

Pâtes au saumon et aux courgettes (Cookeo)



Pour 5 pers / 12 pp par pers pour une portion de 373 gr

- 320 gr de pâtes crues
- 500 de saumon frais
- 430 ml d'eau
- 600 gr de courgettes
- 100 ml de crème liquide à 15% de mg
- 1 bouillon cube spécial pâtes
- Basilic

- Sel, poivre

Mettre les pâtes, l'eau et le bouillon cube dans la cuve et lancer une cuisson rapide pour 4 minutes.

Pendant ce temps couper le saumon en gros cubes et les courgettes en dés.

A la fin de la cuisson des pâtes rajouter le saumon et les courgettes dans la cuve et lancer à nouveau une cuisson rapide pour 5 minutes.

Pour finir rajouter la crème, du basilic, sel et poivre. Mélanger le tout et servir immédiatement.