



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



ROULÉS DE DINDE AUX BOURSIN, TAGLIATELLES DE LEGUMES, SOUPE TM 31



Temps total: 20 h

25 min

Préparation: 20 h

Temps de cuisson:
25 min



5 portion/s



Facile



Accessoires
dont vous avez
besoin:
Varoma
Panier de
cuisson

Ingrédients

5 filets dinde ou poulet

1 boursin ail et fines herbes

1 courgette

2 carottes

1 c. à soupe bombée épices orientales

1000 g eau

légume de votre choix

Préparation

Préparer la viande

1. Etalez le boursin sur le filet de dinde ou de poulet , poivrez et salez puis enroulez et fermez avec un cure dent.

Si vous utilisez des escalopes pensez à les couper en deux pour qu'elles soient moins épaisses

Déposez vos roulés sur le plateau du varoma

Préparer les tagliatelles de légumes

2. Lavez et épluchez la courgette et les carottes.

A l'aide de l'économe faites vos tagliatelles et déposez les dans le varoma. Salez et poivrez ajoutez vos épices.

Soupe

3. Dans le panier, mettez le cœur de la courgette et ceux des carottes puis rajoutez à votre guise d'autre légumes.

Ici j'ai fais les restes de frigo : navet, poireaux et pomme de terre pour lier.

Cuisson

4. Mettez 1 Litre d'eau dans le bol, le panier, et installez le varoma

25mn/varoma/vit 1

Vérifier la cuisson des roulés. Réservez votre varoma

Videz le panier dans le bol et mixez 10s /vit 9. Assaisonnez votre soupe

Il ne vous reste plus qu'à dresser votre assiette.

Bonne dégustation

Commentaires & Conseils



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [les3lunes](#) Source: [espace-recettes.fr](#)