

## 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*

