

# Torsades truite fumée recette cookeo



# Torsades truite fumée recette cookeo

## Ingrédients

300 g de torsades

500 ml d'eau

100 g de truite fumée

100 ml de crème fraîche liquide

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

20 ml de jus de citron

## Préparation

Déposez les torsades dans la cuve du cookeo.

Recouvrez d'eau

Ajoutez les morceaux ou tranches de truite fumée

Salez et poivrez selon votre convenance

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

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche ,la moutarde et le jus de citron .

. Mélangez

Servez chaud