upe potiron, pavé de saumon sauce estragon et pomme de terre vapeur au thermon

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 36 min	Durée : 46 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 14	Etapes : 17	Commentaires : 4	Astuces : 16

Ingrédients

Pour la soupe:
500G d'eau
300G de potiron
100G de pomme de terre
30G de crème épaisse
Sel et poivre Pour la pavé de saumon:
600G de pavé de saumon
Estragon Pour la sauce estragon:
150G de crème épaisse
80G de vin blanc
1CàS de maïzena
Estragon
Sel et poivre Pour les pommes de terre vapeur:
300G de pommes de terre
Sel

Etapes

Pour la soupe potiron thermomix:
Â»
Eplucher le potiron et les pommes de terre, les laver et couper les en gros morceaux.
Â»
Mettre les légumes dans le bol du thermomix et mixer 15 secondes sur la vitesse 5.
Â»
Ajouter l'eau, le sel et le poivre.
Â»
Mettre le couvercle sur le bol du thermomix.
Pour le pavé de saumon thermomix:
Â»
Poser le pavé de saumon sur le plateau du varoma.
Â»
Mettre un peu d'estragon dessus.
Pour les pommes de terre vapeur thermomix:
Â»
Eplucher les pommes de terre puis laver les.
Â»
Couper les pommes de terre en fines lamelles et les disposer dans le varoma et sur la plateau du varoma (autour du pavé de saumon

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

puisque vous manquerez de place dans le varoma seul).

Â»

Saler le tout.

Pour la cuisson de ce plat complet:

Â»

Poser le varoma sur le couvercle du bol du thermomix.

Â»

Mettre le couvercle sur le varoma et cuire 30 minutes à la température varoma sur la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie réserver le poisson et les pommes de terre au chaud.

Pour la soupe thermomix:

Â»

Ajouter la crème épaisse dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la vitesse 8.

Â»

Mettre la soupe dans un autre récipient.

Â»

Rincer le bol du thermomix.

Pour la sauce estragon thermomix:

Â»

Mettre le vin blanc, la crème épaisse , l'estragon, la maïzena, le sel, le poivre dans le bol du thermomix et programmer 6 minutes sur 80°C a la vitesse 4.

Â»

A la sonnerie, dresser les assiettes et régalez vous.

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