

Crumble de poireaux au thermomix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 33 min	Durée : 43 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapas : 8	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la sauce et les poireaux thermomix:

140G de crème épaisse

100G de gruyère

3 oeufs

2 blancs de poireaux

1CàS de maïzena (facultatif)

1 pincée de sel

1 pincée de poivre Pour le crumble thermomix:

100G de farine

80G de beurre

1 oeuf

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Etapas

Pour réaliser cette recette de crumble de légumes au thermomix:

Préchauffer le four sur 180°C

Pour la sauce et les poireaux thermomix:

Â»

Enlever la première feuille des poireaux et les couper en gros morceaux, puis les mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mixer 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile et régler 8 minutes sur 80°C en fonction sens inverse à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la crème épaisse, le gruyère, les oeufs, le sel et poivre et programmer 3 minutes sur 70°C à la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Â»

Si vous trouvez que la préparation est trop liquide, vous pouvez mettre la maïzena et régler 2 minutes sur 70°C à la vitesse 3 en fonction sens inverse.

Â»

Disposer dans un plat allant au four ou dans des petits ramequins.

Pour le crumble thermomix:

Â»

Mettre la farine, le beurre, l'oeuf, le sel, le poivre dans le bol du thermomix et régler 10 secondes sur la vitesse 6.

Â»

Crumble de poireaux au thermomix

Parsemer le crumble sur la préparation de poireaux, puis enfourner 20 minutes à 180°C.

Régalez-vous avec ce délicieux plat de légumes au thermomix à présenter dans des ramequins ou verrines. Miam ;)