

Plat de poireaux aux pommes de terre

Nombre de personnes: 5

Temps de préparation: 1 h 30 min.

Ingrédients:

- 5 blancs de poireaux
- ¼ c à café de poivre de cayenne
- 1 c à soupe de persil haché
- 5 grosses pommes de terre en purée
- 3 c à soupe de beurre fondu
- 50 g de gruyère râpé
- Le jus d'un demi citron
- Sel
- Poivre



Recette:

- Coupez les blancs de poireaux en deux dans le sens de la longueur. Rincez-les abondamment sous l'eau froide en écartant les feuilles.
- Placez les poireaux lavés dans l'eau bouillante. Ajoutez le jus de citron et une pincée de sel. Laissez cuire à feu moyen pendant 30 minutes.
- Préchauffez le four à 190°C.
- Placez la casserole quelques minutes sous l'eau froide. Egouttez les poireaux et épongez-les. Puis pressez-les pour en retirer le surplus d'eau. Emincez-les et les mettre de côté.
- Beurrez un plat à gratin et étalez les poireaux au fond de celui-ci. Salez et poivrez.
- Incorporez le poivre de cayenne et le persil à la purée de pommes de terre. Répartissez la purée sur les poireaux. Arrosez de beurre fondu et parsemez de fromage.
- Faites cuire 30 minutes au four, puis placez le plat au grill quelques minutes.