

Saumon citron et romarin

Ingrédients

- 1 lb de saumon
- 2 branches de romarin
- 2 citrons
- Fèves vertes

Instructions

1. Dans la grande passoire de l'Intelli-vap, mettre des fines tranches de citron (ne pas couvrir tous les trous), déposer le saumon bien salé et poivré sur le citron.
2. Mettre quelques tranches de citrons sur le dessus et les 2 branches de romarin.
3. Dans la petite passoire seulement déposer les fèves vertes
4. Mettre de l'eau dans le fond et mettre au micro-onde à 100 % de 12 à 16 minutes. Le temps de repos sera suffisant pour continuer la cuisson du saumon (du poisson trop cuit ce n'est pas bon).
5. À l'aide du Presse-agrume, presser un ½ citron sur le saumon avant de servir.