



Pavé de saumon aux petits pois et au maïs

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 personnes

- 4 pavés de saumon
- 1 boîte de 150 gr de maïs soit 140 gr égoutté
- 300 gr de petits pois surgelés
- 2 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- Sel, poivre
- 100 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- Épices pour poissons

Mettre le saumon dans le panier vapeur, saupoudrer d'épices pour poissons, réserver.

Mettre les petits pois, le maïs, l'eau et le bouillon de légumes émietté dans la cuve, mélanger. Saler, poivrer et poser le panier vapeur sur vos légumes.

Lancer une cuisson rapide pour 6 minutes.

En fin de cuisson sortir le saumon, rajouter la crème dans la cuve, mélanger et faire chauffer 2 minutes en mode dorer.

Servir le saumon avec les légumes, nappés d'un peu de sauce.