

Oeufs cocotte saumon cookeo



Oeufs cocotte saumon cookeo

Ingrédients pour une cocotte

1 œuf

50 g de saumon frais

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 g de champignons de Paris en boite (la moitié d'une petite boite) ou congelés

1 cuillère à soupe de moutarde

Aneth fraîche ou déshydratée

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Ingrédients pour 2 cocottes

2 œufs

100 g de saumon frais

4 cuillères à soupe de crème fraîche

60 g de champignons de Paris ou Champignons de Paris ou congelés

2 cuillères à soupe de moutarde

Aneth fraîche ou déshydratée

Sel

Poivre

200 ml d'eau

Préparation

Mélangez la crème fraîche et la moutarde

Déposez dans une cocotte une cuillère à soupe de crème fraîche moutarde

Déposez les champignons de Paris et les morceaux de saumon

Ajoutez sur le saumon et les champignons la 2^e cuillère de crème fraîche

Cassez l'œuf sur l'ensemble des ingrédients

Salez et poivrez selon votre convenance

Déposez la ou les cocottes dans le panier vapeur .

Versez l'eau dans la cuve .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 ou 4 mn .

Servez chaud