

## Recette : GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE !



Plats

### GRATIN DE POIREAUX ET POMMES DE TERRE !

#### INGRÉDIENTS

6 petits poireaux  
4 belles pommes de terre à chair ferme  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 tablette de bouillon de volaille  
10 grammes de beurre  
30 grammes de fécules de maïs  
1 cuillère à soupe de purée d'amande (facultatif)  
20 centilitres de lait  
1 cuillère à café de graines de coriandre (facultatif)  
80 grammes de comté râpé ou gruyère  
Sel  
Poivre

#### PRÉPARATION

1. Éplucher les poireaux et les laver soigneusement.
2. Couper les feuilles vertes pour ne garder que le blanc et le vert pâle.
3. Détailler-les en julienne (petits bâtonnets).
4. Éplucher et laver les pommes de terre.
5. Mettre l'huile à chauffer dans une sauteuse.
6. Faire revenir les poireaux pendant **5 minutes** en remuant.
7. Saler et poivrer.
8. Ajouter un peu d'eau et poursuivre la cuisson pendant **15 minutes** en remuant de temps en temps.
9. Faire cuire les pommes de terre à l'eau additionnée du bouillon de volaille pendant **15 minutes** (elles doivent rester fermes).
10. Égoutter-les en conservant l'eau de cuisson.
11. Couper les pommes de terre en rondelles et disposer-les dans un plat à four en les alternant avec la fondue de poireau.
12. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre.
13. Verser la fécule en pluie et mélanger.
14. Délayer la purée d'amande dans un peu de lait et ajouter le mélange dans la casserole.
15. Remuer puis verser le reste du lait et environ 20 centilitres d'eau de cuisson.
16. Faire épaissir la préparation à feu doux tout en remuant (sans s'arrêter).
17. Saler et poivrer.
18. Ajouter éventuellement les graines de coriandre concassées.
19. Napper les poireaux et les pommes de terre avec la sauce
20. Recouvrir de fromage râpé.
21. Laisser cuire jusqu'à ce que le gratin soit bien doré : enfourner **15 minutes**.
22. Déguster aussitôt.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 55 minutes

6

PERSONNES

*C'est à vous de jouer !*

Environ 55 minutes  
190°C - 200°C

*N'oublier pas de préchauffer votre four !*

