

## *Gratin de Pommes de Terre aux Poireaux et aux Noix de Cajou en Cassolette*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 10 min**

### **Ingrédients:**

- POMME(S) DE TERRE	4 - 5
- BLANC(S) DE POIREAUX	2
- NOIX DE CAJOU	10 concassées
- LAIT	25 cl
- CREME FRAICHE	25 cl
- NOIX DE MUSCADE	
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Lavez et coupez finement les poireaux en julienne.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre pendant 2 minutes puis ajoutez les noix de cajou, le lait et la crème.
- Portez à ébullition, puis retirez du feu et assaisonnez de sel, poivre et muscade.
- Epluchez les pommes de terre. Coupez-les en petits dés.
- Joignez ces dés à la sauce aux poireaux. Mélangez bien.
- Répartissez le tout dans les cocottes. Salez le sommet et posez le couvercle.
- Enfournez à 150°C pendant 50 minutes.