

Gratin d'épinards à la Florentine au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 45 min	Durée : 55 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 10	Etapes : 16	Astuces : 15	

Ingrédients

Pour les épinards:

1000G d'eau

650G d'épinards en branche frais Pour les oeufs:

7 oeufs Pour la béchamel:

600G de lait

60G de farine

60G de beurre

50G de parmesan

Muscade

Sel et poivre Pour la garniture:

100G de gruyère

Etapes

Pour cuire les épinards au thermomix:

Â»

Equeter les épinards, les laver et les mettre dans le Varoma.

Â»

Mettre 1000G d'eau dans le bol du thermomix.

Pour la cuisson des oeufs au thermomix:

Â»

Laver les oeufs et les mettre dans le panier du thermomix.

Â»

Fermer le bol avec le couvercle et déposer le Varoma dessus.

Â»

Cuire 15 minutes sur la température varoma à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie, enlever le Varoma et laisser les épinard égoutter.

Â»

Sortir le panier du thermomix à l'aide de la spatule.

Â»

Vider l'eau du bol.

Pour la béchamel thermomix:

Â»

Mettre 60G de farine, 60g de beurre, 600G de lait, 50G de parmesan, le sel, le poivre et la noix de muscade dans le bol du thermomix.

Â»

Gratin d'épinards à la Florentine au magimix

Régler 10 minutes sur 90°C à la vitesse 4.

Â»

A la sonnerie, mettre les épinards dans le bol du thermomix et programmer 20 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Verser cette préparation dans un plat allant au four.

Pour la garniture du gratin thermomix:

Â»

Enlever la coquille des oeufs et les couper en 2.

Â»

Poser les demi oeufs sur le mélange épinard-béchamel.

Â»

Parsemer de gruyère.

Â»

Enfourner 30 minutes sur 190°C.