

Curry de cabillaud aux petits pois avec son riz au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 22 min	Durée : 27 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapes : 9	Commentaires : 8	Astuces : 13

Ingrédients

600G de filet de cabillaud
400G de lait de coco
300G de riz
300G de petits pois congelés
800G d'eau
1CàS de gingembre moulu
1CàS de curry
1 pincée de safran
1 pincée de sel
1CàS de maïzena

Etapes

Pour cuisiner un excellent plat complet de poisson au thermomix avec du cabillaud:

Â»

Mettre le riz dans le panier de cuisson et le rincer sous l'eau froide.

Â»

Mettre les petits pois dans le Varoma et placer le cabillaud sur le plateau du Varoma.

Â»

Mettre l'eau dans le bol du thermomix et insérer le panier de cuisson avec le riz.

Â»

Mettre le couvercle et poser le Varoma par dessus, puis régler 16 minutes sur la température Varoma à la vitesse 2.

Â»

A la sonnerie, réserver le poisson, les petits pois, le riz au chaud.

Â»

Vider l'eau du bol du thermomix.

Â»

Mettre le lait de coco, le gingembre moulu, le curry, le safran, le sel, la maïzena dans le bol du thermomix et programmer 6 minutes sur 80°C à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie, mettre les petits pois dans le bol avec la sauce.

Â»

Programmer 30 secondes sur la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Dresser vos assiettes et manger bien chaud cette recette gourmande thermomix. Bonne dégustation. Miam ;)