



Crumble et gratins de légumes
Minis gratins de poireaux



25 min 10 min 15 min **0** **441**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Se débarrasser de la partie verte du poireau. Couper les extrémités des blancs et les couper en tronçons.
- 2 Couper les tronçons en deux dans la longueur puis retirer le cœur.
- 3 Tailler les morceaux de poireaux en julienne dans la longueur. Réserver dans un saladier.
- 4 Couper le fromage en morceaux et le râper. Réserver dans un saladier.

3 Poireau

200 g **Lardon(s)**

1 c. à soupe **Moutarde**

10 cl **Crème fraîche épaisse**

100 g **Comté**

30 g **Beurre**

1 **Piment d'Espelette**

Étape 2

Cuisson des ingrédients

- 1 Préchauffer le four sur position grill, puissance 3 (90°C).
- 2 Faire chauffer du beurre dans un poêle.
- 3 Quand le beurre crépite, ajouter les poireaux et les faire suer lentement à feu moyen.
- 4 Dans une autre poêle, ajouter les lardons et les faire cuire sans matière grasse sur un feu assez fort. Quand ils sont bien grillés, les réserver sur du papier absorbant.
- 5 Remuer les poireaux puis ajouter la moutarde et la crème épaisse. Mélanger et augmenter légèrement le

feu pour faire réduire la sauce.

- 6 Ajouter un peu de piment d'Espelette.
- 7 Une fois que la sauce est bien réduite, ajouter les lardons et une partie du comté râpé puis mélanger.
- 8 Une fois le comté fondu, remplir des ramequins déposés sur une plaque de four et saupoudrer chaque gratin de comté.
- 9 Enfournier les gratins pendant quelques minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les gratins du four quand ceux-ci sont bien dorés.
- 2 Dresser les ramequins sur une assiette de dressage en veillant à ne pas se brûler. Déguster aussitôt.