

GRATIN DE PAIN DE SUCRE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette proposée par mon producteur de panier légumes bio

Ingrédients

- une salade pain de sucre
- 2 oignons
- 20 g d'huile d'olive
- du parmesan râpé
- 150 g de dés de jambon cuit
- 400 g de crème +lait
- une cuillère à soupe de farine
- une cuillère à soupe de moutarde
- sel, poivre

Préparation:

- mettre dans le bol les oignons coupés en deux
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter l'huile d'olive, puis faire revenir 5 minutes à 100°C vitesse 1
- laver la salade et la couper en lanières
- ajouter dans le bol, la moitié de la salade (environ 300g)
- puis programmer 5 minutes à 100°C en sens inverse vitesse 1 en enlevant le gobelet doseur
- racler les parois du bol, ajouter le reste de la salade
- puis programmer 10 minutes à 100°C en sens inverse vitesse 1 sans le gobelet doseur
- racler les parois du bol puis programmer de nouveau 5 minutes à 100°C vitesse 1 sans gobelet doseur
- puis égoutter et rincer le bol
- mettre dans le bol, la crème, la farine, la moutarde, le sel et le poivre
- puis mixer 30 secondes à vitesse 5
- dans un plat à gratin mettre la moitié de la préparation salade-oignons
- saupoudrer de parmesan
- recouvrir de la moitié de la crème
- ajouter la moitié des dés de jambon
- recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients
- tasser la préparation avec une fourchette pour que la crème recouvre le tout
- parsemer de parmesan
- enfourner dans le four préchauffé à 190° environ 30 minutes environ

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