

GRATIN FRANC COMTOIS (thermomix)



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

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de Comté râpé
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c à s de thym
- 2 pincées de poivre
- 2 pincées de sel
- 1 saucisse de Morteau
- 800 g d'eau
- 50 g de vin blanc
- 100 g de lardons fumés
- 1 c à c de moutarde
- 200 g de crème fraîche liquide
- 1 c à s de maïzena

Préparation :

- mettre les pommes de terre épluchées et coupées en lamelles dans le Varoma
- mettre dans le bol, les oignons épluchés et coupés en deux et la gousse d'ail
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- verser les oignons et l'ail haché sur les pommes de terre
- ajouter le thym, le poivre et le sel
- mélanger le contenu du Varoma
- ajouter l'eau dans le bol
- mettre la saucisse de Morteau piquée avec une fourchette sur les pommes de terre
- placer le Varoma sur le bol
- cuire 40 minutes température Varoma à vitesse 1
- puis retirer le varoma et réserver le jus de cuisson
- préchauffer le four à 200°C
- beurrer un plat à gratin
- ajouter la moitié des pommes de terre
- puis la saucisse coupée en rondelles de 0,5 cm
- recouvrir avec l'autre moitié des pommes de terre
- ajouter dans le bol, 75 g de jus de cuisson
- ajouter le vin blanc et les lardons fumés
- puis cuire 3 minutes à 90°C en sens inverse à vitesse 1

- ajouter la moutarde, la crème fraîche, la maïzena, 150 g de Comté râpé
- cuire 5 minutes à 100°C en sens inverse à vitesse 2
- verser la sauce sur le gratin
- parsemer les 50 g de Comté râpé restant sur la préparation
- mettre dans le four pendant 20 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 2022
<http://thermominoux.over-blog.com>