

Saumon moules à la crème fraîche : fiche idée recette cookeo



Saumon et moules à la crème fraîche

cookeorecettes jp rousseau



Ingrédients pour 4 personnes

600 g de filet de saumon
2 cuillères à soupe de crème
200 g de champignons de Paris congelés
100 g d'oignons congelés
100 g de moules cuites décortiquées congelées.
Huile d'olive
Sel
Poivre
1 verre de vin blanc
200 ml de fumet de poisson
Persil déshydraté

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer les oignons quand l'huile est chaude.

Ajoutez ensuite le saumon que vous avez découpé en morceaux . Déposez les moules cuites décortiquées congelées .

Ajoutez les champignons de Paris . Versez le fumet de poisson et le verre de vin blanc .

Salez et poivrez selon votre convenance. Saupoudrez de persil déshydraté.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn de cuisson .

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de crème fraîche .Servez chaud .

Ingrédients pour 4 personnes

600 g de filet de saumon
2 cuillères à soupe de crème
200 g de champignons de Paris congelés
100 g d'oignons congelés
100 g de moules cuites décortiquées congelées.

Huile d'olive

Sel

Poivre

1 verre de vin blanc

200 ml de fumet de poisson

Persil déshydraté

Préparation de ce saumon moules crème fraîche

Mode dorer

Versez de l'huile d'olive dans la cuve et faites dorer les oignons quand l'huile est chaude.

Ajoutez ensuite le saumon que vous avez découpé en morceaux . Déposez les moules cuites décortiquées congelées .

Ajoutez les champignons de Paris . Versez le fumet de poisson et le verre de vin blanc .

Salez et poivrez selon votre convenance. Saupoudrez de persil déshydraté.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez 5 mn de cuisson .

Quand la cuisson est terminée ajoutez les 2 cuillères à soupe de crème fraîche .Servez chaud .

Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cet article (en cliquant sur PDF ou sur le bouton imprimante en haut à droite de l'article)

