

## Thermomix

# Gratin de semoule et butternut



Janvier Février Mars Avril Mai Juin Juillet Août Septembre Octobre Novembre Décembre

## Ingrédients

- 700 g de butternut
- 2 tranches de jambon blanc
- 110 g de comté
- 250 g de lait
- 30 g de fécule de maïs
- 65 g de semoule
- 5 g de beurre demi-sel
- 2 cuillérées à dessert de fleur de sel.
- 2 pincées de poivre.
- 2 pincées de piment d'Espelette.

## Préparation

1. Éplucher le butternut, et couper-le en morceaux et le mettre dans le varomat et cuire 20 mn vitesse 1 et préchauffé le four 200°C (thermostat 6/7)
2. Vider le bol et mettez le comté coupé en morceaux dans le bol.
3. Mixez 30 secondes vitesse 6 et réservez.
4. Mettez le jambon blanc et mixez 25 secondes vitesse 4 et réservez.
5. Mettez le lait et la fécule dans le bol et mixez 20 secondes vitesse 5
6. Ajoutez le butternut, la semoule, 40g de comté rapé, le jambon blanc, le sel, le poivre et le piment d'espelette et mixez 20 secondes vitesse 5.
7. Beurrez le plat et disposez la préparation et parsemez avec le reste du comté.
8. Enfourez 20 à 25 minutes. Humm ...