



Blanquette de saumon aux poireaux et aux carottes

Cookeo



PRÉPARATION

5 MIN



CUISSON

10 MIN



COUVERT

4 PERSONNES

Ingrédients

- 4 pavés de saumon frais
- 3 carottes coupées en rondelles
- 2 poireaux émincés
- 200 ml de bouillon de légumes
- 4 c à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à café de beurre
- Sel
- Poivre
- Aneth ciselé

Instructions

1. En mode dorer du Cookeo, faites revenir les pavés de saumon dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Réservez.
2. Incorporez les carottes, faites les fondre pendant quelques minutes, ajoutez les poireaux émincés, puis les pavés de saumon.
3. Terminez par le bouillon de légumes, assaisonnez et parsemez d'aneth finement ciselé. bien remuer.
4. Mettez votre Cookeo en mode cuisson rapide ou sous pression pendant 10 min.
5. En fin de cuisson, ajoutez la crème fraîche et bien remuer en mode dorer du Cookeo pour épaissir la sauce.