Spaghettis

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	27 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 PowerSteam à partir de 2022

à la sauce tomate

Sauce tomate

800 g de tomates pelées et hachées en conserve

800 ml de bouillon de légumes

1 gousse d'ail, écrasée

1 cs de Sambal Oelek

1 cs de sel

1 brin de romarin, ciselé

1 brin de thym, ciselé

Spaghettis

400 g de spaghettis (par ex. Barilla nº 5)

Dressage

1 brin de basilic, effeuillé

un peu de parmesan râpé

Sauce tomate

Mixer en purée tous les ingrédients dans un verre doseur.

Spaghettis

Verser la moitié de la sauce tomate dans le moule en porcelaine. Répartir les spaghettis dessus, puis recouvrir du reste de sauce tomate. Agiter un peu le moule en porcelaine pour que les spaghettis soient entièrement recouverts de sauce.

Cuire

Insérer le moule en porcelaine sur un plat en verre trempé au niveau moyen. Cuire avec Power air chaud avec vapeur à 230 °C pendant 27 minutes.

Dressage

Servir avec le basilic et le parmesan.

Etapes de cuisson

Power air chaud avec vapeur 230 °C pendant 27 min

Conseils

Raccourcir ou prolonger la cuisson selon le degré de fermeté souhaité.

Accessoires

Moule en porcelaine d'env. 2 litres de volume

Plat en verre trempé

Informations complémentaires

Créée le	31.05.2022