Cabillaud au cidre avec son riz et des tagliatelles de carotte au magimix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 35 min	Durée : 50 min	Difficulté : 4/10
Ingrédients : 9	Etapes : 13	Astuces : 14	

Ingrédients

800G de filets de cabillaud
800G d'eau
300G de carottes
150G de riz
100G de cidre brut
100G de crème épaisse
2 échalotes
20G d'huile
Sel

Etapes

Cuisinez un délicieux plat complet de poisson au thermomix avec cette recette thermomix à l'aide du varoma, ustensile idéal pour la cuisson vapeur

Â»

Mettre l'eau dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre le riz dans le panier de cuisson préalablement rincer. Mettre le panier de cuisson dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher les carottes et les couper en juliennes. Les poser dans le varoma.

Â»

Régler 15 minutes sur la vitesse 2 à la température varoma.

Â»

A la sonnerie réserver le tout.

Â»

Eplucher les échalotes, les mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes à la vitesse 7.

Â»

Ajouter l'huile et régler 2 minutes sur 100°C à la vitesse 1.

Â»

Mettre le cidre dans le bol.

Â»

Rouler le poisson en rouleau, le faire tenir avec un cure dent. Saler le poisson, déposer le sur le plateau du varoma.

Â»

Fermer le bol à l'aide du couvercle et poser le varoma par dessus.

Â»

Régler 15 minutes sur la température varoma à la vitesse 1.

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com

Â»

A la sonnerie, réserver le poisson au chaud.

Â»

Ajouter la crème au bouillon du bol et régler 5 minutes sur la vitesse 2 à 50°C.

Servir immédiatement. Régalez-vous. Miam ;)

copyright omothermix - 2026
http://www.omothermix.com