

Gratin de Pommes de Terre, Poireaux et Lardons au Fromage à Raclette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- POIREAUX ENTIERS	2
- LARDONS	200g fumés
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	2
- LAIT	150 ml
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- AIL EN POUDRE	
- NOIX DE MUSCADE	
- FROMAGE(S) A RACLETTE	qq. tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez les poireaux et émincez-les en julienne.
- Dans une poêle, faites revenir les lardons fumés puis ajoutez les poireaux. Laisser cuire environ 7-8 min tout en mélangeant. Assaisonnez de sel, poivre et ail. Réservez.
- Épluchez et coupez les pommes de terre en dés à l'aide coupe-légumes.
- Faites-les cuire 17-20 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Huilez un plat à gratin puis alternez couche de pommes de terre et couche de poireaux-lardons.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un bol, fouettez les jaunes d'œufs avec la crème fraîche, le lait, la muscade, un peu d'ail, le sel et le poivre.
- Versez ce mélange dans le plat à gratin.
- Surmontez le tout de quelques tranches de fromage à raclette. Poivrez.
- Enfournez pendant environ 25-30 min.

