



One pot pasta saumon / épinards

**LA CUISINE DE BOOMY**



*Pour 4 pers / 7 PersoPoints*

- 250 gr de pâtes crues type penne
- 130 gr d'épinards surgelés
- 250 gr de saumon frais
- 2 gousses d'ail
- 500 ml d'eau
- 2 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- Sel, poivre
- parmesan (facultatif)

Mettre les pâtes dans la cuve du Cookeo. Disposer par-dessus les galets d'épinards et le saumon coupés en gros cubes. Ajouter les gousses d'ail pressées et verser l'eau.

Lancer une cuisson rapide pour 10 minutes.

En fin de cuisson, rajouter la crème, saler poivrer et mélanger le tout.

Servir et rajouter du parmesan dans votre assiette si vous le souhaitez.