

SPAGHETTIS AU JAMBON SAUCE POIREAUX

<https://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com/>

Ingrédients : (4 personnes)

- 400g Poireaux > 1 Oignon > 1CS Huile d'olive
- Poivre + Sel > 225g Râpés de Jambon
- 100g Bouillon de légumes > 200g Spaghettis
- 200g Crème fraîche 15% > 1/2 Cc Fond de veau

Recette au Thermomix, MCC ou Autres robots Culinaires :

- > Eplucher l'oignon > Mettre l'oignon dans le bol
- > Mixer 5 Sec / Vit 7 > Racler les parois
- > Rajouter 150g de poireaux > Mémanger 5 Sec / Vit 5
- > Racler les parois
- > Mettre l'huile dans le bol, le reste des poireaux, le sel et le poivre > Programmer 5 Min / 100°C / Sens Inverse / Mijotage
- > Racler les parois > Ajouter le bouillon
- > Programmer 5 Min / Varoma / Sens Inverse / Mijotage
- > Ajouter le jambon
- > Programmer 10 Min / 110°C / Sens Inverse / Mijotage
- > Cuire les spaghettis dans une casserole d'eau bouillante selon le temps indiqué sur le paquet
- > Ajouter la crème fraîche et le fond de veau dans le bol du Thermomix > Cuire 1 Min / 100°C / Sens Inverse / Vit 1
- > Egoutter les spaghettis
- > Server les spaghettis et la préparation de jambon et de poireaux