

GRATIN DE COURGE ET DE POMME DE TERRE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [l'espace-recettes](#)

Ingrédients :

- 800 g de courge
- 400 g pommes de terre
- 100 g crème fraîche
- 2 oeufs
- gruyère râpé
- sel, poivre, muscade
- bouquet garni
- 530 g d'eau

Préparation :

- Couper les courges et les pommes de terres en petits morceaux
- Mettre de l'eau dans le bol, jusqu'à recouvrir les couteaux.
- Ajouter le bouquet garni
- Mettre les pommes de terre dans le panier cuisson et les courges dans le panier varoma.
- Régler 35 minutes température varoma vitesse 1.
- Vider l'eau du bol et le bouquet garni
- Transvaser la moitié des courges et la moitié des pommes de terre dans le bol
- insérer le fouet, mettre la crème fraîche, les œufs, le sel, le poivre, la muscade
- Régler 30 secondes vitesse 3
- enlever le fouet, ajouter le reste de courge et de pomme de terre
- puis mélanger 15 secondes à vitesse 2
- Transvaser dans le plat à gratin, mettre une couche de gruyère
- faire cuire au four thermostat 200°C pendant environ 20 minutes.

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>