Galette de sarrasin jambon, gruyère, champignons et béchamel au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 15 min	Durée : 25 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 16	Etapes : 11	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la galette de sarrasin:
350G de farine de sarrasin
600G d'eau
150G de cidre brut
10G de gros sel
1 oeuf
50G de beurre Pour la sauce béchamel:
250g de lait
20g de farine
30g de beurre
100G de gruyère rapé
100g de champignons de Paris en lamelle
1 jaune d'oeuf
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
Noix de muscade
4 tranches de jambon blancs

Etapes

Pour cuisiner des galettes bretonnes complètes au thermomix:
Pour la galette de sarrasin:

Â»

Dans le bol du thermomix, mettre le beurre et régler 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine de sarrasin, le sel, l'eau, le cidre et l'oeuf puis mixer 1 minute sur la vitesse 6.

Â»

Laisser reposer la pâte au moins 2 heures.

Â»

Rincer le bol du thermomix, puis mettre le jambon dans le bol du thermomix et programmer 7 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Réserver dans un bol.
Pour la béchamel:

Â»

Mélanger le lait, la farine, le beurre, le sel, le poivre, la muscade dans le bol du thermomix et cuire 7 minutes sur 90°c à la vitesse 4.

Â»

Ajouter le gruyère râpé et régler 20 secondes sur la vitesse 3.

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

Â»

Ajouter le jambon, les champignons et mixer 30 secondes sur la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Pour la cuisson de la galette:

Â»

Mettre une louche de pâte dans la poêle à crêpe et laisser dorer le 1er côté.

Â»

Retourner ensuite la crêpe et laisser dorer le deuxième côté.

Â»

Mettre la galette de sarrasin sur un assiette et verser une louche du mélange béchamel, jambon, champignons, gruyère.

Bon appétit. Vous allez vous régaler. Miam :)

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