

Poireaux à la sauce blanche



Poireaux à la sauce blanche au thermomix de Vorwerk

Recette thermomix par omothermix.com

Temps de préparation: 5 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Durée: 45 minutes

Difficulté: 1

Noté:3.13/5



Poireaux à la sauce blanche

Ingrédients

Pour 4 personne(s)

Pour les poireaux:

600G de poireaux

600G d'eau

1 pincée de sel

Pour la sauce blanche:

250G d'eau de cuisson des poireaux

250G de lait

1 jaune d'oeuf

70G de farine

50G de beurre

sel et poivre

muscade

Préparation de la recette thermomix

Pour les poireaux:

Couper les poireaux en rondelles, les laver et les mettre dans le panier du thermomix.

Mettre l'eau dans le bol du thermomix avec le sel. Mettre le panier dans le bol. Fermer le couvercle du thermomix et régler 20 minutes sur la température varoma à la vitesse 1.

Pour la sauce blanche:

Réserver les poireaux au chaud.

Garder 250g de jus de cuisson, ajouter le lait, le jaune d'oeuf, la farine, le beurre, le sel, le poivre, la muscade et régler 10 minutes sur 70°C à la vitesse 4.

Mettre les poireaux dans le bol du thermomix et régler 30 secondes sur la fonction sens inverse à la vitesse 3.

Verser la sauce blanche sur les poireaux

Astuces:

- » Vous pouvez aussi utiliser le Varoma pour faire la cuisson des poireaux à la vapeur
- » Pour la sauce blanche, si vous n'aimez pas la noix de muscade, mettre de la ciboulette à la place
- » Voir aussi notre recette [gratin de poireaux thermomix aux fruits de mer](#), notre recette [flamiche poireaux thermomix saumon](#)

[saumon](#)

- » La sauce blanche thermomix présentée ici accompagne aussi très bien les asperges
- » Le poireaux étant un légume excellent en soupe, voir notre [potage poireaux thermomix courgette, carotte, céleri,](#)

[kiri](#) et notre [soupe poireaux thermomix courgette navet](#)

» Jeter un coup d'oeil à nos autres [sauces thermomix](#) comme la sauce béchamel, la sauce au poivre, la sauce chasseur,...