

# Pavé de saumon au magimix

## Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 30 min	Durée : 32 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 3	Étapes : 2	Astuces : 12	

---

## Ingrédients

800G d'eau  
4 pavés de saumon  
1 pincée de gros sel

---

## Étapes

Â»

Mettre les pavés de saumon côté peau, sur le plateau du varoma.

Â»

Ajouter l'eau, le gros sel dans le bol du thermomix et cuire 30 minutes sur la vitesse 2 à la température varoma.  
Les pavés de saumon s'accompagne bien avec la [sauce estragon](#)