



Penne saumon fumé / brocolis

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 7 spl ou 10 pp par pers

- 500 gr de brocolis surgelés
- 220 gr de pâtes crues
- 200 gr de saumon fumé
- 1 cube aux herbes bio
- 500 ml d'eau
- sel, poivre
- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg

Mettre le brocoli dans le panier vapeur, verser 200 ml d'eau dans la cuve et poser le panier vapeur. Faire cuire 4 min en cuisson rapide.

Sortir le panier vapeur, réserver. Vider la cuve.

Mettre les pâtes, le saumon coupé en lardons, le cube aux herbes dans la cuve. Saler et poivrer légèrement.

Verser l'eau et lancer une cuisson rapide pour 5 minutes.

A la fin de la cuisson rajouter le brocoli et la crème dans la cuve.

Mélanger délicatement et servir de suite.

