

# Blanquette de lotte au thermomix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 60 min	Durée : 70 min	Difficulté : 4/10
Ingrédients : 16	Etapes : 14	Commentaires : 4	Astuces : 10

## Ingrédients

800G de lotte  
800G de pommes de terre  
350G d'eau  
300G de champignons de paris  
200G de vin blanc  
100G de crème  
20G de farine  
25G d'huile  
2 blanc de poireaux  
2 carottes  
1 oignon  
1/2 citron  
Sel  
Poivre  
Thym  
Laurier

## Etapes

Â»

Eplucher l'oignon, le couper en 2 et le mettre dans le bol du thermomix. Régler 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Eplucher et couper les carottes et les poireaux en rondelle, les mettre dans le bol du thermomix avec l'huile et régler 4 minutes sur 100°C à la vitesse 1.

Â»

Eplucher et couper les pommes de terre en lamelles et les disposer dans le plateau du varoma.

Â»

Mettre le vin, le sel, le poivre, le thym, le laurier dans le bol du thermomix.

Â»

Fermer le bol mettre le varoma par dessus et régler 15 minutes sur la vitesse 1, sur la température varoma en fonction sens inverse.

Â»

Couper les champignons en lamelle, les mettre dans le panier.

Â»

A la sonnerie, couper le poisson en gros morceaux et les disposer dans le varoma.

Â»

Ajouter l'eau, mettre le panier dans le bol du thermomix.

## Blanquette de lotte au thermomix

Â»

Fermer le bol remettre le varoma par dessus et régler 20 minutes sur la vitesse 1, sur la température varoma en fonction sens inverse.

Â»

A la sonnerie, réserver aux chaud les légume, le poisson et les pomme de terre.

Â»

Mettre 250G de jus de cuisson, la crème, la farine et le jus du 1/2 citron.

Â»

Mettre le couvercle et régler 5 minutes sur 90°C à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie disposer dans un plat le poisson, les légumes et verser la sauce par dessus.

Â»

Servir chaud.

Dégustez une bonne blanquette de poisson cuisinée au thermomix. Vous allez vous régaler. Miam