

Gratin pommes de terre / poireaux WW



Pour 5 pers / 3 pp par pers

- 500 gr de pommes de terre
- 500 gr de poireaux
- 2 cs de crème liquide à 15% de mg
- 30 gr de gruyère râpé
- 2 cubes kub'or
- 200 ml eau
- Sel, poivre

Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles.

Emincer les poireaux.

Faire cuire le tout 12 min dans de l'eau bouillante.

Préchauffer votre four à 200°.

Egoutter les légumes et les répartir dans un plat allant au four.

Faire un bouillon avec le kub'or et l'eau et verser sur les légumes

Saler, poivrer.

Mélanger la crème avec le gruyère et verser dans le plat

Enfourner pour 30 minutes.