



Pâtes au thon au Cookeo



PRÉPARATION

1 MIN



CUISSON

6 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 250 g de pâtes (tagliatelles)
- 200 g de thon au naturel
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de parmesan râpé
- 1 échalote
- 500 ml d'eau
- 1 bouquet garni
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Instructions

1. Épluchez et émincez l'échalote
2. Dans la cuve de votre Cookeo, mettre l'huile d'olive puis sélectionner la fonction "dorer". Ajoutez l'échalote et laissez dorer 2 min
3. Ajoutez les pâtes, le thon en miette, l'eau, le bouquet garni, le sel, le poivre et sélectionnez la cuisson sous pression pendant 4 min
4. En fin de cuisson, ajoutez la crème fraîche, le parmesan, mélangez avec une spatule en bois pour ne pas abimer votre cuve
5. Servez sans attendre
6. Bon appétit !