

Saumon et pommes et terre à la crème (Cookeo)



Pour 4 pers / 12 pp par pers

- 520 gr de pommes de terre
- 4 pavés de saumon soit 600 gr
- 4 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 1 cc de fumet de poisson
- sel, poivre
- 125 ml d'eau

- persil

Couper les pommes de terres en cubes.

Dans le mode « ingrédients » sélectionner « pommes de terre » et les faire cuire en suivant les instructions du Cookeo.

Une fois les pommes de terre cuites les mettre dans la cuve avec le saumon coupé en cubes.

Rajouter le fumet de poisson, l'eau, le sel et le poivre.

Mélanger et lancer une cuisson rapide pour 3 minutes.

Rajouter ensuite la crème et le persil.

Faire épaissir en mode doré si nécessaire (si la sauce est trop liquide).