



Blé aux champignons et son pavé de saumon

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 4 personnes / 6 points par pers

- 500 gr de gros champignons
- 200 gr de blé Ebly
- 400 ml d'eau
- 2 cc de fumet de poisson
- 4 pavés de saumon
- sel, poivre
- aneth
- persil
- 4 cs de crème épaisse à 15 % de mg

Laver les champignons et les couper en lamelles.

Mettre le blé dans la cuve, ajouter les champignons, le fumet de poisson, saler poivrer et verser l'eau. Mélanger le tout

Disposer une feuille de cuisson dans le panier vapeur et poser dessus les pavés de saumon. Disperser de l'aneth sur le saumon, poser le panier sur le blé et lancer une cuisson rapide pour 10 minutes.

Sortir le panier contenant le poisson, ajouter la crème, le persil, mélanger le tout et servir de suite le saumon accompagné de blé aux champignons.