Gratin d'asperges au jambon au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 35 min	Durée : 50 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 11	Etapes: 6	Astuces: 12	

Ingrédients

Pour le gratin:

1KG d'asperges blanche

600G d 'eau

30G de gruyère râpé

4 tranches de jambon blanc

1 pincée de sel Pour la béchamel :

500g de lait

60g de farine

40g de beurre

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Noix de muscade

Etapes

Préchauffer le four à 220°C

Pour la béchamel thermomix :



Voir la recette de la sauce béchamel au thermomix.

Pour le gratin thermomix :



Eplucher, laver et déposer les asperges sur la plateau du varoma. Mettre l'eau et 1 pincée de sel. Régler 25 minutes sur le température varoma à la vitesse 1.

»

A la sonnerie réserver au chaud.



Enveloppez 3 asperges dans une tranche de jambon et le mettre dans un plat allant au four. Faire pareil avec les autres asperges.

»

Versez la béchamel sur les asperges au jambon. Parsemer de gruyère.

Âν

Enfournez 10 minutes.

Servir aussitôt. Bon appétit