



Tagliatelles de carottes et de courgettes cuites à la vapeur.

Farce pour les champignons: mixer les queues de champignons avec de l'ail, du beurre sel et poivre, farcir les champignons mettre un peu de chapelure et cuire au four à 200 ° pendant 15 mn

Mousse de saumon : mixer le saumon frais avec de la crème fraîche, sel poivre ajouter 1 œuf et farcir les soles, cuire au four vapeur pendant 10 mn.

J'ai cuit tout en même temps, dans un plat perforé les carottes, dans un autre plat perforé les courgettes, et dans le plat non perforé les filets de soles, que j'ai couvert de papier alu pour qu'il n'y est pas trop d'eau.

Une recette très légère avant le réveillon



Imprimer la recette