**Poisson à la crème et aux légumes**

**Ingrédients**

* 1 livre de poisson blanc décongelé
* 3 carottes épluchées et coupées en gros morceaux
* 1 oignon épluché (non haché)
* 1 gousse d'ail épluchée
* ½ tasse de crème fraîche épaisse, mesurée à l'avance
* Persil frais (non haché)
* Sel/poivre au goût

**Préparation**

1. Déposer le poisson dans le plat Superpo cuisson Tupperondes de 3 Litres.
2. Placer dans le Rapido-Chef les carottes, l'oignon, le sel, le poivre et le persil.
3. Placer une carotte non épluchée sur la table avec l'éplucheur pivotable.

**Instructions**

1. Expliquer le Garde-Gèle (poisson).
2. Ensuite, démontrer l'éplucheur pivotable et le couteau Série Universelle avec la carotte.
3. En parlant des carottes, expliquer les Intelli-Frais (à l'aide du test de légumes).
4. Expliquer le Rapido-Chef (incluant le fait que le couvercle est démontable à l'aide de la zesteuse pour bien le laver et qu'il y a un couvercle hermétique). À l'aide du Rapido chef muni de la lame, hacher les ingrédients.
5. Ajouter la crème et tourner à nouveau.
6. Expliquer la Spatule en Silicone avant de l'utiliser. Verser les légumes et la crème sur le poisson à l'aide de la Spatule en Silicone.
7. Mettre au micro-onde et cuire à température élevée pendant 10 minutes.

**Produits extra**

Ensemble complet Superpo Cuisson, Éplucheur pivotable, couteau Série Universelle.