

Saumon vapeur à la sauce aux champignons

www.jemangedoncjevis.be



Pour 4 personnes (adaptable à 6)

-Une poignée de persil ou quelques feuilles de basilic ou de la ciboulette

-2 éclats d'ail

-800g d'eau pour la cuisson vapeur + une pincée de sel

-300g de riz

-500g de champignons de Paris

-1 càc d'herbes de Provence

-4 morceaux de saumon

-200g de mini tomates

-2 échalotes

-1 citron (zeste et jus)

-100g de fromage frais

-100g de crème

-100g de vin blanc

-sel, poivre, muscade

Mixer les herbes avec l'ail **7sec/vit7** et réserver.

Peser le riz dans le panier vapeur et le rincer abondamment sous le robinet.

Verser l'eau et le sel dans le bol, installer le panier avec le riz, fermer le couvercle.

Brosser les champignons et les couper en 2, les déposer dans le Varoma avec les herbes de Provence et un peu de sel.

Disposer les morceaux de saumon sur le plateau du Varoma et les tomates cerises coupées en 2 tout autour.

Répartir le mélange herbes/ail, sel, poivre et un filet d'huile d'olive sur le tout. Déposer le Varoma et le plateau sur le couvercle du bol. Fermer le couvercle du Varoma.

Cuire **20min/Varoma/vit2**.

A la sonnerie, réserver le riz, 2/3 des champignons, le poisson et les tomates au chaud.

Vider le bol et y verser 1/3 des champignons et les échalotes. Mixer **5sec/vit5**. Ajouter le jus de citron, le fromage, la crème, le vin et chauffer **6min/95°/vit2**.

A la sonnerie, ajouter les zestes, sel, poivre et muscade et mixer **30sec/vit10**.

Ajouter le reste des champignons et mélanger **5sec/inverse/mijotage**.

Garnir les assiettes et servir.

N'hésitez pas à partager cet article et/ou le commenter si vous avez aimé.

Merci de partager le blog www.jemangedoncjevis.be si vous aimez et merci pour vos commentaires après dégustation!