Moules marinières au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapes : 6	Commentaires : 5	Astuces : 16

Ingrédients

4Kg de moules
250G de vin blanc
20G de beurre
4 branches de céleri
3 oignons
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Etapes

Â»

Eplucher les oignons, les couper en 2, les mettre dans le bol du thermomix et régler 4 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Laver et couper les branches de céleri en morceau de 4 cm, les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le beurre, régler 5 minutes sur 100°C, en fonction sens inverse sur la vitesse 2.

Â»

Pendant ce temps, laver les moules, enlever la barbe et les poser dans le varoma.

Â»

A la sonnerie, ajouter le vin blanc dans le bol du thermomix, le sel, le poivre et régler 25 minutes sur la température varoma, en fonction sens inverse, sur la vitesse 2.

Â»

A la fin, vérifier la cuisson des moules. Les coquilles doivent être ouvertes. Si elles ne sont pas assez cuites, régler à nouveau le thermomix quelques minutes.
A déguster aussitôt

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