

# **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 pennes 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 pennes 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

---

## **One pot Pennes poulet vache qui rit cookeo**



# One pot Pennes poulet vache qui rit cookeo

## Ingédients pour 4 personnes

4 portions de vache qui rit ou équivalent

400 g d'escalopes de poulet ou de dinde

200 g de champignons de Paris frais ou congelés

1 cube de bouillon de bœuf

1 cuillère à soupe de moutarde

100 ml de vin blanc

280 g de pennes ou pâtes de votre choix

300 ml d'eau

Sel

Poivre

## Préparation

Déposez dans la cuve :

– Les pennes

– Les morceaux d'escalopes

– Les champignons de Paris

Versez un bouillon composé de 100 ml de vin blanc, 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émiellé.

Salez et poivrez selon votre convenance

## Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la cuillère à soupe de moutarde. Mélangez.

Ajoutez les portions de vache qui rit et faites-les fondre.

Servez chaud