



## Poisson au curry

### LA CUISINE DE BOOMY



#### *Pour 4 pers / 4 PersoPoints par pers*

- 1 échalote
- 5 belles poignées de carottes surgelées
- 1 cs d'huile d'olive
- curry
- 120 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 100 ml d'eau
- 4 pavés de saumon
- 1 cs de sauceline
- sel poivre

Mettre l'huile dans la cuve. Lancer le cookeo, en mode dorer.

Pendant ce temps, émincer l'échalote et la faire revenir dans l'huile chaude. Ajouter les carottes puis saupoudrer de curry, mélanger le tout. Ajouter l'eau, saler et poivrer et mélanger à nouveau.

Poser le poisson sur les carottes et lancer une cuisson sous pression pour 5 minutes.

En fin de cuisson sortir le saumon, verser la crème et ajouter la sauceline.

Mélanger le tout, remettre le poisson et lancer le mode mijoter pour 1 à 2 minutes, afin de faire épaisir la sauce.

Servir de suite.