

## One pot pasta au saumon (Cookeo)



Pour 4 pers / 10 pp par pers

- 250 gr de pâtes crues
- 250 gr de saumon frais
- 250 gr de tomates cerises
- 250 gr courgettes jaunes
- 1 bouillon cubes herbes et huile d'olive

- 260 ml d'eau
- 3 cs de St Moret
- sel, poivre
- aneth

Couper le saumon en gros cubes.

Couper les courgettes en morceaux.

Mettre les pâtes dans le fond de la cuve.

Mettre par-dessus d'un côté les tomates cerises, ensuite les courgettes, et encore à côté le saumon.

Mettre au centre le bouillon cube, et le St Moret.

Saler, poivrer et disperser de l'aneth par-dessus.

Mouiller avec l'eau.

**NE MELANGER PAS.**

Lancer une cuisson rapide pour 6 minutes.

À la fin de la cuisson mélanger le tout et servir.

*Rien de plus simple et un plat délicieux*