Filet de limande au jus vanillé au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 28 min	Durée : 33 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 3	Commentaires : 21	Astuces : 10

Ingrédients

800g de filet de limande
150g de crème
100g de vin blanc
3 cuillère à soupe de fumet de poisson dilué dans 300g d'eau
1/2 gousse de vanille
1/2 citron

Etapes

Cuisiner une recette facile et rapide à préparer, de poisson bien parfumé au thermomix TM31, TM5 et TM6 :

Â»

Mettre le vin blanc dans le bol du thermomix et réduire au 2/3 en programmant 8 minutes sur 100° à la vitesse 3. Ôter le gobelet.

Â»

Ajouter le fumet de poisson, la 1/2 gousse de vanille, la crème et le jus du 1/2 citron et programmer 8 minutes sur 100° à la vitesse 3.

Â»

Rouler les filet de limande et les mettre sur le plateau du varoma, puis programmer 20 minutes à température varoma sur la vitesse 2.

Servir aussitôt ce poisson au thermomix. Régalez-vous avec cette recette thermomix simple, rapide et gourmande à la saveur vanille. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com