

Gratin de poireaux

Tomates concassées, crème, pâte brisée.



Avant cuisson



Sortie du four

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 30 min – Cuisson : 20 à 30 min au grill



3 fûts de poireaux



400g de tomates



1 oignon ciselé



1 ail ciselé



Huile d'olive



50g de beurre



Herbes Provence



Fromage râpé



20 cl de crème



1 pâte brisée

Préparation

1. Etaler la pâte brisée dans un moule, la piquer, la sécher 15 min au four, TH 3 – 90°C.
2. Couper les 2 fûts de poireaux en rondelles, les rincer, les égoutter.
3. Cuire les poireaux 20 min avec 4 verres d'eau salée et 1 cube Or. Egoutter. Réserver.
4. Couper l'oignon finement, ainsi que la gousse d'ail, réserver séparément.
5. Faire revenir l'oignon 5 min dans une poêle avec huile et beurre, rajouter l'ail pour 3 min.
6. Rajouter les tomates concassées, saler et poivrer suivant goût, remuer. Mijoter 10 min.
7. Râper ½ bol de fromage meule de Savoie (Meilleur que le gruyère Suisse !)
8. Dans un plat à gratin huilé, verser la moitié des tomates concassées, verser 1/3 de râpé.
9. Couvrir avec les poireaux. Recouvrir avec le reste de tomates et 1/3 de fromage râpé.
10. Verser les 20 cl de crème fraîche semi liquide, couvrir avec le reste de fromage râpé.
11. Enfourner pour 20 à 30 min, position grill. Surveiller la dorure. Servir chaud.

Avec : Merguez ou chipos ou dés de poulet/ dinde... En hiver : Tomates concassées, basilic.

* * * 10 avril 2023 * * *