



Pavé de saumon façon crumble et ses haricots verts

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 pers / 3 PersoPoints par pers

- 4 pavés de saumon
- 400 gr de haricots verts frais
- 1 gousse d'ail
- persil
- 3 cs de chapelure
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 cc de raifort
- sel, poivre

Déposer une feuille de cuisson dans le panier vapeur du Cookeo, saler, poivrer. Ajouter 200 ml d'eau dans la cuve et y placer le panier vapeur. Lancer une cuisson rapide pour 8 minutes.

Préchauffer votre four à 180°.

Hacher l'ail et le persil. Dans un bol mélanger l'ail, le persil, la chapelure, l'huile et le raifort, saler poivrer. Une fois le saumon cuit, le sortir du panier vapeur, retirer la feuille de cuisson et mettre les haricots à la place et les faire cuire en sélectionnant le mode ingrédients, haricots verts.

Déposer une feuille de cuisson dans un plat allant au four et y disposer les pavés de saumon. Répartir le mélange du bol sur les pavés de saumon et passer au four une dizaine de minutes (à surveiller de près).

Servir de suite accompagné de ses haricots verts et éventuellement comme ici avec du riz 3 couleurs.