



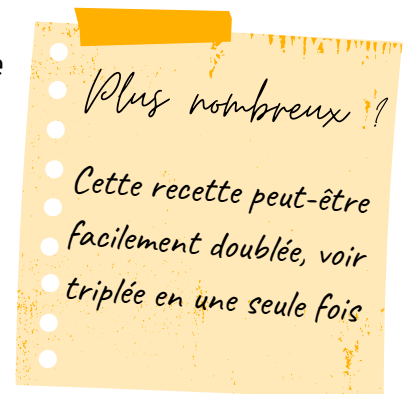
GRATINS DE PANAIS AUX NOISETTES


Pour accompagner votre filet mignon aux langoustines, mais pas que ;)



Ingrédients pour 5 à 7 gratins

- 60 g de noisettes décortiquées
- 500 g d'eau
- 600 g de panais, coupés en rondelles (2 à 3 mm)
- 60 g d'échalotes, coupées en deux
- 30 g de beurre
- 30 g de vin blanc sec pas trop acide
- 1 oeuf
- 150 g de crème liquide entière
- 50g de fromage râpé



- Mettre les noisettes dans le bol et **hacher 3 sec/vitesse 7**. Transvaser dans un récipient et réserver.
- Trancher les panais en rondelles moyennes au découpe minute ou à la mandoline. 
- Cuire les panais au-dessus de 500g d'eau salée (**15mn dans le panier vapeur ou 25 mn dans le varoma**)
- Retirer le Varoma et Vider le bol.
- Préchauffer le four à 200°C
- Mettre les échalotes dans le bol, puis **hacher 5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter le beurre et **rissoler 8 min/120°C/vitesse 1, sans le gobelet doseur**.
- Ajouter l'œufs, la crème liquide, le fromage râpé, la moitié des noisettes et **mélanger 20 sec/vitesse 3**.
- Dans le bol du Thermomix ou dans un saladier de taille adaptée, mélanger le panais et l'appareil à flan.
- Rectifier l'assaisonnement
- Répartir dans des empreintes individuelles type Muffins ou dans le moule tablette ou encore dans un plat à gratin.
- Saupoudrer du reste de noisettes concassées,
- puis enfourner et cuire 20 à 25 minutes à 200°C.
- Surveiller la cuisson et retirer le plat du four dès que le dessus de la préparation est doré. Servir chaud.
- Se réchauffe facilement à 160/170°

