Spaghettis steaks hachés à la moutarde et au cookeo



Ingrédients pour 5 personnes

5 steaks hachés

350 g de spaghettis

2 cuillères à soupe de moutarde

Huile d’olive

Sel

Poivre

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation de ces spaghettis

steaks hachés

Mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve.

Coupez les steaks en morceaux et faites des boulettes pendant que l’huile chauffe.

Faites revenir les boulettes de steak. Ajoutez les spaghettis que vous avez coupées en 2.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans de l’eau et versez dans la cuve. (500 ml environ)

Salez et poivrez.

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de moutarde, mélangez et servez chaud.