

# OEUFS A LA MOUTARDE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette du magazine **Mince et en Forme avec mon Thermomix**

## Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
- 8 oeufs
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 200 g de crème fraîche légère
- 1 c à c de bouillon de légume
- 3 c à c de moutarde
- 1 c à s de jus de pomme
- du poivre noir moulu
- 1/2 botte de ciboulette
- 3 tiges de persil plat
- 3 tiges de basilic
- 500 g d'eau
- sel

## Préparation:

- mettre dans le bol, 500 g d'eau, ajouter le sel
- accrocher le panier de cuisson à la vapeur
- éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en deux
- couvrir et cuire à la vapeur 30 minutes température varoma vitesse 1
- placer les oeufs dans le varoma et cuire à la vapeur 10 minutes température varoma vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, enlever le varoma et le panier, couvrir et réserver
- vider le bol en réservant le liquide
- pour la sauce :
- mettre dans le bol, le beurre puis chauffer 3 minutes à 100°C vitesse 1
- ajouter la farine et mélanger 3 minutes à 100°C vitesse 1
- ajouter la crème, le bouillon, le liquide réservé, la moutarde, le sel, poivre
- cuire 6 minutes à 100°C vitesse 4
- couper la ciboulette et les feuilles d'herbes, incorporer à la sauce
- dresser avec les pommes de terre et les oeufs

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*

THERMOMINOUX 2017

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