

## Pavés de saumon sauce crevettes / poireaux (Cookeo)



J'avais 4 pavés de [saumon](#) et quelques crevettes à cuisiner et j'avais envie d'utiliser mon [Cookeo](#). Ajouté à cela des blancs de poireaux et vous obtiendrez un super plat, et prêt à être déguster très rapidement.

Pour 4 pers / 7 pp par pers pour 110 gr de saumon

- 4 pavés de saumon
- 230 gr de crevettes décortiquées surgelées
- 5 blancs de poireaux
- 1 échalote
- 1 cc d'huile d'olive
- 1 cc de fumet de poisson
- 2 cs de crème à 15 % de mg

- 100 ml de vin blanc
- sel, poivre

Emincer l'échalote et les blancs de poireaux.

En mode dorer faire chauffer l'huile, et mettre l'échalote et les blancs de poireaux .

Mélanger

Rajouter le vin blanc, le fumet de poisson et les crevettes.

Saler, poivrer et laisser décongeler les crevettes en remuant de temps en temps.

Poser ensuite le saumon par-dessus et lancer une cuisson rapide pendant 8 minutes.

A la fin de la cuisson sortir le saumon et réserver au chaud

Rajouter la crème et mélanger le tout ( sans cuisson, la crème va chauffer avec la chaleur des poireaux et des crevettes )

*Servir avec du riz et nappé de la sauce crevettes / poireaux*