

## ONE POT PASTA AUX CREVETTES (cookéo)



### Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 c à c d'ail
- 1/2 poivron rouge
- 100 g de champignons de Paris
- 300 g de crevettes
- 1 coeur de bouillon
- 200 g de pâtes papillon
- sel, poivre
- curry en poudre
- 2 c à s d'huile d'olive
- 300 g d'eau
- crème fraîche

### Préparation:

- émincer l'oignon et l'ail
- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute en préchauffage
- ajouter 2 c à s d'huile d'olive, puis l'oignon et l'ail émincé
- puis faire dorer pendant 2 minutes
- au bout de 2 minutes, ajouter le 1/2 poivron rouge émincé
- au bout d'une minute ajouter les petits pois, les champignons de Paris
- au bout de 6 minutes, ajouter les pâtes, l'eau et les crevettes
- choisir ensuite l'option cuisson sous pression pour 3 minutes.
- fermer et verrouiller le couvercle
- dès que la cuisson terminée, attendre de pouvoir déverrouiller le couvercle puis ouvrir
- rectifier l'assaisonnement
- puis ajouter un peu de crème fraîche

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

THERMOMINOUX 2017

<http://thermominoux.over-blog.com>