

Saucisses, pommes de terre, carottes façon rougail au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 20 min	Durée : 30 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapas : 10	Commentaires : 2	Astuces : 10

Ingrédients

50g de crème épaisse
20g d'huile
6 knackis
4 pommes de terre
3 carottes
1 oignon
Sel et poivre

Etapas

Â»

Epluchez l'oignon et le coupez en 2, puis le mettre dans le bol 5s, vitesse 5.

Â»

Ajoutez l'huile et réglez 3 minutes, fonction sens inverse, 70°C, vitesse 2.

Â»

Réservez les oignons.

Â»

Epluchez et coupez en morceaux, les patates et les carottes.

Â»

Mettez les pommes de terre et les carottes dans le panier du bol du thermomix.

Â»

Ajoutez 300g d'eau et cuisez à 100°C, vitesse 2, pendant 15 minutes.

Â»

Coupez les knackis en tronçons, les ajoutez dans le panier et programmez le thermomix à 100°C, vitesse 2, 5 minutes.

Â»

A la sonnerie, enlevez le panier de cuisson, videz l'eau. Et, renversez la préparation dans un plat.

Â»

Puis mettez les oignons avec la crème épaisse, le sel et le poivre, dans le bol du thermomix. Réglez, ensuite, 3 minutes à 70°C, fonction sens inverse, vitesse 2.

Â»

Versez sur la préparation et mélangez délicatement.

Bonne dégustation