

# Spaghettis façon marengo au magimix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 32 min	Durée : 37 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 13	Etapes : 13	Astuces : 16	

## Ingrédients

600g de veau  
450g de champignons émincés  
320g de spaghettis  
150g de vin blanc  
20g de farine  
20g de beurre  
2 gousses d'ail  
1 oignon  
4 belles tomates  
1 bouillon de légumes  
Thym  
Laurier  
Sel et poivre

## Etapes

Â»

Peler l'ail et l'oignon.

Â»

Couper l'oignon en 2 et le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer alors avec votre robot culinaire, 5 secondes, sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le beurre.

Â»

Ensuite, programmer 2 min 30, sur 90°C, à la vitesse 4, en fonction sens inverse.

Â»

Couper la viande en cube, et la mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Laver et enlever la peau des tomates pour enlever la peau.

Â»

Les mettre 5 minutes dans l'eau bouillante, puis les couper grossièrement et enfin les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter le vin blanc, le sel, le poivre, le thym, le laurier, la farine dans le bol du thermomix.

Â»

Cuire 25 minutes, sur 100°C, à la vitesse 4, en fonction sens inverse.

## Spaghettis façon marengo au magimix

Â»

5 minutes avant la fin de la cuisson, ajouter les champignons.

Â»

Plonger les spaghettis dans l'eau bouillante, le temps indiqué sur le paquet.

Â»

Mélanger la sauce marengo au spaghetti.

Déguster votre délicieux plat thermomix de spaghetti sauce marengo thermomix. Miam ;)