

Brandade de cabillaud au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 32 min	Durée : 42 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 9	Astuces : 14	

Ingrédients

800G de pomme de terre
500G de cabillaud
500G d'eau
250G de lait
80G de gruyère
70G de beurre
1 pincée de sel

Etapes

Â»

Mettre l'eau et la pincée de sel dans le bol du thermomix.

Â»

Laver, peler et couper les pomme de terre en cube et les disposer dans le panier. Placer celui ci dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre le poisson sur le plateau du varoma et le placer au dessus du bol. Programmer 20 minutes sur 100°C à la vitesse 1.

Â»

A la sonnerie, vider l'eau du bol et mettre le lait et le beurre dans le bol. Régler 2 minutes sur 100°C à la vitesse 1.

Â»

Préchauffer le four sur 240°C.

Â»

Mettre les pommes de terre dans le bol et mixer 20 secondes sur la vitesse 3,5.

Â»

Ajouter le poisson dans la purée et régler 15 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Disposer la brandade dans un plat allant au four, et parsemer de gruyère.

Â»

Enfourner 10 minutes.

Régalez-vous avec ce délicieux plat complet de poisson au thermomix. Et variez les plaisirs en changeant le cabillaud par un autre poisson: morue,... Miam ;)