

Saumon aux pommes de terre et crème de céleri

Temps de cuisson : 10 m.

Temps de préparation : 5 minutes

Portions: 4

- 1) 2 filets de saumon
- 2) Sel au goût
- 3) 5 pommes de terre coupées en dés
- 4) 3 cuillères à soupe de farine d'amande
- 5) Poivre au goût
- 6) 1/2 tasse d'oignons hachés
- 7) 1/4 tasse eau
- 8) Un soupçon de noix de muscade
- 9) 2 tasses de crème de céleri



© CanStockPhoto.com - csp58114171

Mettre tous les ingrédients dans la cuve et cuire 10 m. à MANUAL/ PRESSURE COOK. Dépressuriser rapidement.

Traduit de: multicooker made easy.