

Blanquette de saumon WW (Cookeo)



Pour 4 pers / 7 PP ou 7 SP

Pour 100 gr de [saumon](#)

- 4 pavés de saumon frais
- 150 ml d'eau
- 150 ml de vin blanc
- 2 cc de fumet de poisson
- 2 cc de maïzena

- 2 cs de crème à 15 % de mg
- Sel, poivre
- 500 gr de champignons surgelés

Mettre les champignons congelés dans le fond de la cuve. Rajouter l'eau, le vin blanc et le fumet de poisson.

Déposer les pavés de saumon par dessus, saler, poivrer et lancer une cuisson rapide pour 10 minutes.

A la fin de la cuisson couper grossièrement le saumon à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère en bois.

Prélever un peu de bouillon et y diluer la maïzena. Verser dans la cuve. Rajouter la crème.

Mélanger le tout délicatement et faire épaissir en mode dorer 3 à 4 minutes

Servir avec du riz, à comptabiliser.