



Pavé de saumon au basilic et son riz au poivron

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 7 spl ou 13 pp par pers

- 4 pavés de saumon
- 200 gr de riz
- 1 poivron rouge et 1 poivron jaune
- 1 l d'eau
- 2 cs d'huile d'olive
- Basilic
- Sel, poivre
- Bouquet garni

Mettre l'eau, l'huile d'olive, le basilic et le bouquet garni dans le bol.

Mettre le riz dans le panier inox, le rincer et l'insérer dans le bol.

Disposer une feuille de papier sulfurisé dans le cuit vapeur et y poser les pavés de saumon, saler poivrer et parsemer de basilic.

Programmer 20 min, 120°, vit 2.

Pendant ce temps couper les poivrons en dés et les mettre dans le panier du cuit vapeur.

A la fin de la cuisson insérer le panier vapeur dans le cuit vapeur et programmer 5 min, 120°, vit 2.

A la sonnerie retirer le cuit vapeur, égoutter le riz.

Mélanger les poivrons au riz et servir le riz accompagné d'un pavé de saumon.