

CAROLINES AU JAMBON

Pate à chou

160g de beurre

240 g de farine

300g d'eau

6 œufs

150g de gruyère

Sel, poivre

Pour la béchamel

60 g farine

40 g de beurre

500g de lait (1/2 L)

Sel.

Pour le reste de la garniture

2 tranches de jambon ou dés de jambon pour moi (150gr)

250 g de champignons de paris frais ou 1 petite boîte (facultative)

Préparation :

Préchauffez le four th 6/7 (180 °) environ 10 mn

Préparation de votre pâte à chou

Mettre dans le bol de votre thermomix, le beurre, le sel, le poivre et l'eau.

Mettre 5 mn /100°/vitesse 1, ajouter ensuite la farine, et mixer **1 mn30/vitesse3**

Laisser le bol ouvert quelques minutes pour refroidir la préparation.

Ajoutez les œufs un à un toutes les **15 secondes** par le trou du couvercle en marche à **vitesse 5..** Et laisser tourner **30 secondes** après l'insertion du dernier œuf.

Remplissez les empreintes de pate à chou, lissez un peu le dessus en trempant les doigts dans un peu d'eau ajoutez un peu de gruyère dessus sans en mettre trop.

Cuisson 30 mn environ th 6/7 en laissant la porte du four légèrement entrouvert

Pendant ce temps

Faire la béchamelle



INGREDIENTS

40 gr de beurre

40 gr de farine t55

500 gr de lait

Une demi-cuillère à café de sel

Une pincée de noix de muscade

Poivre selon votre gout

Mettre 40 gr de beurre ou margarine dans le bol... Programmer 3 mn /100 Degrés/ Vitesse 1

*Ensuite y rajouter 40 gramme de farine et de nouveau. Programmer 3mn/100 Degrés vitesse 1
Ce qui vas permettre de faire le roux de la sauce..*

Ensuite mettre le reste des ingrédients dans le bol et programmer 6 mn /90 degrés/Vitesse 4

Ajoutez les champignons (facultatif) je n'en ai pas mis Car mon fils n'aime pas

*, puis le jambon coupé en dés, salez, poivrez à votre goût. Mettre 5 secondes/ sens inverse
Vitesse 2*

Une fois la cuisson de la pâte à chou dans les empreintes terminé.

Laisser un peu refroidir...

Découper le dessus légèrement.

*Remplissez les éclairs de béchamel remettez le tout dans le moule, je mets à l'intérieur un
peu de gruyère râpé. Remettre au four quelques minutes et déguster*

