Pâtes crème basilic au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes
400 g de pâtes
1 bouquet de basilic
1 gousse d'ail
150 g de crème fraîche
50 g de parmesan râpé
Huile d'olive
Sel
Poivre
Préparation
Lavez et ciselez le basilic. Epluchez l'ail et coupez le en morceaux ou hachés le avec un hachoir.
Mode dorer
Faites revenir dans de l'huile d'olive les morceaux d'ail et le basilic ciselé. Réservez l'ensemble de ces ingrédients ;
Versez dans la cuve les pâtes et recouvrez d'eau (minimum 200 ml).
Mode cuisson rapide ou cuisson sous pression
Programmez 5 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2).
Quand la cuisson est terminé ouvrez votre cookeo et ajoutez aux pâtes la crème fraîche et les morceaux d'ail et le basilic ainsi que le parmesan .Mélangez tous les ingrédients.
Servez chaud.

©copywright 2016 by Jean-Philippe Rousseau
http://sport-et-regime.com/
http://www.recettesrapidesfaciles.com/
https://www.facebook.com/cookeorecettes/