

Brandade de morue au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 32 min	Durée : 37 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapas : 12	Astuces : 18	

Ingrédients

1000G d'eau
600G de pommes de terre
400G de morue
100G de crème épaisse
50G d'huile d'olive
+ ou - 20G de beurre
10G de jus de citron
2 gousses d'ail
Persil plat
Poivre

Etapas

Â»

Mettre l'eau dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les mettre dans le panier de cuisson, puis fermer le bol à l'aide du couvercle.

Â»

Mettre la morue dessalée dans le Varoma, et poser le sur la couvercle du thermomix.

Â»

Régler 20 minutes sur la vitesse 1 à la température Varoma.

Â»

A la sonnerie, réserver la morue et les pommes de terre au chaud, puis vider l'eau du bol.

Â»

Mettre la gousse d'ail dans le bol et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter 10G d'huile et cuire 5 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Préchauffer le four sur 200°C.

Â»

Verser les pommes de terre, la morue, la crème épaisse, le jus de citron, le persil plat, le poivre dans le bol du thermomix et programmer 2 minutes en fonction sens inverse. Pendant ce temps, verser l'huile d'olive par l'orifice du couvercle.

Â»

Verser la préparation dans un plat à gratin.

Â»

Brandade de morue au magimix

Faites des stries à l'aide d'une fourchette et ajoutez de petits morceaux de beurre sur la brandade de morue.

À»

Enfourner + ou - 10 minutes, jusqu'à ce que la surface se colore.

Régalez-vous avec ce délicieux plat de poisson au thermomix. Miam ;)