Moules à l'Ardennaise au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes : 7	Commentaires : 3	Astuces : 18

Ingrédients

2kg de moules
250g de lardons
250g de crème épaisse légère
250g d'eau
20g de beurre
4 branches de céleri
1 oignon
Sel et poivre

Etapes

Â»
Eplucher l'oignon, le couper en 2, le mettre dans le bol du thermomix et mixer 4 secondes sur la vitesse 5.
Â»
Laver et couper le céleri en morceau de 4cm, le mettre dans le bol du thermomix.
Â»
Pendant ce temps, laver les moules, enlever la barbe (petite touffe qui sort de la coquille sur le flan) et les poser dans le varoma.
Â»
Ajouter l'eau dans le bol du thermomix, le sel et le poivre et régler 25 minutes sur la température varoma, en fonction sens inverse, sur la vitesse 2. Réserver les moules au chaud.
Â»
Pour vérifier la cuisson des moules, les coquilles doivent être ouvertes. Si elles ne sont pas assez cuites, régler à nouveau le thermomix quelques minutes.
Â»
Vider l'eau et réserver les légumes au chaud. Mettre le beurre dans le bol du thermomix, ajouter les lardons et régler 4 minutes 70°C vitesse 2 fonction sens inverse.
Â»
Ajouter la crème épaisse et les légumes et régler 5 minutes 70°C vitesse 2 fonction sens inverse. Verser cette préparation sur les moules.
A déguster aussitôt

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com