Gratin d'asperges au jambon au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 35 min	Durée : 50 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 11	Etapes : 6	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour le gratin :
1KG d'asperges blanche
600G d 'eau
30G de gruyère râpé
4 tranches de jambon blanc
1 pincée de sel Pour la béchamel :
500g de lait
60g de farine
40g de beurre
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
Noix de muscade

Etapes

Préchauffer le four à 220°C
Pour la béchamel thermomix :
Â»
Voir la recette de la sauce béchamel au thermomix.
Pour le gratin thermomix :
Â»
Eplucher, laver et déposer les asperges sur la plateau du varoma. Mettre l'eau et 1 pincée de sel. Régler 25 minutes sur le température varoma à la vitesse 1.
Â»
A la sonnerie réserver au chaud.
Â»
Enveloppez 3 asperges dans une tranche de jambon et le mettre dans un plat allant au four. Faire pareil avec les autres asperges.
Â»
Versez la béchamel sur les asperges au jambon. Parsemer de gruyère.
Â»
Enfournez 10 minutes.
Servir aussitôt. Bon appétit

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