



Total: 1h 0min
Préparation: 20min



4 personne/s



Facile

ACCESSOIRES DONT VOUS AVEZ BESOIN:
Spatule

Ingrédients

- 1 oignon
- 2 carottes
- 80 gramme lardons
- 250 gramme pois cassés verts secs
- 700 gramme eau
- 1 kub or
- 1 c. à soupe moutarde
- 1 saucisse de morteau

Préparation

LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

Eplucher et couper l'oignon en deux puis le mettre dans le  **"Couvercle verrouillé"**.

Eplucher et Couper grossièrement les carottes

Mixer vitesse 5 pendant 10 secondes, racler.

Inserer dans le  **"Couvercle verrouillé"** les lardons puis risoler 5 min/100°/  **"Vitesse mijotage"** /  **"Sens de rotation"**.

Verser les pois cassés, l'eau, le cube knorr, la moutarde dans le  **"Couvercle verrouillé"**.

Piquer la saucisse et les déposer sur le dessus de la préparation dans le  **"Couvercle verrouillé"** et poivrer Légèrement

Laisser cuire 40 min/100°/vitesse  **"Vitesse mijotage"** /  **"Sens de rotation"**.

Sortir la saucisse, réserver et Mixer le tout 1 min sur 8 min pour un bon velouté.

Selon les gouts vous pourrez rajouter un peu d'eau

Bon appétit !



Attention:

Veuillez prendre note que le bol de mixage du TM5 a une capacité supérieure à celle du TM31 (capacité de 2,2 litres au lieu de 2,0 litres pour le TM31). Pour des raisons de sécurité, les recettes pour le Thermomix TM5 ne peuvent être cuisinées avec un Thermomix TM31 sans adapter les quantités. **Risque de brûlures par projection de liquides chauds**: ne pas excéder la quantité de remplissage maximale. Respectez les repères de niveau de remplissage du bol de mixage!

"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: Nonoelia Source: <http://www.espace-recettes.fr>