Moules à la provençale au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 30 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapes : 6	Commentaires : 27	Astuces : 14

Ingrédients

800G de moules
200G de tomate pelée
150 G de poivron rouge
25 g d'huile d'olives
1 échalote
1 petit oignon
1 pincée d'herbes de Provence
Basilic frais
Poivre
Sel

Etapes

Â»

Eplucher l'échalote et l'oignon, les mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Epépiner le poivrons et le mettre dans le bol du thermomix , ajouter l'huile d'olives, les tomates pelées, les herbes de Provence, le poivre et le sel et programmer 10 minutes sur 100°C à la vitesse 2.

Â»

Pendant ce temps laver les moules et les poser dans le varoma.

Â»

A la minuterie, mettre le varoma en place et programmer 20 minutes sur la température varoma à la vitesse 1.

Â»

Couper finement le basilic et le mélanger avec les moules.

Â»

Verser ensuite la sauce sur les moules et servir aussitôt.

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