

SAUMON EN MIJOTEUSE

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de bouillon de légumes
- 4 pavés de saumon sans la peau
- 1 boîte de soupe-crème de céleri

PRÉPARATION

1. Déposer les pavés de poisson dans la mijoteuse. Couvrir de bouillon.
2. Couvrir et cuire à basse température (*Low*) 1h15 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se défasse en flocons à la fourchette.
3. Servir avec une sauce au céleri. Chauffer une boîte de soupe-crème de céleri et ajouter la moitié de la quantité d'eau recommandée.

Inspiré de la recette saumon vapeur au fenouil à la mijoteuse du livre de Ricardo : la mijoteuse de la lasagne à la crème brûlée

solutionentete.org

Le contenu de ce site Web ne doit pas se substituer aux conseils d'un médecin ni aux renseignements, aux conseils et à l'expertise des membres de votre équipe soignante.