

Gratin de poireaux au fromage



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients (pour 6 personnes)

- 8 poireaux
- 60 g de beurre
- 400 g de comté ou de gruyère
- 2,5 dl de vin blanc
- sel, poivre du moulin

Préparation de la recette :

Lavez, essuyez, coupez les poireaux en lanières. Dans une poêle, faites-les fondre avec le beurre. Mouillez avec le vin blanc. Donnez un bouillon et laissez cuire 5 min environ. Recouvrez d'eau à hauteur des poireaux. Continuez la cuisson pendant 10 min sur feu doux.

Pendant ce temps, coupez le fromage en lamelles fines. Disposez dans un plat à gratin une couche de poireaux, une couche de fromage et ainsi de suite.

Mettre à gratiner sous le gril du four quelques secondes. Servez immédiatement.

