



# SPAGHETTI À LA CRÈME DE LÉGUMES (THERMOMIX®)



## QimiQ AVANTAGES

- Une consistance onctueuse en un clin d'œil
- 
- Possibilité de réchauffer sans problème
- 
- Sans gluten
- Pas besoin d'engagement supplémentaire
- 



## Conseils

Utiliser les légumes à votre convenance.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

Spaghetti

### POUR LA SAUCE

**250 g** QimiQ Sauce Base

**60 g** Parmesan, coupé en morceaux

**1 Handvoll** Herbes aromatiques

**500 g** Eau

Sel

**2** Carottes, coupé en julienne

**0.5** Courgette(s), coupé en julienne

**0.5** Poivron rouge, coupé en julienne

**0.5** Oignon(s)

**1** Gousse(s) d'ail

**70 g** Jambon, grossièrement coupé

**25 g** Huile d'olive

Gewürzpaste oder Suppenwürfel

Poivre

## PRÉPARATION

1. Ajouter le parmesan et les herbes dans le bol du mixeur, hacher 10 sec/vitesse 7 et transvaser.
2. Ajouter de l'eau et 1/2 cuillère à café de sel dans le bol du mixeur, accrocher le bac de cuisson, verser les légumes finement coupés (sauf l'oignon) et faire cuire 10 minutes/arôme/niveau 1.
3. Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis dans une casserole sur le feu dans une grande quantité d'eau salée, selon les indications du paquet.
4. Retirer le bac de cuisson et le mettre de côté. Vider le bol du mixeur en récupérant le liquide de cuisson.
5. Mettre l'oignon, l'ail et le jambon dans le bol du mixeur, hacher 3 sec/vitesse 5 et pousser vers le bas avec la spatule.
6. Ajouter l'huile et faire cuire à l'étouffée pendant 3 min/100 °C/niveau 1.
7. Ajouter la base de crème QimiQ, les légumes du panier de cuisson, 200 g de liquide de cuisson, la pâte d'épices ou le cube de soupe, le sel et le poivre dans le bol du mixeur. Mélanger et chauffer pendant 4 minutes/90 °C/marche à gauche/niveau 1.
8. Egoutter les spaghettis et les mettre dans un grand plat. Verser la sauce par-dessus, mélanger, parsemer de parmesan aux herbes et servir.