

## PATES AU THON COOKEO



### Ingrédients :

- 3 échalotes émincées
- 300 g de Champignons de Paris émincés
- 1 c à s d'huile d'olive
- 250 g de macaronis
- 500 ml d'eau
- quelques feuilles de basilic
- 1 grosse boîte de thon à la tomate (250 g)

### Préparation :

- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute en préchauffage
- ajouter 1 c à s d'huile d'olive, faire dorer les échalotes et les champignons pendant 2 minutes
- ajouter le thon et bien mélanger pendant 1 minute
- ajouter les pâtes, les feuilles de basilic et l'eau
- mettre en cuisson rapide 4 minutes (à adapter selon vos pâtes)

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

THERMOMINOUX 2019

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