



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.



GRATIN DE MORUE AUX POIREAUX TM 31



Temps total: 35 min
Préparation: 20 min
Temps de cuisson:
15 min



2 portion/s



Facile



**Accessoires
dont vous avez
besoin:**
Gobelet doseur

Ingrédients

200 g de morue en morceaux
100 g de poireaux
1 oignon
20 g d'huile d'olive
2 oeufs
10 g de farine
65 g de lait
sel, poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 200. Placer les poireaux et oignons émincés dans le bol pour 5s, 5. Racler les parois. Ajouter l'huile d'olive et programmer 8mn, varoma, 1. Ajouter alors la morue pour 10mn, 100, sens inverse, mijotage. Transvaser dans un plat à gratin. A la place, mettre les oeufs, la farine, le lait, le sel et le poivre pour 30s, 5. Verser dans le plat à gratin par dessus la morue. Enfourner 15mn jusqu'à ce que le tout ait gratiné.

Commentaires & Conseils



Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité.

Auteur: [Papilles-on-off](#) **Source:** [espace-recettes.fr](#)