

Saumon champignons de Paris recette cookeo



Saumon champignons de Paris recette cookeo

190 CALORIES 5 PP 5 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de saumon

500 g de champignons de Paris

200 ml d'eau

Papier de cuisson

Sel

Poivre

Jus de citron

Préparation

Déposez dans le panier vapeur le saumon et les champignons de Paris

.

Versez 200 ml d'eau dans la cuve .

Déposez le panier vapeur dans la cuve du cookeo.

Cuisson rapide ou sous pression

[Programmez 6 mn .](#)

Servez chaud avec du jus de citron ou si vous le souhaitez faites une sauce crème [fraîche citron.](#)