

Gratin de Poireaux Citronnés et Saint-Jacques Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|------------|
| - POIREAUX ENTIERS | 6-8 |
| - CITRON(S) | le jus d'1 |
| - CRÈME FRAICHE | 30 cl |
| - CHAPELURE | |
| - GRUYERE RAPE | |
| - NOIX DE SAINT-JACQUES | 16 à 20 |
| - AIL EN POUDRE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Nettoyez les poireaux et coupez-les en fines julienne.
- Faites fondre les poireaux doucement dans le beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajouter ensuite la crème fraîche, le jus de citron.
- Laissez épaissir un peu. Rectifiez l'assaisonnement.
- Versez le tout dans un plat à gratin. Saupoudrez de chapelure et parsemez un peu de gruyère râpé.
- Enfournez le plat au four pour environ 10 min et terminez 5 minutes sous le grill.
- Au dernier moment, faites griller les Saint-Jacques dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'ail. Salez et poivrez.

Remarque:

A partir de DI-172

