



Gratin poireaux / pommes de terre

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 personnes / 6 spl par pers

- 430 gr de blancs de poireau soit 4 pièces
- 700 gr de pommes de terre
- 200 ml d'eau chaude
- 2 cc de bouillon de légumes en poudre
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 70 gr de gruyère râpé
- sel, poivre

Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et les faire cuire 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée.

Laver les blancs de poireaux, les couper en rondelles et les faire blanchir 5 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Mettre le bouillon de légumes dans l'eau et laisser dissoudre.

Préchauffer votre four à 200°.

Dans un plat à gratin mettre la moitié des pommes de terre, les étaler dans le fond du plat.

Mettre par-dessus le poireau, saler, poivrer et verser le bouillon.

Rajouter le reste des pommes de terre.

Dans un bol mélanger la crème avec le sel et le poivre et verser le tout dans votre plat.

Parsemer de gruyère râpé et enfourner pour 20 minutes.