Flamiche saumon poireaux au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 45 min	Durée : 55 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 12	Etapes : 8	Commentaires : 5	Astuces : 12

Ingrédients

500G de lait
400G de blanc de poireaux
250G de crème épaisse
150G de gruyère
100G de pomme de terre
30G d'huile
4 tranches de saumon fumé
4 oeufs
1 pincée de muscade
1 CàC Beurre
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Etapes

Découvrez une recette traditionnelle belge de tarte aux légumes, cuisinée avec votre robot culinaire thermomix TM31, TM5 et TM6 :

Â»

Préchauffer le four sur 200°C.

Â»

Eplucher et couper les pommes de terre en cube et les mettre 10 minutes dans l'eau bouillante.

Â»

Laver les poireaux et les couper en rondelles, puis mettre l'huile dans le bol du thermomix avec les poireaux et régler 10 minutes sur 100°C à la vitesse mijotage.

Â»

A la sonnerie, réserver les poireaux.

Â»

Mettre dans le bol tous les oeufs, la crème épaisse, le gruyère, le lait, le sel, le poivre, la muscade, le saumon coupé en morceaux et régler 30 secondes à la vitesse 4 en fonction sens inverse.

Â»

Ajouter ensuite les poireaux dans le bol et régler 30 secondes à la vitesse 4 en fonction sens inverse.

Â»

Beurrer le moule et mettre la préparation dedans.

Â»

Enfourner 35 minutes.
Régalez-vous avec cet excellent plat thermomix de belgique. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com