

## PAVES DE SAUMON SAUCE AU CHORIZO



Pour mon Coup de Coeur du dimanche, une recette de Kat 293

de [l'espace-recettes.fr](http://l'espace-recettes.fr)

j'ai juste ajouté des courgettes !

### Ingrédients :

- 100 g de chorizo fort ou extra-fort
- 800 g de pommes de terre
- 500 g de courgettes
- 85 g d'oignon rouge
- 100 g de vin blanc sec
- 300 g d'eau
- sel poivre
- 20 g de maïzena
- 150 g de crème liquide
- 4 pavés de saumon avec peau

### Préparation :

- enlever la peau puis couper le chorizo en dés
- éplucher les pommes de terre les couper en petits dés ainsi que les courgettes
- éplucher et couper l'oignon rouge en deux puis l'introduire ds le bol et mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, racler les bords à l'aide d'une spatule et ajouter l'eau le vin, le sel, le poivre et le chorizo
- placer dans le panier les pommes de terre et le positionner dans le bol et programmer 12 minutes température varoma à vitesse 2
- pendant ce temps, placer dans le varoma les dés de courgettes et sur le plateau du varoma les pavés de saumon
- à l'arrêt de la minuterie, positionner le varoma et programmer de nouveau 12 minutes à température varoma à vitesse 2
- à l'arrêt de la minuterie, réserver le varoma et retrier le panier contenant les pommes de terre et réserver
- ajouter la crème et maïzena dans le bol et mixer 5 secondes à vitesse 5
- faire cuire cette sauce 5 minutes à 90° vitesse 3
- puis, mixer la sauce encore 15 secondes à vitesse 10
- enlever la peau des pavés de saumon et dresser les assiettes

THERMOMINOUX 2013

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