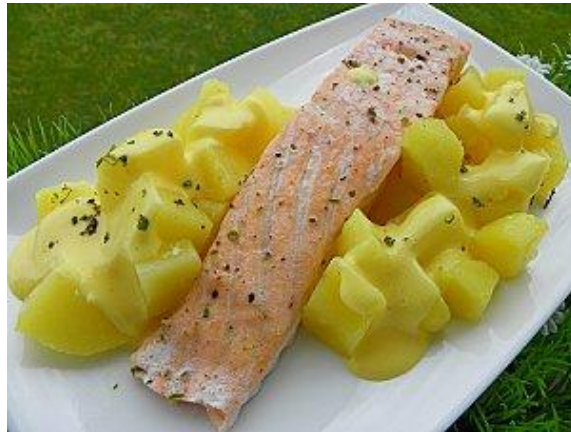


PAVES DE SAUMON - POMME DE TERRE - VAPEUR A LA SAUCE HOLLANDAISE



Ingrédients :

- 4 pavés de saumon
- 800 g de pomme de terre
- 800 g d'eau
- 1 c à c de gros sel
- poivre du moulin
- pour la sauce hollandaise :
- 4 jaunes d'oeufs
- 130 g de beurre
- le jus 1/2 citron
- poivre
- 50 g d'eau

Préparation :

- éplucher et couper les pommes de terre en petits cubes et les placer dans le varoma
- disposer les pavés de saumon dans le plateau du varoma
- mettre dans le bol, l'eau et le sel et placer le varoma sans le plateau contenant le saumon et programmer 15 minutes température varoma vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, placer le plateau contenant le saumon et programmer 20 minutes température varoma vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, vérifier la cuisson des pommes de terre, réserver le varoma et préparer la sauce :
- vider l'eau du bol, puis rincer le bol avec de l'eau froide et insérer le fouet puis mettre tous les ingrédients de la sauce dans le bol avec 50 g d'eau et régler 4 minutes à 70° vitesse 3
- mixer sans chauffer pendant 1 minute à vitesse 2
- puis dresser les assiettes

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>