

## TAGLIATELLES FRAICHES AU SAUMON ET EPINARDS ( cookéo)



### Ingrédients :

- un paquet de tagliatelles (rayon frais, environ 500 g)
- 4 pavés de saumon
- 200 g épinards (surgelés)
- 1/2 Boursin
- 20 cl de crème liquide
- 400 ml d'eau
- 4 C à S de crème fraîche
- sel
- poivre

### Préparation:

- Cuire le saumon
- Mettre 200 ml d'eau dans le fond de la cuve
- placer les pavés de saumon dans le panier vapeur
- cuire 5 minutes en mode sous pression
- Détailler ensuite le saumon en gros morceaux (et je l'ai réservé au chaud car je le trouvais assez cuit)
- Vider l'eau du cookeo et nettoyer la cuve
- Mettre tous les ingrédients dans le cookeo (sauf le saumon ) et 200 ml d'eau.
- Cuisson rapide 2 minutes sous pression
- dresser sur un plat de service et déposer les morceaux de saumon

Vous pouvez retrouver cette recette sur le blog [LA POPOTTE A LOLO](http://lapopottealolo.com)

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*