

## Julienne sauce crevettes

Pour 3 personnes (avec excédent de sauce volontaire! à conserver au congélateur):

- 1 gros oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 carotte
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cs de paprika
- 150 g de crevettes roses (poids décortiquées)
- 400 g de filet de julienne (ou autre poisson)
- 1 grosse cs de concentré de tomate
- 650 g d'eau
- 25 g de farine
- sel, poivre



Mettre l'oignon coupé en 4, la gousse d'ail et la carotte en tronçons dans le bol du thermomix. Mixer 5 secondes à vitesse 5. Racler les parois avec une spatule et ajouter l'huile d'olive. Régler 14 min à 100°, vitesse 1.

Ajouter le paprika et les crevettes. Programmer 2 min à 100°, vitesse 1.

Déposer le filet de julienne dans le varoma, saler et poivrer.

Ajouter dans le bol, le concentré de tomate et l'eau. Saler et poivrer. Placer le varoma fermé sur le bol et régler 25 min à 100°, vitesse cuillère.

A la sonnerie, mixer 1 min en montant progressivement à la vitesse 10. Réserver le varoma toujours fermé.

Racler les parois du bol et ajouter la farine. Mixer 10 secondes à vitesse 5. Cuire ensuite 6 min à 100°, vitesse 3. Ajuster l'assaisonnement.

Servir le poisson nappé de sauce et accompagné de riz blanc.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>