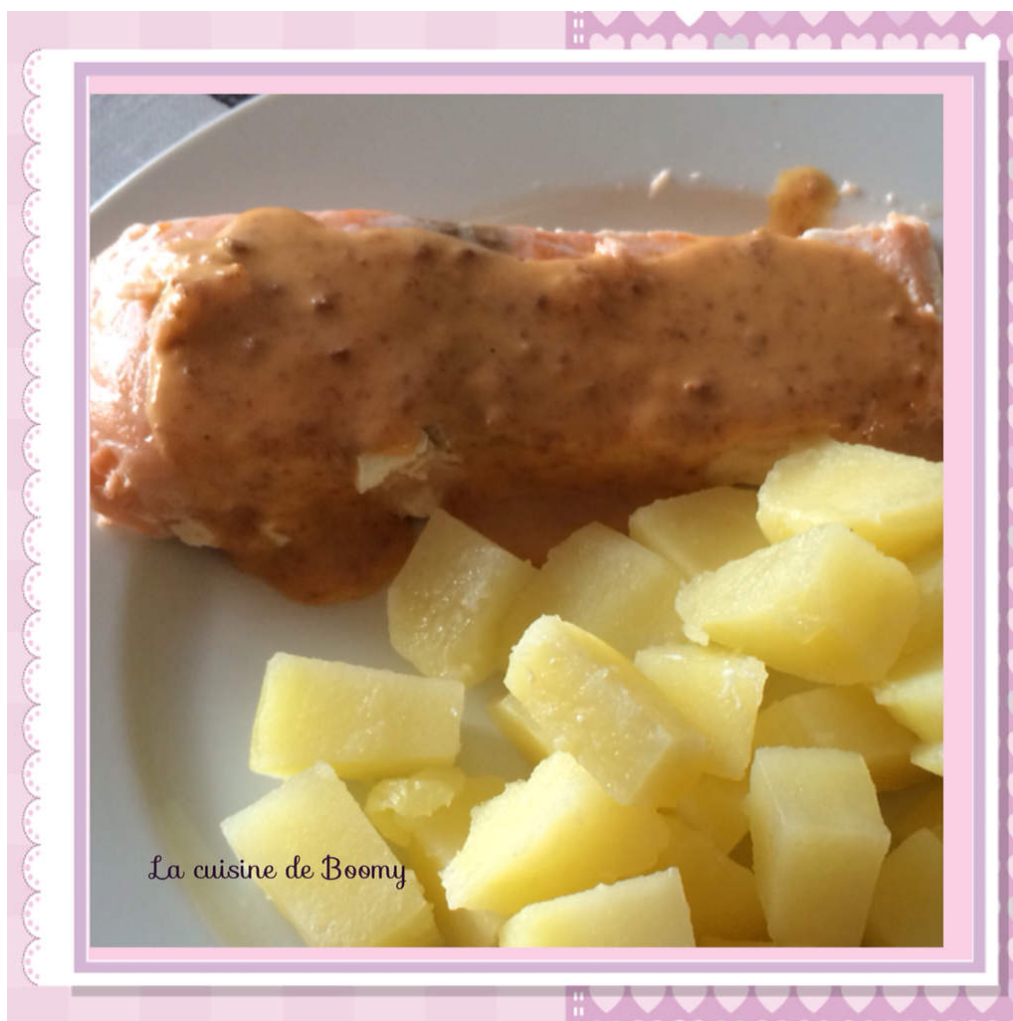


Pavé de saumon sauce chorizo (Cook'in)



Une alliance terre/mer très réussie pour cette recette thermomix trouvée sur le site [supertoinette](#) que j'ai convertie pour une confection [Cook'in](#).

Pour 4 pers

4 pavés de [saumon](#)

120 gr de chorizo doux

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 échalote

20 gr de maizena

150 ml de crème liquide à 12 % de mg

700 à 800 gr de pommes de terre

sel, poivre

Couper l'échalote en gros morceaux et la mettre dans le bol, mixer 10 s, vit 6.

Couper le chorizo en fines rondelles, le rajouter dans le bol avec l'eau et le vin. Saler, poivrer.

Eplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes.

Les placer dans le cuit vapeur

Disposer les pavés de saumon dans le panier du cuit vapeur, saler, poivrer et l'installer dans le cuit vapeur. Positionner le tout sur le bol et programmer 120°, vit 2, 35 minutes.

A la sonnerie retirer le cuit vapeur, réserver au chaud.

Rajouter la crème et la maizena dans le bol et programmer vit 6, 10s.

Faire cuire à 90°, vit 4, 1m30.

Mixer 10s, vit 6 et servir le saumon nappé de sauce et accompagné de pommes de terre vapeur.

J'ai calculé les points de cette recette pour les wet-wet et vous compterez 8 pp par pers pour 110 gr de saumon, 150 gr de pommes de terre. La totalité de la sauce quant à elle représente [25 pp](#).

Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur