

Pot au feu au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 50 min	Durée : 65 min	Difficulté : 4/10
Ingrédients : 17	Etapas : 20	Astuces : 10	

Ingrédients

600g de viande (jumeau, macreuse, joue,...) pour le pot au feu thermomix Pour le bouillon:

50g de carottes

70g de navets

1 branche de céleri

1000g d'eau

80g d'oignons

2 clous de girofles

1 bouquet garni Pour l'accompagnement:

300g de carottes

300g de poireaux

300g de pommes de terre

sel, poivre Pour la sauce:

400g de bouillon

50g de farine

1CàS de concentré de tomate

1CàC de moutarde

10 cornichons

Etapas

Â»

Sortir la viande (macreuse pot au feu,..) 1h avant.

Pour le bouillon:

Â»

Eplucher la carotte, la couper en tronçon de 4cm et la mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher le navet, le couper en deux et le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le céleri en branche lavé et régler 10s sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter l'eau, l'oignon piqué de clous de girofle et le bouquet garni dans le bol du thermomix.

Pour l'accompagnement:

Â»

Couper la viande en morceau de 3cm et la mettre dans le panier de cuisson.

Â»

Insérer le panier de cuisson dans le bol du thermomix.

Pot au feu au thermomix

Â»

Eplucher les carottes, les poireaux et les pommes de terre.

Â»

Les couper en rondelles et les poser sur la plateau du Varoma.

Â»

Saler et poivrer.

Â»

Poser le Varoma sur le couvercle.

Â»

Régler 45min, température Varome, fonction sens inverse, vitesse 2.

Â»

Réserver les légumes et la viande au chaud.

Pour la sauce:

Â»

Passer au chinois le bouillon.

Â»

Mettre 400g de bouillon dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter la farine et régler 5 minutes sur 90° à la vitesse 4 (Attention au projection, mettre la panier de cuisson sur le couvercle).

Â»

A la sonnerie, ajouter la moutarde et le concentré de tomates.

Â»

Régler 10s vitesse 3.

Â»

Ajouter les cornichons coupés en rondelle.

Â»

Programmer 10s, fonction sens inverse, vitesse 3.

Pour dresser le plat de ce pot au feu thermomix, mettre la viande au milieu, les légumes autour et badigeonner la viande avec la sauce pot au feu