

GRATIN DE POIREAU AU JAMBON (thermomix)



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

Ingrédients :

- 550 d'eau
- 4 poireaux
- Pour la béchamel :
- 40 g de beurre
- 50 g de farine
- 500 g de lait
- sel, poivre
- 2 pincées de noix de muscade moulue
- Pour la cuisson :
- 4 tranches de jambon
- 4 c à c de parmesan
- 100 g de gruyère râpé

Préparation :

- mettre l'eau dans le bol
- ajouter le varoma
- mettre les poireaux dans le plateau du varoma
- cuire 28 minutes température varoma vitesse 1
- vider l'eau d bol et égoutter les poireaux sur un linge propre
- préchauffer le four à 180°C
- la béchamel:
- ajouter 40 g de beurre dans le bol
- puis cuire 2 minutes à 100°C vitesse 1
- ajouter la farine
- puis cuire 2 minutes 30 à 100°C vitesse 1
- ajouter le lait, le sel, le poivre, la muscade
- puis cuire 6 minutes à 90°C vitesse 4
- la cuisson :
- inciser chaque poireau dans le sens de la longueur
- répartir 1 c à c de parmesan à l'intérieur de chaque poireau
- r ouler chaque poireau dans une tranche de jambon
- beurrer un plat à gratin
- déposer les poireaux dans le plat
- verser la béchamel sur les poireaux

- mettre 100 g de gruyère râpé sur la préparation
- mettre au four pendant environ 30 minutes à 180°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>