

Gratin de poireaux V1

Tomates, ail, oignon, herbes, crème, râpé



Le service après 15 min.

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 30 min – TH 6-7 – 200°C



3 ou 4 blancs de poireaux



400g de tomates en dés



20g de beurre



10cl de crème fraîche



1 oignon ciselé



1 ail ciselé



2 càs H.d'olive



1 càs d'herbes



Poivre et sel



150g de râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à TH 7 - 210°C.
2. Tailler les blancs de poireaux en rondelles de 3 cm, rincer, égoutter.
3. Les cuire 15 min dans de l'eau bouillante, avec un cube Or. Egoutter. Réserver.
4. Emincer l'oignon et le faire dorer 5 min dans 2 càs d'huile et de beurre.
5. Ajouter la boîte de tomates concassées, ail, poivre et sel. Remuer. Laisser mijoter 10 min.
6. Râper ½ verre de meule de Savoie (Equivalent du gruyère, mais meilleur). Réserver.
7. Dans un plat à gratin, verser la moitié des tomates, saupoudrer 1/3 de fromage râpé.
8. Couvrir avec les poireaux et 1 càs d thym, puis 1/3 de fromage râpé.
9. Recouvrir avec le reste de tomates, verser la crème et le 1/3 restant de fromage râpé.
10. Enfourner 15 min à convection naturelle. Servir chaud.

*** 12 octobre 2023 ***