

OEUFS GRATINES A LA HONGROISE (thermomix)



Ingrédients :

- 120 g de gruyère râpé
- 6 œufs
- 400 g d'eau
- 220 g d'oignons coupés en morceaux
- 30 g d'huile d'olive
- 30 g de concentré de tomates
- 200 g de vin blanc
- 180 g de crème liquide
- sel, poivre

Préparation:

- mettre les œufs dans le panier cuisson
- verser 400 g d'eau dans le bol
- mettre en place le panier cuisson dans le bol
- chauffer 15 minutes température varoma vitesse 1
- sortir le panier cuisson
- rafraichir les œufs sous l'eau froide
- nettoyer et essuyer le bol

- mettre les oignons dans le bol, mixer 4 secondes à vitesse 4
- racler les parois du bol avec la spatule

- ajouter l'huile d'olive, faire cuire 7 minutes à 120°C vitesse 1

- ajouter le concentré de tomates et le vin blanc
- faire cuire 5 minutes à 120°C en sens inverse vitesse cuillère

- ajouter la crème, du sel et du poivre
- faire cuire 20 minutes à 120°C en sens inverse vitesse cuillère

- préchauffer le four à 180°C
- écaler les œufs, couper les en deux
- les déposer dans un plat à gratin

- verser le contenu du bol sur les oeufs

- parsemer de gruyère râpé et d'herbes
- mettre le plat à gratiner 10 minutes dans le four
- servir aussitôt

Vous pouvez retrouver cette recette dans le magazine "Saveurs Thermomix"

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