Endives au jambon au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 71 min	Durée : 81 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapes : 12	Commentaires : 5	Astuces : 12

Ingrédients

Pour les endives:
800G d'endives
800G d'eau
Sel Pour la béchamel:
500g de lait
30g de farine
40g de beurre
1 jaune d'oeuf
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
Noix de muscade Pour les endives au jambon:
8 tranches de jambon blanc
100G de gruyère

Etapes

Suivez les étapes ci-dessous, pour déguster un excellent plat complet de légumes au thermomix TM31, TM5 et TM6:
Pour les endives:
Â»
Laver les endives, les couper en 2, enlever le trognon et les poser dans le varoma.
Â»
Mettre l'eau et le sel dans le bol du thermomix.
Â»
Fermer le bol et poser le varoma au dessus du couvercle.
Â»
Régler 45 minutes sur la température varoma à la vitesse 2.
Pour la béchamel:
Â»
Voir la recette de la sauce béchamel au thermomix.
Pour la préparation des endives au jambon:
Â»
Préchauffer le four sur 180°C.
Â»
Mettre une demi endive dans une tranche de jambon, ajouter du gruyère, rouler la tranche.
Â»
Déposer les endives au jambon dans un plat allant au four.
Â»

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

Endives au jambon au thermomix

Faire ceci avec toutes les tranches.

Â»

Verser la sauce par dessus les endives au jambon.

Â»

Parsemer de gruyère.

Â»

Enfourner 25 minutes.

Régalez-vous. Bon appétit. Miam

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