cookeo



Pennes truite fumée recette cookeo

Ingrédients

300 g de pennes

Eau

100 g de truite fumée

10 ml de crème fraîche liquide

1 cuillère à café de moutarde

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Jus de citron

Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Déposez les penne dans la cuve du cookeo.

Recouvrez d'eau

Emiettez un cube de bouillon de légumes

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange crème fraîche moutarde.

Ajoutez du jus de citron

Ajoutez les tranches de truite fumée coupées en morceaux.
Mélangez

Servez chaud