

Cabillaud sauce chorizo, poivrons



Ingrédients : pour 6 personnes

- 6 pavés de cabillaud
- 150 gr d'eau
- 300 gr de crème épaisse
- 150 gr de vin blanc
- 225 gr de riz
- 90 gr de chorizo
- 37.5 gr d'huile
- 3 tomates
- 3/4 poivrons rouge
- 1 oignon
- 1 pincée de gros sel
- 1.5 c à c de maïzena
- Sel et poivre

Préparation :

1. Mettre les pavés de cabillaud sur le plateau du varoma.
2. Mettre l'eau et la pincée de gros sel dans le bol du thermomix, fermer le bol puis placer le varoma au dessus et régler 25 minutes sur la température varoma à la vitesse 1.
3. Mettre le riz dans le panier du thermomix, le rincer sous l'eau froide.
4. Quand la minuterie affiche 13 minutes, insérez le panier rempli de riz dans le bol du thermomix. Refermer le bol, puis remettre le varoma au dessus et continuer le programme restant.
5. A la sonnerie, réserver le riz et le poisson. Vider l'eau du bol.
6. Eplucher l'oignon, le couper en 2, le mettre dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

7. Ajouter l'huile.
8. Épépiner le poivron et les tomates, les mettre dans le bol du thermomix et programmer 3 minutes sur 70°C en fonction sens inverse sur la vitesse 2.
9. Couper le chorizo en petit morceaux, le mettre dans le bol du thermomix.
10. Ajouter la crème épaisse, le vin blanc, le sel, le poivre, la maïzena et régler 5 minutes sur 70°C en fonction sens inverse sur la vitesse 2.
11. Dresser vos assiettes et verser une petit louche de sauce sur le poisson.