

GRATIN CHOU-FLEUR, POMMES DE TERRE

A L' EXTRA CRISP (cookéo et thermomix)



Ingrédients :

- 1/2 chou-fleur
- 1 pomme de terre
- 50 g de lait
- 50 g de crème fraîche épaisse
- 1 gousse d'ail
- 1 c à s de parmesan râpé
- 1 c à s d'huile d'olive
- 30 cl d'eau

Préparation :

- détacher les fleurettes du chou-fleur
- peler la pomme de terre et la couper en dés
- placer le tout dans le panier vapeur du cookéo
- verser 30 cl d'eau dans la cuve
- insérer le panier vapeur dans la cuve
- cuire 8 minutes en mode sous pression
- mettre dans le bol, le lait, la crème et l'ail écrasé, sel et poivre
- mixer 10 secondes à vitesse 4
- répartir le chou-fleur et la pomme de terre dans un plat à gratin
- recouvrir du mélange précédent
- parsemer de parmesan
- rincer la cuve et la sécher
- puis placer le plat dans la cuve
- positionner l'extra crisp et faire cuire 15 minutes à 180°C
- si besoin, passer en mode grill et faire gratiner encore 5 minutes

Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre :

Recettes au Cookeo Extra Crisp de Pauline Dubois-Platet

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>