

GRATIN DE POIREAUX

Mars 2004 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 4 poireaux (1 Kg)
- ★ 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- ★ 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'arachide (d'olive)
- ★ 100 g d'emmental râpé
- ★ 1 demi-cuillère à café de thym de Provence
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Plat à gratin en terre cuite, Casserole, Jatte

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,90 € (soit 0,73 € par personne)



Recette :

Dans une petite casserole, verser 12 cl d'eau, porter à frémissement, puis arrêter la cuisson, ajouter le fond de veau et bien mélanger. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) durant 10 minutes. Laver les poireaux soigneusement, éliminer le talon qui porte les racines, la peau externe et les feuilles vertes, les égoutter, les couper en tronçons et les déposer dans le plat à gratin. Dans une jatte diluer le concentré de tomates dans le fond de veau, saler, poivrer et en napper les poireaux. Arroser avec l'huile, saupoudrer de thym et enfourner pour 40 minutes. Parsemer d'emmental râpé et mettre sous le gril quelques minutes pour gratiner.

Servir en accompagnement de viandes grillées.