

## SAUMON, VELOUTÉ ET TAGLIATELLES DE LÉGUMES VAPEUR D'EMMANUELLE



Catégorie: Plats principaux & Poissons et viandes

Informations complémentaires Sans alcool

Créée le 2015-04-10

Proposé par Manue12

Temps total de préparation: 39:10 Minutes

Convient à la machine:

- SUPERCOOK SC110
- Supercook SC250
- Supercook SC300
- Supercook SC350
- Supercook SC380
- Supercook SC400

### LISTE DES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

<b>1</b>	oignon
<b>1 gousse</b>	d'ail
<b>20 gramme(s)</b>	de beurre
<b>3</b>	carottes
<b>3</b>	courgettes
<b>3</b>	pommes de terre
<b>1</b>	blanc de poireau
<b>4</b>	pavés de saumon
<b>50 gramme(s)</b>	de crème fraîche épaisse
<b>1 cuillère(s) à café</b>	de curry
<b>1 cuillère(s) à café</b>	de maïzéna
<b>3 pincée</b>	de sel
<b>1 pincée</b>	de poivre

### PRÉPARATION - ÉTAPE PAR ÉTAPE

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