



Le meilleur pour votre famille

Macaronis mozzarella-basilic

Temps de préparation : 4 mn, **Thermomix :** 15 mn,

Temps total : 19 mn



Ingrédients

Cette recette n'est réalisable qu'avec le TM 31

20 g de basilic, frais

250 g de mozzarella, (poids égoutté)

3 gousses d'ail

1 boîte de tomate, pelées au jus (425 ml)

250 g d'eau

1 c. à café de sel

250 g de macaronis

Préparation

1. Mettre les feuilles de basilic (en réserver quatre petites pour décorer les assiettes) avec les boules de mozzarella coupées en quatre et mixer **3 sec / vit 4**. Réserver.
2. Sans laver le bol, introduire le reste des ingrédients sauf les macaronis, et mixer **10 sec / vit 5**.
3. Programmer ensuite **7 mn / 100° / ⚙**.
4. A la sonnerie, ajouter les macaronis par l'orifice du couvercle et programmer le temps indiqué sur le paquet (en général **7** ou **8 mn**) / **100° / ⚙ / ⚙**.
5. A la fin de la minuterie, ajouter la préparation réservée et mélanger grossièrement avec la spatule.
6. Servir aussitôt et décorer les assiettes avec une feuille de basilic.

Conseil Thermomix :

Vous pouvez également servir les macaronis à l'assiette, en présentant la préparation mozzarella-basilic à part.



Thermomix