

# Crumble de poireaux au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 33 min	Durée : 43 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapas : 8	Astuces : 12	

## Ingrédients

Pour la sauce et les poireaux thermomix:

140G de crème épaisse

100G de gruyère

3 oeufs

2 blancs de poireaux

1CàS de maïzena (facultatif)

1 pincée de sel

1 pincée de poivre Pour le crumble thermomix:

100G de farine

80G de beurre

1 oeuf

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

## Etapas

Pour réaliser cette recette de crumble de légumes au thermomix:

Préchauffer le four sur 180°C

Pour la sauce et les poireaux thermomix:

Â»

Enlever la première feuille des poireaux et les couper en gros morceaux, puis les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et régler 8 minutes sur 80°C en fonction sens inverse à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la crème épaisse, le gruyère, les oeufs, le sel et poivre et programmer 3 minutes sur 70°C à la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Â»

Si vous trouvez que la préparation est trop liquide, vous pouvez mettre la maïzena et régler 2 minutes sur 70°C à la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Â»

Disposer dans un plat allant au four ou dans des petits ramequins.

Pour le crumble thermomix:

Â»

Mettre la farine, le beurre, l'oeuf, le sel, le poivre dans le bol du thermomix et régler 10 secondes sur la vitesse 6.

Â»

## **Crumble de poireaux au magimix**

Parsemer le crumble sur la préparation de poireaux, puis enfourner 20 minutes à 180°C.

Régalez-vous avec ce délicieux plat de légumes au thermomix à présenter dans des ramequins ou verrines. Miam ;)