

TIMBALE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (4 personnes)

- 200g Pâtes crus (normales ou complètes)
- 400g Blanc de poulet
- 500g Béchamel légère (voir lien pour la recette >> [béchamel légère](#))
- 1 petite boîte de concentré de tomate
- 1 KubOr
- 100g de champignons
- 1L d'eau

Recette réalisée au Cookeo :

- > Mettre l'eau, les pâtes et le cube KubOr dans la cuve
- > Cuire 15 min Sous Pression
- > Préparer la béchamel et y rajouter le concentré de tomate
(Lien de la recette >> [béchamel légère](#))
- > Egoutter les pâtes
- > Remettre les pâtes égouttées dans la cuve
- > Rajouter les morceaux de poulet, les champignons et la béchamel légère à la tomate
- > Mélanger le tout à l'aide d'une spatule
- > Lancer le mode Réchauffer 5 min