

# Spaghettis steaks hachés recette cookeo



# Spaghettis steaks hachés recette cookeo

## Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

3 steaks hachés

1 oignon rouge

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boîte de tomates pelées

1 oignon

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de bœuf

### **Préparation**

Coupez l'oignon rouge en morceaux et hachez le

Découpez les steaks hachés en morceaux.

Faites tremper les spaghettis dans de l'eau

### **Mode dorer**

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de steaks hachés.

Faites dorer ensuite l'oignon rouge haché

Versez le vin blanc

Ajoutez les tomates pelées.

Versez l'eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté afin de recouvrir les ingrédients.

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

### **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates, la moutarde Mélangez.

Servez chaud