

Saumon et crevettes sauce au vin blanc (Cook'in)



Pour 4 pers / 10 pp ou 8 sp pour 120 gr de saumon, 50 gr de crevettes et 110 gr de riz

2 pp ou 3 sp pour la sauce

- 4 pavés de saumon
- 250 gr de crevettes crues
- 250 gr de riz cru
- 2 courgettes
- 1 cube de court bouillon aux fines herbes
- 100 ml de vin blanc

- 600 ml d'eau
- 2 cs de maïzena
- 100 gr de crème épaisse à 15 % de mg
- jus de citron
- paprika
- aneth

Dans le bol du [Cook'in](#) mettre l'eau, le vin blanc et le cube de court bouillon.

Mettre le riz dans le panier inox, le rincer abondamment à l'eau froide et l'insérer dans le bol.

Couper les courgettes en fines rondelles et les placer dans le cuit vapeur.

Poser les pavés de saumon dans le panier du cuit vapeur et étaler les crevettes autour.

Saupoudrer d'aneth, de paprika et arroser d'un peu de jus de citron.

Programmer pour 25 min, 120°, vit 2.

A la fin de la cuisson retirer le cuit vapeur et le panier inox et réserver au chaud.

Prélever 300 ml de bouillon restant, jeter l'excédent.

Rajouter la crème et la maïzena et programmer 3 min, 100°, vit 5 puis turbo pour lisser la sauce.

Servir le poisson accompagné de crevettes, le riz et les courgettes , le tout nappé de sauce.