



Farfalle saumon / poireaux
LA CUISINE DE BOOMY



Pour 5 pers/ 8 spl ou 12 pp par pers

- 300 gr de pâtes cures
- 4 pavés de saumon
- 2 blancs de poireaux (à tester avec 3 ou 4)
- 1 bouillon cube bio basilic thym
- sel, poivre
- ciboulette
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- 2 cs de sauceline

Laver les blancs de poireaux, les couper en rondelles et les mettre dans la cuve (moitié de la cuve).
Mettre les pâtes crues de l'autre côté.

Couper le saumon en gros cubes et le poser au-dessus.

Mettre de l'eau à hauteur des pâtes (environ 800 ml pour moi).

Rajouter le bouillon cube, le sel, le poivre et la ciboulette.

Lancer une cuisson rapide pour 6 minutes.

En fin de cuisson ouvrir le cookeo et rajouter la sauceline.

Faire épaissir en mode dorer et rajouter la crème.

Servir immédiatement .