

CASSOLETTE DE SAUMON FRAIS AU SAFRAN



Cassiolette de **saumon** frais cuisiné au **safran**. Une **recette** rapide pour cuisiner le **saumon**.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

3 tranches de saumon frais ou surgelé 1 dosette de safran en poudre 30 cl de crème fraîche liquide 1 branche de basilic (du basilic surgelé convient très bien) Sel et poivre 1 cuiller à soupe d'eau Un couteau Un plat haut allant au four

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Diluer le safran dans une cuiller à soupe d'eau. Ajouter le safran à la crème fraîche. Mélanger pour homogénéiser la sauce. Couper le saumon en gros dés. Mettre les morceaux de saumon au fond du plat. Napper avec la crème et le safran. Ajoutez du gruyère pour faire gratiner. Enfourner dans un four pré-chauffé 15 mn à 200 d°. Faire cuire 15 mn. Il ne reste plus qu'à servir la cassiolette de saumon avec une garniture de riz et petits légumes à la vapeur. Ce plat s'accompagne très bien de pâtes.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

6,49 €

Réf : 01292



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr