



Recette de
Moulinex

Blanquette de saumon coco

★★★★☆ 4.6/5 - [387 Avis](#)

TEMPS TOTAL

20min



PRÉPARATION

10min



CUISSON

10min



REPOS

0min

Ingrédients

6 personnes

700 g Saumon surgelé coupé en gros cubes

300 g Champignons

6 Carottes en rondelles

200 ml Lait de coco

2 Cœur de bouillon volaille Maggi

150 g Oignons

150 ml Eau

2 càs Huile

200 g Poireaux

Préparation

Etape 1 /7

Préparer les ingrédients.

Etape 2 /7

Émincer le poireau.

Etape 3 /7

Hacher l'oignon. Couper en 2 les champignons.

Etape 4 /7**Dorer l'oignon avec l'huile 3 min.**

**Dorage****Etape 5 /7****Ajouter tous les ingrédients sauf le lait.****Etape 6 /7****Cuisson sous pression**

**Cuisson basse pression****10 min****Etape 7 /7****Ajouter le lait de coco, mélanger. Servir.**

**Maintien au chaud**