

Pâtes aux carottes, champignons et cervelas, version Cookeo

Pour 4 personnes :

300 g de pâtes crues

5 carottes

1 petite barquette de champignons de Paris

1 cube de bouillon de volaille

20 cl de crème liquide

50 cl d'eau

1 cervelas

3 CS de parmesan

1 CS de matière grasse

Sel et poivre



- Éplucher les carottes et les couper en rondelles (0,5 cm environ).
- Éplucher les champignons et les couper en 2 ou en 4, s'ils sont trop gros.
- Dans la cuve du Cookeo, mettre un peu de matière grasse et, en mode « Dorer », faire revenir les rondelles de carottes et les champignons, jusqu'à début de coloration.
- Ajouter les pâtes, le cube de bouillon émietté et l'eau. Programmer 3 min, en mode « Sous Pression ».
- A la sonnerie, ouvrir le couvercle et ajouter le cervelas, coupé en petits dés. Programmer de nouveau, 3 min, en mode « Sous Pression ».
- En fin de cuisson, verser la crème liquide, saupoudrer de parmesan et mélanger rapidement. Rectifier l'assaisonnement, si besoin, avec un peu de sel et de poivre.
- Programmer « Maintien au chaud » ou servir immédiatement.

