

Roulades de Poireaux Gratinés à la Mozzarella et au Gruyère

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- POIREAUX ENTIERS	6
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- JAMBON CUIT	8 tranches
- MOZZARELLA	2 boules
- CRÈME FRAICHE	250 ml
- BEURRE DE CUISSON	
- GRUYERE RAPE	50g
- SEL	
- POIVRE	



Recette :

- Nettoyez et coupez les poireaux en deux dans le sens de la longueur puis de la hauteur. Rincez-les à l'eau.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Salez et poivrez. Terminez la cuisson avec un peu de sucre semoule afin de les caraméliser légèrement. Réservez.
- Ecrasez les boules de mozzarella égouttées à la fourchette. Poivrez généreusement. Intégrez-y la crème fraîche.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Formez les roulades avec le jambon et les poireaux cuits refroidis. Déposez-les dans un plat à gratin.
- Versez ensuite le mélange crème-mozzarella sur les roulades. Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 20 minutes en terminant 5 minutes sous le grill afin d'obtenir une croûte bien dorée.
- Servez sans attendre.

Remarque :

Accompagnez de purée de pommes de terre.