

GRATIN OEUF DURS (thermomix et cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

J'ai juste ajouté du curry en poudre

Ingrédients :

- pour les œufs durs :
- 500 g d'eau
- 6 œufs
- pour la sauce aurore :
- 100 g de Comté râpé
- 1 oignon
- 20 g d'huile d'olive
- 100 g de vin blanc
- 1 pincée de sel
- 40 g de beurre
- 45 g de farine
- 500 g de lait demi-écrémé
- 1 pincée de noix de muscade moulue
- 1 c à c de curry en poudre
- sel, poivre
- 2 c à s de concentré de tomates

Préparation :

- les œufs durs :
- mettre 500 g d'eau dans le bol
- ajouter le panier de cuisson, déposer les œufs
- cuire 15 minutes à température varoma vitesse 1
- puis les retirer du panier de cuisson et les plonger dans de l'eau froide pour stopper la cuisson et jeter l'eau du bol
- la sauce aurore :
- mettre dans le bol, l'oignon épluché et coupé en deux
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- racler les parois du bol avec une spatule
- ajouter l'huile d'olive
- puis rissoler 4 minutes à 120°C en sens inverse vitesse cuillère
- ajouter le vin blanc, le sel
- puis cuire 10 minutes à 100°C en sens inverse vitesse cuillère sans le gobelet doseur
- transvaser le contenu du bol dans le plat du cake factory
- mettre dans le bol, le beurre, la farine, le lait, la muscade, le curry, le sel et le poivre
- puis cuire 7 minutes à 90°C vitesse 4
- ajouter le concentré de tomates, 50 g de Comté râpé

- **puis cuire 1 minute à 90°C vitesse 3,5**
- **poser les œufs durs pelés et coupés en deux sur les oignons (jaune vers le haut)**
- **napper de sauce aurore**
- **parsemer du reste de Comté**
- **placer le moule dans le cake factory**
- **sélectionner le programme P6- manuel pour 35 minutes à 240°C**

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

THERMOMINOUX 2022
<http://thermominoux.over-blog.com>