



Notre recette

Gratin de poireaux et pommes de terre (4 personnes)

Ingrédients :



4 poireaux



800 g de
pommes de terre



20 cl de crème
fraîche



100 g de fromage
râpé (emmental
ou comté)



1 c. à soupe
d'huile d'olive



Une pincée
de muscade
(facultatif)



Sel & poivre

Recette :

- 1 Préchauffez le four à 180 °C.
- 2 Lavez et émincez les poireaux. Épluchez et coupez les pommes de terre en fines rondelles.
- 3 Faites revenir les poireaux dans une poêle avec l'huile d'olive pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fondants.
- 4 Disposez une couche de pommes de terre dans un plat à gratin, puis une couche de poireaux. Versez la crème fraîche, salez, poivrez et ajoutez une pincée de muscade. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 5 Parsemez de fromage râpé et enfournez environ 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré et fondant.

