La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Gratin de poireaux

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 25mn

Temps de cuisson : 45mn



Ingrédients :

1 kg de poireaux
1 oignon
1 échalote
3 œufs entiers
25 cl de crème fraîche liquide
100g de Fourme d'Ambert
3 c. à soupe de Moutarde à la Verveine Domaine des Terres Rouges
½ cube de bouillon de légumes
Un peu d'huile d'olive

Etapes :

<u>Pour la préparation</u> :
Faire fondre la Fourme d'Ambert dans la crème fraîche à feu doux. Réserver.
Chauffer un demi-verre d'eau avec le cube de légumes, réserver.
Nettoyer les poireaux, les couper en rondelles. Peler et émincer l'oignon et l'échalote.
Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, mettre l'oignon et l'échalote à revenir en remuant pendant 2 min, ajouter le poireau. Laisser dorer toujours en mélangeant.
Incorporer le bouillon de légumes, remuer. Laisser cuire à couvert 15 min.
Battre les œufs, incorporer la crème de Fourme d'Ambert et la moutarde.
<u>Pour la cuisson</u> :
Préchauffer le four à 180° (th. 6).
Répartir les poireaux dans des ramequins individuels, enfourner pour 25 min.
Servir aussitôt.