

# Poireaux en gratin

Avec son dos de cabillaud poêlé au beurre



Le plat final

**Ingrédients** – Convives : 2 – Préparation : 30 min – Cuisson : 30 min



4 fûts de poireaux



1 oignon ciselé



1 ail ciselé



15 cl de crème



2 càs huile olive



150g de râpé



200g tomates  
concassés



Herbes de  
Provence



Dos de  
cabillaud



Poivre & sel

## Préparation

1. Gratin : Tailler les fûts de poireaux en rondelles, rincer, égoutter. Réserver.
2. Ciseler 1 gousse d'ail. Réserver.
3. Faire bouillir 1L d'eau avec un cube Or, rajouter les poireaux pour 30 min. Egoutter.
4. Huiler le fond d'un plat à gratin. Emincer l'oignon et le faire revenir 5 min.
5. Rajouter les tomates concassées, l'ail ciselé, le thym, remuer 5 min à feu moyen.
6. Râper une couche de fromage, rajouter les poireaux, et une couche de tomates.
7. Couvrir d'une couche de crème, rajouter les poireaux restant et le reste de tomates.
8. Finir le fromage râpé sur le tout.
9. Enfourner à TH7 – 210°C pour 25 à 30 min. Surveiller la dorure.
10. Cabillaud ; Poêlé avec du beurre, 2 min/face. Posé à coté du gratin une fois doré.

\* \* \* 23 novembre 2023 \* \* \*