

## Poireaux au Poulet Gratinés aux 3 Fromages

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

### Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	550g (petites)
- POIREAUX ENTIERS	850g coupés en rondelles
- BLANC(S) DE POULET	650g
- LAIT	750 ml
- BOUILLON DE POULE	1 cube
- GORGONZOLA	200g
- PARMESAN RAPE	40g
- GRUYERE RAPE	
- MAIZENA	3-4 c à soupe
- EPICE POUR POULET	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Pelez les pommes de terre en les gardant entières.
- Nettoyez et coupez les poireaux en rondelles.
- Coupez les blancs de poulet en dés.
- Placez dans une grande casserole, les pommes de terre avec les rondelles de poireaux. Arrosez avec le lait et émiettez le cube de bouillon.
- Portez à ébullition puis baissez assez bien le feu et laissez mijoter à couvert pendant 30 minutes.
- Pendant ce temps, faites revenir les dés de poulet dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez de l'épice spécial poulet. Réservez.
- Après les 30 minutes de cuisson des pommes de terre et poireaux, égouttez-les en gardant le lait de cuisson dans un caquelon.
- Disposez les pommes de terre avec les poireaux dans un grand plat à gratin. Surmontez des dés de poulet épicés.
- Portez à ébullition le lait de cuisson puis ajoutez le gorgonzola en dés et le parmesan râpé. Fouettez quelques instants puis liez avec un peu de maizéna. Salez et poivrez.
- Versez la béchamel aux fromages dans le plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Saupoudrez la béchamel de gruyère râpé. Poivrez le tout.
- Enfournez pour 20 minutes en terminant les 5 dernières minutes sous le gril afin d'obtenir un beau gratin.
- Servez sans attendre.

