

# ONE POT PASTA CREVETTES SAUMON (cookéo)



**Ingrédients : pour 4 personnes**

- 300 g de spaghetti
- 200 g de crevettes
- 400 g de filets de saumon
- 1 cuillère à soupe de court-bouillon
- 1 verre de vin blanc
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Curry
- 400 g d'eau

**Préparation :**

- Déposer dans la cuve les spaghettis coupées en deux
- puis ajouter le saumon coupé en dés
- ainsi que les crevettes
- Verser le verre de vin blanc et l'eau pour recouvrir les ingrédients.
- Saler, poivrer, saupoudrer de curry et du court bouillon
- Choisir la cuisson sous pression
- Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghetti divisé par 2 pour moi 4 minutes.
- Quand la cuisson est terminée ajouter les 2 c à s de crème fraîche et mélanger.

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*