

# Saumon vapeur et pommes de terre fondantes à l'aneth - Cuisson sur 2 niveaux au Cookéo

 Cooking By Cath

Dans cette recette, je réalise une cuisson sur **2 niveaux dans le Cookéo**, le saumon est cuit à la vapeur dans le panier du Cookéo qui vient se placer au dessus des pommes de terre qui cuisent dans la cuve.

☆☆☆☆☆  
Soyez le premier à voter !



  
Préparation  
15 min

  
Cuisson  
15 min

  
Durée totale  
30 min

 **Catégorie :** PLAT PRINCIPAL - POISSONS & CRUSTACES

 **Cuisine :** Recette au COOKEO  **Nombre :** 4 personnes

## MATERIEL

- [Cookéo](#)
- [Cuve du Cookéo](#)
- [Panier vapeur du Cookéo](#)

## INGREDIENTS

- 500 g filet de saumon
- 800 g pommes de terre (chair ferme - charlotte ou ratte du Touquet)
- 4 échalotes
- 2 branches d'aneth
- 100 g beurre
- 350 ml eau
- Sel, poivre

## PREPARATION

### Étape 1

1. Peler et émincer les échalotes.
2. Peler les pommes de terre et les tailler en cube de 3 à 4 cm.
3. Laver l'aneth et le ciseler finement.
4. Disposer le filet de saumon dans le panier vapeur du Cookéo.
5. Saler et poivrer le poisson puis parsemer la surface de la moitié de l'aneth ciselée.

### Étape 2

1. Lancer le programme "Rissolage moyen" du Cookéo.
2. Ajouter le beurre dans la cuve.
3. Lorsqu'il est fondu, ajouter les échalotes et les faire rissoler (rissolage moyen) pendant 2 minutes en remuant de temps en temps

### Étape 3

1. Ajouter les cubes de pommes de terre, saler, poivrer et mélanger.
2. Poursuivre le rissolage moyen pendant 3 minutes en remuant régulièrement.

### Étape 4

1. Ajouter le reste de l'aneth et les 350 ml d'eau dans la cuve du Cookéo.
2. Installer le panier vapeur contenant le saumon au-dessus des pommes de terre.
3. Verrouiller le couvercle du Cookéo et lancer le programme Pression Haute pour une durée de 10 minutes.

## Étape 5

1. Servir aussitôt

### NOTES

En savoir sur la [cuisson sur plusieurs niveaux](#), au Cookéo mais également au Companion ou au Cuiseur Vapeur du Companion



\*\*\*\*\*

Rejoignez une communauté de Passionnés : [www.passionsbycath.fr](http://www.passionsbycath.fr)



@Copyright : [Reproduction interdite sans accord préalable](#)

\*\*\*\*\*