

Blanquette de lotte au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 60 min	Durée : 70 min	Difficulté : 4/10
Ingrédients : 16	Etapas : 14	Astuces : 10	

Ingrédients

800G de lotte
800G de pommes de terre
350G d'eau
300G de champignons de paris
200G de vin blanc
100G de crème
20G de farine
25G d'huile
2 blanc de poireaux
2 carottes
1 oignon
1/2 citron
Sel
Poivre
Thym
Laurier

Etapas

Â»

Eplucher l'oignon, le couper en 2 et le mettre dans le bol du thermomix. Régler 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Eplucher et couper les carottes et les poireaux en rondelle, les mettre dans le bol du thermomix avec l'huile et régler 4 minutes sur 100°C à la vitesse 1.

Â»

Eplucher et couper les pommes de terre en lamelles et les disposer dans le plateau du varoma.

Â»

Mettre le vin, le sel, le poivre, le thym, le laurier dans le bol du thermomix.

Â»

Fermer le bol mettre le varoma par dessus et régler 15 minutes sur la vitesse 1, sur la température varoma en fonction sens inverse.

Â»

Couper les champignons en lamelle, les mettre dans le panier.

Â»

A la sonnerie, couper le poisson en gros morceaux et les disposer dans le varoma.

Â»

Ajouter l'eau, mettre le panier dans le bol du thermomix.

Blanquette de lotte au magimix

Â»

Fermer le bol remettre le varoma par dessus et régler 20 minutes sur la vitesse 1, sur la température varoma en fonction sens inverse.

Â»

A la sonnerie, réserver aux chaud les légume, le poisson et les pomme de terre.

Â»

Mettre 250G de jus de cuisson, la crème, la farine et le jus du 1/2 citron.

Â»

Mettre le couvercle et régler 5 minutes sur 90°C à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie disposer dans un plat le poisson, les légumes et verser la sauce par dessus.

Â»

Servir chaud.

Dégustez une bonne blanquette de poisson cuisinée au thermomix. Vous allez vous régaler. Miam