

Four vapeur – Four combiné vapeur – Four vapeur micro-ondes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 20 min

## Saumon et bouillon à l'asiatique vapeur, riz étuvé

Pour 6 personnes



### Panier de courses

6 pavés de saumon  
2 courgettes  
1 carotte  
1 botte d'oignons nouveaux  
200 ml de bouillon de légumes  
1 verre de riz basmati  
1 bâton de citronnelle  
1 pointe de curry  
2 brins de feuilles de menthes  
Sel / Poivre

### Matériel

2 plats vapeur inox non perforés

### Déroulé de la recette

Mettre le riz dans un plat non perforé, mouiller et ajouter le vert d'oignon ciselé.

Découper le saumon en gros dés, déposer dans un plat non perforé avec le bouillon, les courgettes en dés, les carottes en julienne et les oignons nouveaux coupés en 4.

Ajouter le bâton de citronnelle fendu en deux et la pointe de curry, assaisonner.

Programmer le four :

- Pour les fours DGx 76xx et plus : Fonction spéciale / Cuisson de menu à la vapeur / Riz basmati / Saumon / Démarrer maintenant.
- Sinon : Programmes automatiques / Riz / Riz basmati / Démarrer maintenant. Enfourner le riz. Après 10 min de cuisson, ajouter le plat de saumon.

Dresser en assiette creuse avec le bouillon, le riz à part. Décorer des feuilles de menthe.