

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