

BLANQUETTE DE LA MER (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

J'ai juste ajouter des carottes, des champignons et du curry

Ingrédients

- 150 g d'oignons
- 15 g d'huile d'olive
- 150 g de vin blanc
- 5 g de fumet de poisson en poudre
- 350 g d'eau
- 400 g de pommes de terre
- 115 g de champignons en boîte
- 1 carotte
- 300 g de cabillaud
- 300 g de filets de saumon
- 1 c à s de sel aux herbes
- 200 g de noix de pétoncles
- 200 g de crevettes cuites décortiquées
- 110 g de crème fraîche
- 2 c à s de maïzena
- 20 brins de ciboulette
- 1 c à c de curry
- mettre 150 grammes d'oignons dans le bol
- puis mélanger 5 secondes à vitesse 5.
- ajouter 15 grammes d'huile d'olive
- et cuire 4 minutes température Varoma à vitesse 1
- ajouter le vin blanc et cuire 6 minutes température Varoma à vitesse 1.
- ajouter le fumet de poisson et l'eau
- ajouter les pommes de terre coupées en petits morceaux, la carotte coupée en rondelle dans le Panier de cuisson
- cuire 10 minutes à température Varoma vitesse 1.
- ajouter les filets de cabillaud et de saumon coupés en morceaux dans le Varoma.
- ajouter le sel aux herbes à saupoudrer sur le contenu du varoma
- cuire 10 minutes à température Varoma à vitesse 1 et retirer le varoma.
- disposer le contenu du panier cuisson et du varoma dans un plat
- ajouter les noix de pétoncles dans le Varoma.
- ajouter les crevettes cuites décortiquées sur le plateau du Varoma
- cuire 8 minutes à température Varoma à vitesse 1 et retirer le varoma.
- disposer les noix de pétoncle et les crevettes dans le plat
- ajouter la crème fraîche liquide, la maïzena et le curry dans le bol.

- cuire 3 minute 30 secondes à 90°C vitesse 3.5.
- napper les poissons et les fruits de mer de la sauce
- ajouter 20 brins de ciboulette fraîche ciselées à répartir dans les assiettes.

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>