Pavé de saumon à la crème sur lit de poireau au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 38 min	Durée : 48 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 13	Etapes : 13	Astuces : 13	

Ingrédients

Pour le poisson:
600G d'eau
150G de crème épaisse
4 pavés de saumon
3 blancs de poireau
1 cube de bouillon de légumes
Sel et poivre
Paprika
Estragon Pour la purée de pomme de terre:
800G de pomme de terre
100G de lait
50G de beurre
Sel et poivre
Noix de muscade

Etapes

Pour le saumon au thermomix à la vapeur:
Â»
Emincez les blancs de poireaux et lavez les.
Â»
Puis posez les dans le Varoma.
Â»
Mettez le sel et le poivre sur les poireau.
Â»
Puis mettez les pavé de saumon sur le plateau du Varoma, et les soupoudrez de paprika.
Â»
Mettez l'eau et le cube de bouillon dans le bol du thermomix.
Â»
Programmez votre robot thermomix, 15 minutes sur la température Varoma, à la vitesse 3.
Â»
A la sonnerie, réservez 50 grammes du jus de cuisson.
Â»
Ajoutez alors la crème épaisse, l'estragon et cuire 7 minutes sur 90°C à la vitesse 2.
Â»
Réservez au chaud les pavés de saumon.
Pour la purée au thermomix:

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com

Pavé de saumon à la crème sur lit de poireau au magimix

Â»

Epluchez les pomme de terre, les laver et coupez les en cube.

Â»

Puis mettez les dans le bol du thermomix.

Â»

Ajoutez, ensuite, le lait, le sel, le poivre, la noix de muscade et régler 23 minutes sur 90°C à la vitesse 2.

Â»

Ajoutez le beurre et programmer 30 secondes sur la vitesse 6.

Dégustez ce délicieux poisson fait grâce au thermomix. Miam ;)

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com