

SALADE DE PATISSONS (cookéo)



Ingrédients :

- **2 pâtissons orange ou sunburst (environ 500 g)**
- **10 tomates cerises**
- **5 œufs**
- **3 c à soupe d'huile d'olive**
- **coriandre frais ciselé**
- **sel fin**
- **poivre**

Préparation :

- **mettre 200 ml d'eau dans la cuve**
- **disposer les pâtissons dans le panier vapeur**
- **placer le panier dans la cuve**
- **lancer le mode cuisson sous pression pour 10 minutes**
- **à la fin de la cuisson, retirer le panier vapeur, réserver et laisser refroidir**

- **poser les œufs dans le panier vapeur**
- **placer le panier vapeur dans la cuve**
- **recouvrir les œufs d'eau**
- **lancer la cuisson sous pression 4 minutes**
- **à la fin de la cuisson, retirer le panier vapeur et verser les œufs dans un grand volume d'eau froide pour arrêter la cuisson**

- **couper les tomates cerises en quatre**
- **évider les pâtissons et les couper en dés**
- **couper les œufs (blanc et jaune) en dés**

- **dans un saladier, mélanger les tomates, les œufs et les pâtissons.**
- **Ajouter l'huile d'olive, le sel et le poivre et le coriandre**
- **laisser reposer au réfrigérateur avant de servir bien frais**

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

THERMOMINOX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>