

Potage Antigaspi Poireaux Crevettes & Vermicelle

Recette avec le Companion **modèle XL**



COOKING By Cath SOUPE & POTAGE



Nombre
4 personnes

Préparation
20 minutes

Cuisson
45 minutes

INGREDIENTS :

- 250g crevettes roses (fraîches)
- 2 blancs de poireaux
- 125g vermicelle de riz
- Jus d'une boîte de thon au naturel (100ml) ou 1 Tbsp fumet de poisson
- Thym : 1 branche ou 1/8 tsp^[1]
- Poivre en grain (1 dizaine)
- 1 feuille de laurier
- 2 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 30ml huile olive
- Sel, Poivre
- 1 litre d'eau

ETAPE N°1

- Laver les poireaux. Couper les extrémités et enlever les feuilles abimées mais conserver celles-ci.
- Laver puis éplucher l'oignon (conserver les épluchures) puis le couper grossièrement.
- Eplucher les gousses d'ail (conserver les épluchures) et ôter leur éventuel germe.
- Réserver au frigo 4 belles crevettes pour la décoration des assiettes.
- Décortiquer le reste des crevettes et conserver les déchets de celles-ci également.

ETAPE N°2

Accessoires :
PETRIN CONCASSEUR
Paramètres :
Vit.12/--/10s

- Positionner le pétrin concasseur dans la cuve.
- Ajouter l'ail et l'oignon.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 12 pendant 10 secondes.

ETAPE N°3

Accessoires :
PETRIN CONCASSEUR
Paramètres :
Vit.12/--/10s

- Ajouter les déchets de crevettes.
- Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 12 pendant 10 secondes.

ETAPE N°4

Accessoires :
SANS COUTEAU
Paramètres :
--/150°C/3mn
Sans couvercle

- Oter le pétrin de la cuve.
- Rassembler la préparation.
- Ajouter l'huile d'olive.
- Sans fermer le couvercle, lancer le robot à 150°C pour une durée de 3 minutes.
- Remuer régulièrement la préparation.
- Au bout de 2mn30 environ, verser un peu d'eau dans la cuve et frotter vigoureusement le fond avec une louche en bois pour décoller les sucs de cuisson.

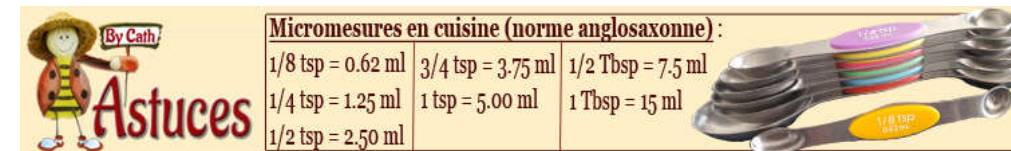
Sans Companion XL permettant une cuisson à 150°C : positionner le mélangeur dans la cuve et sélectionner un programme Slow Cook P1 pour une durée de 5mn.

ETAPE N°5

Accessoires :
SANS COUTEAU
Paramètres :
--/100°C/30mn

- Ajouter les poireaux et leurs déchets, les épluchures d'ail et d'oignons, le jus de la boîte de thon^[2] (ou à défaut le fumet de poisson), le thym, le laurier ainsi qu'une dizaine de grains de poivre. Ne pas saler.
- Fermer le couvercle et lancer le robot à 100°C pendant 30 minutes.

[1]



Référence du kit de micro mesures magnétiques

<https://amzn.to/3014Csj>

Nouveau : Démonstration du kit sur [YouTube Passions By Cath](#)

ETAPE N°6

Accessoires :
PANIER VAPEUR

- Filtrer le bouillon à l'aide d'un filtre 200mesh.
- Récupérer les poireaux et les essuyer légèrement pour ôter tout trace de déchet.

ETAPE N°7

Accessoires :
PANIER VAPEUR
Paramètres :
--/100°C/10mn

- Verser le bouillon filtré dans la cuve du Companion.
- Vérifier et rectifier l'assaisonnement si besoin.
- Séparer les poireaux en lanières.
- Disposer celles-ci ainsi que les crevettes décortiquées dans le panier vapeur.
- Installer le panier vapeur dans la cuve.
- Fermer le couvercle et lancer le robot à 100°C pendant 10 minutes.

ETAPE N°8

Accessoires :
PANIER VAPEUR
Paramètres :
--/100°C/10mn

- Ajouter dans le bouillon le vermicelle de riz.
- Réinstaller le panier vapeur dans la cuve.
- Verrouiller le couvercle et lancer le robot pour une durée de 4 minutes, en laissant température et vitesse sur zéro.

ETAPE N°9

- Répartir poireaux et crevettes dans les assiettes.
- Mélanger délicatement le bouillon avec une fourchette pour bien séparer le vermicelle de riz.
- Répartir le bouillon dans les assiettes.
- Pour décorer, disposer une crevette entière sur le rebord de chaque assiette et servir aussitôt.

Entonnoir parfait pour le Companion

Démo sur www.passionsbycath.fr

Taille compatible avec l'orifice du bouchon

Fourni avec :

- 1 Filtre de 200mesh
- 1 Passette amovible
- 1 Goupillon de nettoyage

Entonnoir parfait pour Companion

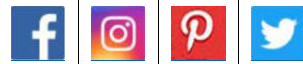
Assises By Cath



Référence : <https://amzn.to/3rFuL1B>



COOKING By Cath



passionsbycath.fr
ME SUIVRE

© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

[2]

IDÉES POUR UTILISER LE THON

*Pain de thon réalisé dans des moules à mini cake.
Les congeler pour les servir ensuite lors d'un apéritif.*



Pain de Thon & sa sauce au yaourt

Recette disponible sur www.passionsbycath.fr

*Oeufs au thon : à servir en hors d'œuvre
ou en plat complet accompagné d'une salade verte.*



Oeufs au Thon

Recette bientôt disponible sur www.passionsbycath.fr