

TORTIS AU SAUMON FUME (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Jackie 35 de l'espace recettes](#)

Ingrédients :

- 1400 g d'eau
- sel et poivre
- 300 g de tagliatelles (torti pour moi)
- 1 petit oignon
- 15 g d'huile d'olive
- 300 g de saumon fumé coupé en lamelles
- 280 g de crème fraîche à 30%
- le jus d'un demi citron
- 1 c. à soupe rase de moutarde fine

Préparation:

- Mettre l'eau dans le bol, le sel et le poivre
- Faire chauffer l'eau 10 minutes à température varoma, en sens inverse, vitesse 1.
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter les tortis
- puis cuire 5 minutes à 100° en sens inverse vitesse 1
- Egoutter et réserver les tortis au chaud

Préparation de la sauce :

- Couper l'oignon en deux et le mettre dans le bol
- et mixer 5 secondes à vit. 5.
- Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter l'huile d'olive
- et faire rissoler 4 minutes à 50 en sens inverse à vitesse 1
- Ajouter les lamelles de saumon, la moutarde, le jus de citron, la crème fraîche, poivre et sel.
- Cuire 6 minutes 60° en sens inverse à vitesse 1.
- Mettre les tortis bien chaudes dans un plat creux et napper avec la sauce.