

# Saumon à la japonaise, brocoli et pommes de terre (recette menu Thermomix en vidéo)

Encore un plat menu all in one délicieux réalisé en moins de 30 minutes sans avoir à surveiller quoi que ce soit...Et c'est possible grâce au Thermomix. Votre saumon est parfaitement cuit et la mousseline de brocoli particulièrement onctueuse. Vous n'avez plus qu'à vous régaler.



Saumon à la japonaise, brocoli et pommes de terre (recette menu Thermomix en vidéo)

Vous ne possédez pas encore de Thermomix et vous habitez en Belgique? Pour découvrir le TM6, le tout dernier Thermomix®, contactez -moi à l'adresse mail suivante:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

Je me ferai un plaisir de vous proposer une démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'une limonade, un bon pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux sorbet...**Pour assister aux prochains cours et connaître les prochaines dates de démonstration cliquez ici.**

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous

# Mes Recettes Gourmandes au Thermomix

Best of - Tome 1



Danielle Lions

Mes Recettes Gourmandes au Thermomix: Best of - Tome 1

**Temps de préparation: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 28 minutes**

**Difficulté: facile**

**Ingrédients pour 4 personnes**

- 1 gousse d'ail râpée
- 20 g de sauce soja sucrée
- 10 g vinaigre riz
- le jus d'un demi citron vert et son zeste
- filet de saumon; 180 g /personne
- Un brocoli (360 g) , 5 % du poids du brocoli cuit en beurre salé: si vous avez 360 g de brocoli il faut donc

18 g de beurre

- 4 pommes de terre coupées en tranches ou en petits dés
- Algues déshydratées et graines sésame torréfiées ( dans les épiceries bio ou asiatiques)

## **Préparation**

- Préparez la sauce: mélangez 20 g de sauce soja sucrée, 10 g vinaigre riz, le jus d'un demi citron vert et son zeste ainsi qu'une gousse d'ail râpée dans un bol. Réservez.
- Coupez grossièrement le brocoli en petits morceaux et placez-le dans le Varoma.
- Positionnez les pommes de terre dans le panier cuisson et placez celui-ci dans le bol
- Versez 800 g d'eau dans le bol et placez l'ensemble Varoma sur le bol. Cuisez 25 minutes/ Varoma/ vit 1.
- Placez le saumon sur le plateau du Varoma et posez le plateau dans le Varoma ; continuez la cuisson 3 minutes/ Varoma/ vit 1.
- Réservez de côté pommes de terre et saumon.
- Videz le bol de l'eau qu'il contient et placez-y le brocoli cuit en prenant soin de le peser. Puis ajoutez 5% de son poids en beurre et mixez 30 s/ vit 10 ; au besoin rabattre les projections et recommencer à mixer. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.
- Dressez la purée de brocoli et les pommes de terre dans l'assiette et posez le saumon. Versez un peu de sauce sur le saumon.

## **Recette en vidéo:**