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

Ingrédients 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 émietté.
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