

Pâtes farfalles (papillon)

Ingrédients :

Pâtes
Sel, poivre
Eau très chaude
Eau au fond de la cocotte

**Cocotte de base
Plat intermédiaire
porcelaine 2 pers.**

100 g
facultatif
35 cl
3 c. à s.

**Cocotte de base
6 pers.**

350 g
facultatif
1 L

**Cocotte de base
8 pers.**

600 g
facultatif
1,75 L

Préparation :

- 1 - Disposez les pâtes au fond de la cocotte.
- 2 - **Ajoutez l'eau très chaude**, le sel (facultatif) et remuez.
- 3 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

20 mn

20 mn

30 mn

HAUT :

Maxi

Maxi 10 mn
puis Mini

Maxi 10 mn
puis Mini

BAS :

Maxi

Maxi
jusqu'à l'apparition
de petites bulles
puis Mini

Maxi
jusqu'à l'apparition
de petites bulles
puis Mini

ATTENTE

AVANT D'OUVRIER :

5/10 mn

5/10 mn

5/10 mn

Notes :

- Remuez et égouttez si nécessaire. Accommodez selon votre goût.
