

Farfalles saumon recette cookeo



Farfalles saumon recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de farfalles

500 g de saumon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

100 ml de crème fraîche

1 citron

Ciboulette déshydratée ou fraîche

Sel

Poivre

Eau (pour recouvrir les ingrédients)

Préparation

Pressez le citron et mélangez le jus avec la crème fraîche

Coupez le saumon en morceaux

Mode dorer

Verser l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de saumon

Ajoutez les farfalles

Saler et poivrer selon votre convenance

Verser l'eau dans la cuve (recouvrez les ingrédients)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes et divisez par deux

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve si nécessaire

Ajoutez le mélange citron crème fraîche .

Saupoudrez de ciboulette

Mélangez.

Servez chaud

Saumon courgettes recette cookeo



Saumon courgettes recette cookeo

Ingrédients pour 2 personnes

2 filets de saumon

400 g de courgettes fraîches ou congelées

1 cube de court bouillon

25 g de beurre

1 oignon

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml d'eau

Curry

Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de saumon

800 g de courgettes fraîches ou congelées

1 cube de court bouillon

3 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

1 cuillère à soupe de moutarde

200 ml d'eau

25 g de beurre

Préparation

Coupez les courgettes en morceaux si elles sont fraîches.

Coupez le saumon en morceaux.

Coupez l'oignon en morceaux

Déposez le beurre dans la cuve ,lorsque le beurre est fondu et chaud ,ajoutez les morceaux d'échalote.

Ajoutez ensuite les morceaux de saumon .

Ajoutez les morceaux de courgettes.

Versez les 200 ml d'eau

Emiettez le cube de court bouillon

Saupoudrez de curry

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et la moutarde .

Mélangez et servez chaud avec du riz ou des pâtes par exemple

Riz saumon poireaux recette cookeo



Riz saumon poireaux recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

250 g de saumon

400 g de poireaux frais ou congelés

1 oignon

1 cube de court bouillon

Sel

Poivre

2 cuillères à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de moutarde

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 petit verre de vin blanc

300 ml d'eau

Préparation

Coupez l'oignon en morceaux .

Versez l'huile dans la cuve quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'oignons puis faites revenir le saumon.

Ajoutez le riz .

Versez le verre de vin blanc

Salez et poivrez. Recouvrez d'eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 6 mn (le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2)

Quand la cuisson est terminée ajoutez la moutarde et la crème fraîche . Servez chaud .

Pâtes saumon champignons recette cookeo



Pâtes saumon champignons recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de pâtes

250 g de saumon

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 petite boîte de champignons de Paris

2 cuillères à soupe de crème fraîche

30 ml de jus de citron

1 gousse d'ail ou ail déshydraté

Aneth déshydratée ou fraîche

1 cuillère à soupe de moutarde

Sel

Poivre

Eau (pour recouvrir les ingrédients)

Préparation

Mode dorer

Verser l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les filets de saumon et émiettez-les au fur et à mesure de la cuisson.

Ajoutez les champignons de Paris

Ajoutez les morceaux d'ail

Saler et poivrer selon votre convenance

Déposez les pâtes dans la cuve

Verser l'eau dans la cuve (recouvrez les ingrédients)

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes et divisez par deux

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve si nécessaire

Remettez la cuve dans le Cookeo avec les ingrédients. Ajoutez la crème fraîche et le citron .

Saupoudrez d'aneth

Ajoutez la cuillère de moutarde . Mélangez.

Servez chaud