

SAUMON MASSALA (cookéo et extra crisp)



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pavés de saumon
- 1 oignon émincé
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 tomate bien mûre en cubes
- 1,5 c à s de gingembre frais râpé
- 2,5 c à s de curry en poudre
- 1,5 c à s de concentré de tomates
- 25 cl de lait de coco
- 1 c à s d'huile

Préparation :

- utiliser le Cookeo en mode manuel
- choisir cuisson classique puis le mode dorer, la machine débute est en préchauffage
- ajouter 1 c à s d'huile d'olive, puis l'oignon émincé, l'ail et la tomate
- faire confire 5 minutes en remuant de temps en temps
-
- ajouter les épices, le concentré de tomates et le lait de coco.
- puis mélanger
- ajouter les pavés de saumon
- positionner l'extra crisp
- cuire 10 minutes à 200°C en mode manuel

Vous pouvez retrouver cette recette sur l'application Cookéo de Moulinex

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