

Saumon orange cookeo extra crisp



Saumon orange cookeo extra crisp

Ingrédients pour 2 filets de saumon

2 filets de saumon

1 orange

Sel

Poivre

Préparation

Découpez quelques rondelles d'orange.

Pressez l'orange pour obtenir du jus.

Déposez dans la cuve les filets de saumon et arrosez les avec le jus d'orange

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson

Déposez le couvercle extra crisp cookeo sur la cuve du cookeo.

Programmez 15 mn à 180°.

Servez chaud avec des courgettes par exemple .