

Tagliatelles au saumon



Poisson

Tagliatelles au saumon au thermomix de Vorwerk

Recette thermomix par omothermix.com

Temps de préparation: 4 minutes

Temps de cuisson: 19 minutes

Durée: 23 minutes

Difficulté: 2

Noté:3.52/5

Tagliatelles au saumon

Ingrédients

Pour 4 personne(s)

4 Tranches de saumon fumé
320g de tagliatelles
1/2 oignon
1,5L d'eau
2CàS d'huile
2CàC moutarde à l'ancienne
150g crème liquide
sel

Préparation de la recette thermomix

Dans le bol du thermomix mettre 1,5L d'eau avec une pincée de sel. Verser les tagliatelles dans le bol.

Programmer température varoma, 10 minutes, sens inverse, vitesse 1.

A l'arrêt réserver les pâtes au chaud et vider l'eau du bol.

Mettre le 1/2 oignon dans le bol, mixer pendant 5 secondes vitesse 6.

Verser l'huile dans le bol et programmer 3 minutes, vitesse 1 à 50°.

Couper le saumon en lamelles et les mettre dans le bol, laisser cuire à la température 50°, pendant 1 minutes à la vitesse 1, en fonction sens inverse.

Incorporez la moutarde à l'ancienne, la crème liquide et le poivre.

Programmer pendant 5 minutes, vitesse 1, en fonction sens inverse à 60°.

Une fois la sauce prête, la verser sur les tagliatelles chaudes.