

SPAGHETTIS AU SAMON FUME (thermomix)



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

J'ai juste rajouté du parmesan

Ingrédients :

- 200 g de saumon fumé coupé en petits morceaux
- 1 c à c d'aneth fariche
- pour la sauce :
- 2 échalotes
- 1 oignon jaune
- 20 g d'huile d'olive
- 20 g de vin blanc
- 150 g de crème fraîche
- 100 g de parmesan
- 1 c à c de poivre
- pour les pâtes :
- 1200 g d'eau
- 1 c à c de sel
- 280 g de spaghettis

Préparation :

- pour la sauce :
- mettre dans le bol, les échalotes, l'oignon coupé en deux
- mixer 5 secondes à vitesse 5
- puis racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter l'huile d'olive puis faire rissoler 5 minutes à 120°C en sens inverse vitesse 1 sans le gobelet doseur
- ajouter le vin blanc puis rissoler 3 minutes à 120°C en sens inverse vitesse 1
- ajouter la crème fraîche, le parmesan, le poivre
- puis cuire 3 minutes à 100°C en sens inverse vitesse 1
- réserver dans un endroit chaud
- laver et sécher le bol
- mettre dans le bol, l'eau et le sel
- cuire 10 minutes à 100°C vitesse 1
- ajouter les spaghettis puis cuire 9 minutes à 100°C en sens inverse vitesse 1 sans le gobelet doseur
- égoutter les pâtes avec le varoma
- dresser les spaghettis dans un plat, répartir les morceaux de saumon fumé puis ajouter la sauce et l'aneth ciselé

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

THERMOMINOUX 2022

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