

# Gratin de poireaux aux fruits de mer au thermomix

## Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 30 min	Durée : 35 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 8	Etapas : 9	Commentaires : 6	Astuces : 12

## Ingrédients

200g de moules  
200g de pétoncles  
200g de crevettes  
50g de gruyère  
8 Cuillères à soupe de crème de saint agur  
4 poireaux  
3 cuillères a soupe de crème épaisse  
2 cuillères à soupe d'huile d'olives

## Etapas

Â»

Éplucher et couper l'oignon en 2, le mettre dans le bol du thermomix. Programmer 5 secondes à la vitesse 5.

Â»

Couper les poireau en rondelles, les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajouter l'huile d'olives et programmer 5 minutes en fonction sens inverse sur 100° à la vitesse 1.

Â»

Préchauffer le four sur 200°C.

Â»

Ajouter la crème épaisse et la crème de saint agur dans le bol.

Â»

Mettre les fruits de mer dans le panier du thermomix. Mettre le panier dans le bol et programmer 10 minutes sur 100° à la vitesse 1, en fonction sens inverse.

Â»

Mettre les fruits de mer dans les ramequins, verser la sauce dessus.

Â»

Ajouter du gruyère.

Â»

Placer les ramequins au four, pendant 10 minutes à 200°C.