

## TIAN DE LEGUMES (thermomix)



Une délicieuse recette de mon partenaire [FOODYMIX](#) :

### LE PANIER RECETTE QUI REVOLUTIONNE LE THERMOMIX

#### Ingrédients :

- 30 g de crème
- 30 g de grana padano
- 500 g de courgettes
- 500 g de tomates
- 300 g de pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- 1 c à c d'herbes de provence
- 200 g d'eau
- 10 g d'huile d'olive
- sel, poivre

#### Préparation :

- mettre dans le bol, le grana padano coupés en morceaux
- puis mixer 10 secondes à vitesse 7
- laver et éplucher les pommes de terre puis les découper en rondelles
- mettre l'eau dans le bol, puis les pommes de terre dans le varoma
- puis faire cuire à la vapeur 10 minutes à 100°C vitesse 2
- couper les tomates et les courgettes en rondelles
- disposer les légumes dans un plat en les alternant
- répartir l'ail émincer et les herbes de provence
- saler, poivrer, verser la crème et l'huile d'olive
- saupoudrer de grana padano
- placer le plat dans le cake factory
- cuire en mode manuel P6 pendant 30 minutes à 180°C
- puis 30 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.*

THERMOMINOX 2022

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