

Tagliatelles au saumon au magimix

Informations

Préparation : 4 min	Cuisson : 19 min	Durée : 23 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapes : 9	Astuces : 15	

Ingrédients

1,5L d'eau
320g de tagliatelles
150g crème liquide
4 Tranches de saumon fumé
2CàS d'huile
2CàC moutarde à l'ancienne
1/2 oignon
Sel

Etapes

Â»

Dans le bol du thermomix mettre 1,5L d'eau avec une pincée de sel. Verser les tagliatelles dans le bol.

Â»

Programmer température varoma, 10 minutes, sens inverse, vitesse 1.

Â»

A l'arrêt réserver les pâtes au chaud et vider l'eau du bol.

Â»

Mettre le 1/2 oignon dans le bol, mixer pendant 5 secondes vitesse 6.

Â»

Verser l'huile dans le bol et programmer 3 minutes, vitesse 1 à 50°.

Â»

Couper le saumon en lamelles et les mettre dans le bol, laisser cuire à la température 50°, pendant 1 minute à la vitesse 1, en fonction sens inverse.

Â»

Incorporez la moutarde à l'ancienne, la crème liquide et le poivre.

Â»

Programmer pendant 5 minutes, vitesse 1, en fonction sens inverse à 60°.

Â»

Une fois la sauce prête, la verser sur les tagliatelles chaudes.