



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.



## PARMENTIER DE POIREAUX TM 31



Temps total: 50 min  
Préparation: 20 min  
Temps de cuisson:  
30 min



6 portion/s



Facile



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

### Ingrédients

#### Purée

800 g pomme de terre  
350 g lait  
à discrétion sel  
40 g beurre

#### Poireaux

1 oignon  
400 g poireaux émincés  
70 g Fromage rapé (Gruyère, emmental, ...)  
à discrétion poivre  
à discrétion sel

### Préparation

#### La purée

1. Insérer le fouet

2plucher les pommes de terre, les couper en morceaux de 3 à 4 cm et les mettre dans le bol avec le lait et le sel. Cuire **24min/100°C/**  **/vitesse 1** (en ôtant le gobelet du couvercle)

A la sonnerie, , ajouter le beurre et mixer **40sec/vitesse3**.

Réserver la préparation dans un saladier, et rincer le .

#### Les poireaux

2. Epuler l'oignon, le mettre dans le , **5s/vitesse 5**,

Couper les poireaux en lamelles (uniquement les blancs de poireaux), les rincer et les rajouter dans le  avec 1/2 gobelet d'eau, puis **12min/varoma/** .

#### Assemblage

3. Rajouter le fouet, la purée dans le  ainsi que le fromage rapé, 4min/ .

Rectifier l'assaisonnement si besoin

Verser la préparation dans un plat à gratin légèrement beurré ou des mini cocottes et enfournez à 180°C pour environ 30min, le dessus doit être doré. Servez bien chaud

### Commentaires & Conseils

Il est possible rajouter des lardons avec les poireaux et l'oignon !

Les poireaux peuvent être préparés avant la purée



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:** [Emi"Ly](#) **Source:** [espace-recettes.fr](https://espace-recettes.fr)