

Poireaux à la sauce blanche au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 40 min	Durée : 45 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 10	Etapes : 5	Astuces : 15	

Ingrédients

Pour les poireaux:

600G de poireaux

600G d'eau

1 pincée de sel Pour la sauce blanche:

250G d'eau de cuisson des poireaux

250G de lait

1 jaune d'oeuf

70G de farine

50G de beurre

sel et poivre

muscade

Etapes

Pour les poireaux:

Â»

Couper les poireaux en rondelles, les laver et les mettre dans le panier du thermomix.

Â»

Mettre l'eau dans le bol du thermomix avec le sel. Mettre le panier dans le bol. Fermer le couvercle du thermomix et régler 20 minutes sur la température varoma à la vitesse 1.

Pour la sauce blanche:

Â»

Réserver les poireaux au chaud.

Â»

Garder 250g de jus de cuisson, ajouter le lait, le jaune d'oeuf, la farine, le beurre, le sel, le poivre, la muscade et régler 10 minutes sur 70°C à la vitesse 4.

Â»

Mettre les poireaux dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la fonction sens inverse à la vitesse 3.

Verser la sauce blanche sur les poireaux