

PAVE DE SAUMON SAUCE CREME CITRON ET HARICOTS VERT thermomix



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [CHRISSEY](#)

Ingrédients :

- 4 pavés de saumon
- 500 g de haricots verts frais
- 1 c à s de fumet de poisson en poudre
- 10 g de maïzena
- 3 c à s de crème 15%
- 1 jus de citron
- sel, poivre
- 800 g d'eau

Préparation :

- Mettre les haricots verts dans le panier du varoma
- Poser les paves de saumon sur le plateau varoma
- Mettre le couvercle
- Dans le bol mettre l'eau, le fumet de poisson, le sel et le poivre .
- Fermer le bol, poser le varoma et cuire 30 minutes température Varoma vitesse 2
- A la sonnerie, réserver le poisson et les haricots verts
- préparation de la sauce citron :
- conserver 175 g de jus de cuisson,
- ajouter la maïzena et le citron
- puis cuire 5 minutes à 90° vitesse 2
- Ajouter la crème et mixer 10 secondes à Vitesse 5
- Servir le pave de saumon nappé de sauce crème citron et accompagner de haricots verts

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