

Mijoté de dinde et pâtes complètes au thermomix

un oignon
1 gousse d'ail
200 gr de vin blanc
400 gr de tomates fraîches ou concassées
1 petite cuil à café rase Sel
1/2 cuil à café d'épices Slchimis (ou 1 pincée de yuzu 4 tours de moulin de poivre Sancho, une pincée de piment et 2 pincées de gingembre en poudre))
4 cuil à café d'herbe de Provence
500 gr de gros cubes de dinde

200 gr de pâtes complètes

sur le tm6

Mettre l'oignon coupé en 2 et la gousse d'ail dans le bol hacher 5 sec vit 5
Ajouter le vin blanc, les tomates, les morceaux de dinde et programmer 1h35 en mode cuisson lente

A 15 mn de la fin de la cuisson ajouter les pâtes par l'orifice du couvercle et au bout du temps de cuisson marqué sur le paquet, goûter une pâte si les pâtes sont assez cuites, stopper la cuisson et servir chaud

Sur le tm5

je pense qu'il vous faudra le disque de cuisson afin d'isoler la viande et les pâtes des couteaux la procédure sera la même cuisson à 98° sens inverse vit mijotage

Vous trouverez le disque de cuisson sur le site Vorwerk

