

Gnocchi au saumon et aux champignons (Recette Cookeo)



Pour 4 personnes :

500 g de gnocchi à poêler

3 pavés de saumon (*frais ou surgelés*)

10 beaux champignons de Paris

20 cl de vin blanc

20 cl de crème liquide

1 échalote ciselée

Aneth, sel et poivre

1 noix de beurre

1 CC de maïzena (*fac*)

- Programmer le Cookéo en mode « Dorer » et déposer une noix de beurre dans la cuve.
- Faire rissoler l'échalote ciselée et les gnocchi. Une fois le préchauffage achevé, ajouter les champignons épluchés et coupés en 4 et faire revenir le tout pendant 5 minutes.
- Ajouter le saumon, coupé en cubes, par dessus, verser le vin blanc, saler et poivrer. Fermer le couvercle et passer en mode « Cuisson rapide » pendant 5 minutes.
- A la sonnerie, ajouter la crème fraîche, parsemer d'aneth ciselé et rectifier l'assaisonnement, si besoin.

Si la sauce paraît trop liquide, on peut incorporer 1 CC de maïzena, diluée dans un fond d'eau.

- Remettre à « Dorer » pendant 2 à 3 minutes et mélanger brièvement avant de servir.

