

Gratin de Poireaux au Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingédients:

- Poireaux Entiers	4 beaux
- Gousses d'Ail	1
- Parmesan en Bloc	80g
- Crème Fraîche	200 ml
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en rondelles pas trop fine.
- Pelez et émincez finement la gousse d'ail.
- Dans une poêle, faites chauffer de l'huile d'olive avec un peu de beurre. Déposez-y les rondelles de poireaux et remuez.
- Ajoutez l'ail.
- Laissez cuire doucement pendant 10 à 15 minutes, le temps que les poireaux soient fondants.
- Salez (un peu car le parmesan est salé) et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Versez la crème liquide dans ce mélange avec le tiers du parmesan fraîchement râpé.
- Mélangez bien puis répartissez les poireaux à la crème dans un grand plat à gratin ou dans des ramequins individuels.
- Parsemez le gratin du reste de parmesan râpé puis enfournez pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.