



## Saumon au boursin

### LA CUISINE DE BOOMY



*Pour 4 pers / 3 points par personne*

- 4 pavés de saumon
- 50 gr de Boursin cuisine ail et fines herbes
- 4 blancs de poireaux
- 1 cs d'huile d'olive
- 150 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- sel, poivre

Emincer les blancs de poireaux. Lancer le mode dorer, mettre l'huile dans la cuve, et y faire dorer les poireaux quelques minutes tout en remuant (sans attendre la fin du préchauffage). Verser l'eau, ajouter le bouillon cube émietté, saler poivrer et poser les pavés de saumon sur les poireaux.

Lancer une cuisson rapide ou une cuisson sous pression pendant 7 minutes.

Retirer le saumon, le réserver au chaud, ajouter le fromage mélanger et faire chauffer 5 minutes en maintien au chaud afin de faire fondre le fromage, mélanger.

Remettre les pavés sur le poireau et prolonger le mode maintien au chaud pendant une à deux minutes avant de servir.