

GRATIN DE CHOUCOU, CHRISTOPHINE OU CHAYOTTE ET POMME DE TERRE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Jamet sur le site espace recettes](#)

Ingrédients :

- 2 Chouchous
- 400 g de pommes de terre épluchées
- 500 g d'eau
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de thym

Béchamel

- 40 g beurre
- 40 g farine
- 500 g lait
- sel, poivre
- 100 g gruyère râpé

Préparation:

- Mettre 500 g d'eau dans le bol avec du sel
- Mettre les chouchous dans le panier de cuisson , fermer le couvercle
- Mettre les pommes de terre coupées en rondelles dans le varoma et poser sur le bol
- Cuire 40 minutes température varoma à vitesse1

- A la sonnerie refroidir les chouchous sous un filet d'eau froide et les peler
- Mettre les pommes de terre cuites dans un plat à gratin avec les chouchous coupées en lamelles en alternance, noyau compris.
- Puis réserver.
- Vider le bol et mettre l'ail et le thym,
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- Ajouter le beurre et chauffer 3 minutes, 100° C à vitesse 1, sans le gobelet doseur
- Ajouter la farine et mélanger 10 secondes à vitesse 3
- Ajouter le lait, le sel, le poivre
- puis cuire 10 minutes à 90 C et à vitesse 2
- Verser la béchamel sur le plat réservé (pommes de terre et chouchous)
- Mettre le gruyère râpé sur le dessus
- faire gratiner au four environ 15 minutes à 200 C

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

THERMOMINOUX 2019

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