

SAUMON AU BOURSIN (cookeo)



Ingrédients:

- 4 pavés de saumon
- 150 g de Boursin
- 600 g de blancs de poireaux émincés
- 5 c à s de brunoise de légumes surgelée
- 2 c à s d'huile d'olive
- 150 ml de bouillon de légumes

Préparation:

- insérer la cuve dans l'appareil puis régler-le sur le mode manuel / cuisson classique / dorer
- verser l'huile, ajouter les poireaux puis faire dorer 6 minutes sans attendre la fin du préchauffage
- ajouter la brunoise et poursuivre la cuisson 2 minutes en remuant
- verser le bouillon, assaisonner et répartir le saumon
- désactiver la fonction dorer et revenir au mode manuel
- sélectionner la fonction cuisson sous pression, programmer la minuterie à 7 minutes puis départ immédiat
- fermer et verrouiller
- réserver les pavés de saumon
- incorporer le fromage et le laisser fondre dans les légumes
- puis dresser les assiettes

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre Recettes Inratables au Robot-Cuiseur