

SOUPE SAUMON CITRON BEURRE ET CHOU-FLEUR - 2 EN 1



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Créée le 2024-09-16

Qualifié par Supercook SG

Proposé par CerCad

Temps total de préparation: 36:17 Minutes

Convient à la machine:

- Supercook SC350
- Supercook SC400

LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

500 gramme(s)	Filets de saumon avec peau, environ 1-3 portions
0.25 cuillère(s) à café	sel
3 gousse	ail
1.5 cuillère(s) à soupe	miel
1.5 cuillère(s) à soupe	jus de citron
1 pièce(s)	Citron coupé en fines tranches
1 cuillère(s) à soupe	Persil frais haché
3 pincée	poivre de cayenne
50 gramme(s)	beurre
300 gramme(s)	Fleurons de chou-fleur
80 gramme(s)	Oignon jaune coupé en quartiers
25 gramme(s)	Beurre, à température ambiante
100 gramme(s)	Pommes de terre coupées en cubes
10 gramme(s)	Cubes de bouillon de poulet/légumes
700 gramme(s)	eau
0.5 cuillère(s) à	sel

PREPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

Pour voir la recette complète, s'il vous plaît vous connecter à votre [profil d'utilisateur](#).

OUTIL



Couteau mélangeur
(pointu)



Spatule



Vapore



Tasse à mesurer