

Keftas de la mer sauce citron (recette menu tout en un poisson Thermomix)

Un petit délice que sont ces Keftas au poisson. réalisées super facilement à l'aide de votre Thermomix; en plus d'être très savoureuses, elles sont également économiques car réalisées à base de maquereau.



Keftas de la mer sauce citron (recette menu poisson Thermomix)

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:

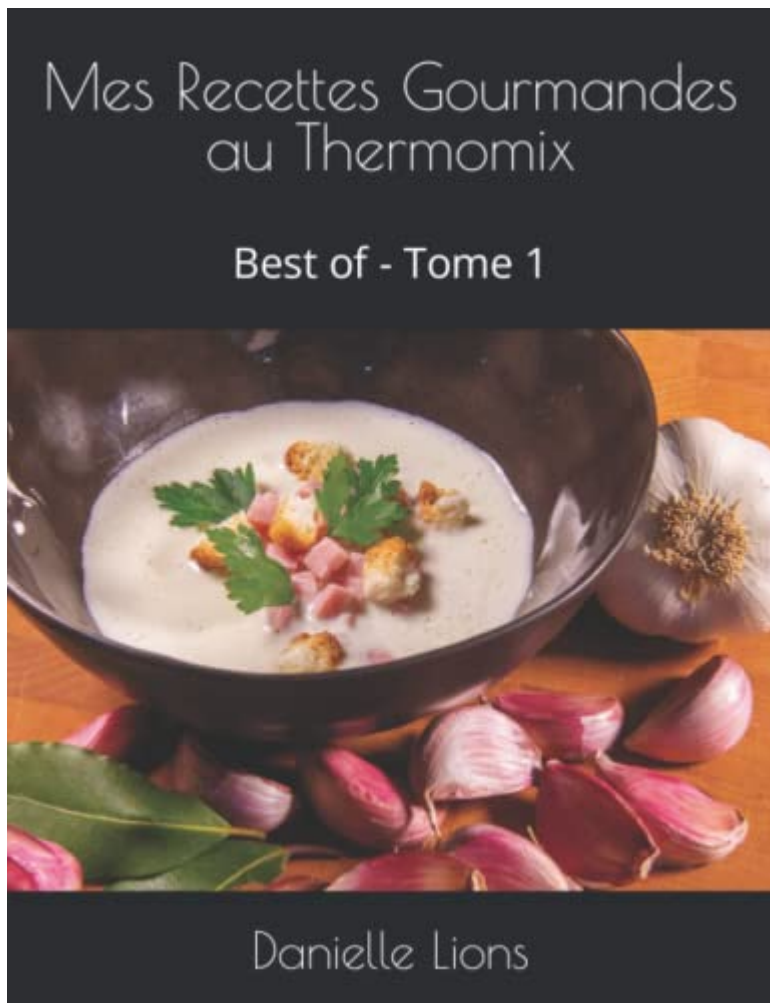
gourmantissimes@gmail.com

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

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Difficulté: facile

Ingédients pour 4 personnes

- 100 g de pain sec ou chapelure
- 8 g de fenouil en poudre : mixez finement (30s/ vit 10)
150 g de graines de fenouil et réservez dans un bol hermétique. Vous en aurez trop pour la recette mais cette poudre servira à parfumer vos, vinaigrettes, mayonnaises...

- 400 g de filet de maquereau
- 60 g d'échalote
- 2 gousses d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 20 g de vin blanc
- 10 g de feuilles de persil
- 40 g d'olives noires dénoyautées
- 100g de couscous
- une cuillère à café de sel
- 5 g d'huile d'olive
- un poivron épépiné coupé en petits dés
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 30 g de citron confit au sel
- 5 g de moutarde
- 5 g d'épices....à kefta ou ras el hanout selon votre goût

Préparation

- Versez les 100 g de couscous dans un plat avec 5 g d'huile d'olive et la cuillère à café rase de sel. Recouvrez avec 100 ml d'eau tiède. Mélangez avec une fourchette et laissez reposer.
- Versez les 100 g de pain sec , les 10 g de feuilles de persil , les 8 g de fenouil dans le bol et mixez 1 mn/ vit 10. Réservez: vous aurez besoin de 60 g. Gardez le restant de chapelure pour une autre utilisation dans une boîte hermétique.



Réalisez la chapelure aux

herbes

- Placez les 60 g d'échalote, les 2 gousses d'ail, 10 g d'huile d'olive et les 20 g de vin blanc dans le bol. Mixez 5s/ vit5. Rabattez les projections avec la spatule. Cuisez 5mn/ 100 °/vit 5
- Ajoutez les 400 g de filet de maquereaux dans le bol avec les 40 g d'olive dénoyautées et 60 g de chapelure persil estragon. Mixez encore 5 s/ vit 5.
- Débarrassez dans un récipient et formez à l'aide d'une cuillère à soupe de belles boulettes ayant la forme allongée des Keftas.



Formez les keftas

- Versez 500 g d'eau dans le bol. Placez les kefta dans le panier du Varoma, les graines de coucous et les dés de poivrons sur le plateau du Varoma.
- Cuisez 20 mn / Varoma/vit 1. Réservez au chaud (four à 70°).
- Nettoyez le bol et réalisez la sauce : versez 25 cl de crème liquide, 30 g de citron confit, 5 g de moutarde, 5 g d'épices de votre choix. Cuisez 5 mn/ 70°/ vit 1. Mixez 5s/ vit 5.
- Servez le tout dans un plat et saupoudrez de persil haché.



Keftas de la mer sauce citron (recette menu poisson Thermomix)