

Gratin de poireaux au parmesan

Alors, déjà à court d'idées pour cuisiner les légumes d'hiver ? Marre des salades d'endives, carottes râpées, soupes, poireaux vinaigrette ? Alors cette recette est pour vous ! Pour cuisiner les poireaux autrement qu'en soupe ou en tarte, mais toujours aussi simplement, voici une recette de gratin de poireaux, légèrement gratinés au parmesan râpé ! Simple, rapide, efficace, et surtout bon ! Alors, c'est pas si mal finalement de manger plein de poireaux en hiver ?^^



Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

8 blancs de poireaux

25 g de beurre

2 œufs

15 cl de crème liquide

50 g de parmesan râpé

Une pincée de noix de muscade râpée

Du sel et du poivre



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
2. Nettoyez les blancs de poireaux et coupez-les en fines rondelles.
3. Faites-les cuire à la vapeur avec un peu de gros sel, dans une cocotte, pendant environ 8 minutes (à partir du moment où la cocotte siffle).
4. Égouttez-les puis disposez-les dans des minis plats à gratin. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux.
5. Dans un petit saladier, fouettez les œufs en incorporant petit à petit la crème liquide, puis ajoutez la moitié du parmesan râpé et une pincée de noix de muscade râpée. Salez et poivrez et mélangez bien.
6. Versez cette préparation dans les minis plats à gratin, puis recouvrez avec le reste de parmesan râpé.
7. Enfourez ces plats pendant 20 à 25 minutes de cuisson, jusqu'à ce que le parmesan soit gratiné. Servez bien chaud !