

Bouchée à la reine au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 27 min	Durée : 37 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 11	Etapes : 11	Astuces : 12	

Ingrédients

Pour la viande :

600G de blanc de volaille

200G de boeuf haché

20G d'huile

1 échalote Préparation de la sauce béchamel au thermomix :

500g de lait

30g de farine

40g de beurre

1 jaune d'oeuf

1 pincée de sel

1 pincée de poivre Pour la garniture :

4 formes pour bouchée à la reine

Etapes

Pour la viande :

Â»

Eplucher l'échalote, la mettre dans le bol du thermomix et régler 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajouter l'huile.

Â»

Couper le blancs de volaille en dé et déposer les dans le bol du thermomix.

Â»

Faire des petites boulettes avec le boeuf haché et les déposer dans le bol du thermomix.

Â»

Fermer le bol du thermomix et régler 10 minutes sur 100°C en fonction sens inverse sur la fonction mijotage.

Â»

A la sonnerie réserver la viande au chaud.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Préparation de la sauce béchamel thermomix :

Â»

Mettre tous les ingrédients dans le thermomix.

Â»

Mettre le gobelet.

Â»

Régler 7 minutes sur 100° à vitesse 3.

Bouchée à la reine au magimix

Pour la garniture :

Â»

Mettre le vol au vent dans le bouchée à la reine, les déposer dans un plat allant au four et enfourner 10 minutes.

A manger chaud, en entrée ou en plat. Miam ;)