

## ***Poisson Aux Petits Légumes Et Boursin (Cookéo)***



Nombre de personnes : 3

### Ingrédients

Morceaux de poissons (ici saumonette)- 3 petites pommes de terre - 1 grosse courgette - 4 ou 5 carottes - 1/2 oignon - 1 Cuill à café de fumet de poisson - 150 ml d'eau - Sel, Poivre - 3 Cuill à soupe de Boursin

### Préparation

Couper les légumes en brunoise

Faire revenir les légumes en mode dorer dans un peu d'huile d'olive pendant quelques minutes

Ajouter l'eau et le fumet de poisson, le sel et le poivre

Ajouter les paves de saumon sans la peau

Mettre en cuisson sous pression pour 7 min

Retirer les paves de saumon et ajouter le Boursin. Bien mélanger.

Faites réduire en mode dorer pendant 1 ou 2 min si nécessaire.

Servez et dégustez! Bon appétit!