

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## LA SOUPE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS



**Pour 2 personnes**  
**Préparation : 15 min**  
**Cuisson : 15 min**

### **Ingrédients :**

- 250 g de champignons de Paris
- 10 cl de bouillon de poulet chaud
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche allégée
- Sel et poivre

### **Préparation :**

Nettoyez les champignons puis coupez-les en grosses lamelles. Faites les cuire à la vapeur pendant 15 min dans le bol maxi capacité.

Retirez les champignons et mixez-les avec le bouillon de poulet chaud et la cuillère à soupe de crème fraîche. Salez et poivrez.

Servez chaud ou tiède.

## PAVES DE SAUMON AUX HERBES



**Pour 2 personnes**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 15 min**

### Ingrédients :

- 2 pavés de saumon
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée
- 1/2 cuillère à café de cerfeuil haché
- 2 petites échalotes hachées
- 15 g de beurre
- 5 cl de crème liquide
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de paprika
- Sel et poivre

### Préparation :

Dans un bol, mettez le persil, la coriandre, le cerfeuil, les échalotes, paprika, sel, poivre et huile d'olive.

Mélangez bien le tout.

Mettez les pavés de saumon dans le plateau cuisson sauce. Disposez sur chaque pavé une cuillère à soupe du mélange herbes-épices. Ajoutez la crème et le beurre. Faites cuire à la vapeur 15 min.

Servez les poissons et arrosez avec le jus crémeux.

## CREME CARAMEL A LA FLEUR D'ORANGER



**Pour 2 personnes**

**Préparation : 15 min**

**Cuisson : 15 min**

### **Ingrédients :**

- 2 cuillères à soupe de caramel liquide
- 2 oeufs moyens
- 15 g de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 22 cl de lait demi écrémé chaud

### **Préparation :**

Beurrez 2 ramequins ou un moule de 6 cm. Appliquez le caramel au fond et autour des ramequins ou du moule.

Battez les oeufs avec le sucre et l'eau de fleur d'oranger. Ajoutez progressivement le lait chaud et remuez sans cesse. Versez la crème dans les ramequins ou le moule et couvrez d'un film alimentaire. Mettez les ramequins ou le moule dans le bol maxi capacité et faites cuire 15 min.

Laissez refroidir au frigo quelques heures. Pour démouler, passez un couteau avec une lame fine sur les côtés puis renversez sur une assiette.