Gratin saumon poireaux cookeo extra crisp ou four

Gratin saumon poireaux cookeo extra crisp ou four

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de filet de saumon

800 g de poireaux frais ou congelés

200 g de crème fraîche

1 oignon

30 g de beurre

200 ml d’eau

100 l de vin blanc

70 g de gruyère râpé

1 cuillère à soupe de moutarde

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez les poireaux en rondelles.

Mélangez la crème fraîche et la moutarde dans un bol.

Coupez l’oignon et le saumon en morceaux.

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve quand il est fondu faire dorer les oignons puis les morceaux de saumon.

Ajoutez les poireaux coupés en rondelles.

Préparez un bouillon avec 200 ml d’eau,100 ml de vin blanc et un cube de bouillon de légumes

Versez 200 ml d’eau.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 10 mn.

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve et déposez les poireaux, les oignons et le saumon dans un plat qui va dans le Cooke ou au four.

Ajoutez dans ce plat le mélange crème fraîche moutarde.

Saupoudrez avec le gruyère râpé.

Si vous utilisez l’extra crisp choisissez la fonction grill et programmez 15 mn.

Si vous utilisez le four programmer 30 mn à 200° (faites préchauffer votre four au préalable).

Servez chaud