Tagliatelles au saumon au thermomix

Informations

Préparation : 4 min	Cuisson : 19 min	Durée : 23 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes : 9	Commentaires : 2	Astuces : 15

Ingrédients

1,5L d'eau
320g de tagliatelles
150g crème liquide
4 Tranches de saumon fumé
2CàS d'huile
2CàC moutarde à l'ancienne
1/2 oignon
Sel

Etapes

Â»

Dans le bol du thermomix mettre 1,5L d'eau avec une pincée de sel. Verser les tagliatelles dans le bol.

Â»

Programmer température varoma,10 minutes , sens inverse, vitesse 1.

Â»

A l'arrêt réserver les pâtes au chaud et vider l'eau du bol.

Â»

Mettre le 1/2 oignon dans le bol, mixer pendant 5 secondes vitesse 6.

Â»

Verser l'huile dans le bol et programmer 3 minutes, vitesse 1 à 50°.

Â»

Couper le saumon en lamelles et les mettre dans le bol, laisser cuire à la température 50°, pendant 1 minute à la vitesse 1, en fonction sens inverse.

Â»

Incorporez la moutarde à l'ancienne, la crème liquide et le poivre.

Â»

Programmer pendant 5 minutes,vitesse 1, en fonction sens inverse à 60°.

Â»

Une fois la sauce prête, la verser sur les tagliatelles chaudes.

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