



Pavé de saumon, poireaux et riz sauce crème estragon

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 personnes / 5 spl par pers sans sauce

spl pour la totalité de la sauce

- 4 pavés de saumon
- 500 gr de poireaux surgelés (décongelés)
- 600 ml d'eau
- 150 gr de crème épaisse à 15 % de mg
- 1 cube de bouillon de légumes
- 200 de riz blanc
- Sel
- Poivre
- Paprika
- Estragon

Mettre le poireau décongelé dans le cuit vapeur, saler, poivrer.

Disposer les pavés de dans le plateau du cuit vapeur et saupoudrer le de paprika.

Mettre l'eau dans le bol et rajouter le cube de bouillon de légumes émietté. Mettre le riz dans le panier en inox, le passer sous l'eau froide et l'insérer dans le bol.

Programmer 15 min, 120°, vit2.

Au bout de ce temps, réserver le saumon, le riz et le poireau.

Vider le bol en prenant soin de conserver 100 ml du bouillon de cuisson, rajouter la crème, du sel, du poivre et de l'estragon et programmer 4 min, 90°, vit3.

Servir le saumon accompagné de riz et de poireaux, le tout nappé de sauce