

GRATIN D'OIGNONS, DE POIREAUX ET DE LARDONS EN BRICK (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Oh, la gourmande..](#)

Ingrédients: Pour 4 personnes

- 25 g de beurre demi sel
- 300 g d'oignons frais coupés en 2
- 200 g de poireaux coupé en tronçons
- 150 g de lait
- 2 œufs
- 150 g de lardons fumés
- 4 feuilles de brick
- sel poivre
- 1 c à c de curry
- 50 g de Comté râpé

Préparation :

- Mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol
- faire fondre 1 minute à 90°C vitesse1
- Placer les oignons et le poireau dans dans le bol
- mixer 7 secondes à vitesse 5
- Faire rissoler 12 minutes à 100°C vitesse1
- ajouter les lardons fumés
- faire revenir 5 minutes à 100°C en sens inverse vitesse 1 sans gobelet doseur
- Préchauffer le four à 190°C
- Ajouter le lait, les œufs, le curry, le sel et le poivre
- puis mélanger 5 secondes à vitesse 4
- Badigeonner les feuilles de brick avec le beurre fondu,
- puis les déposer dans le fond d'un plat à gratin
- Verser la préparation sur les feuilles de brick
- parsemer de Comté râpé
- enfourner pour 35 minutes

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