

Gratin de Poireaux à la Moutarde et à la Tomate

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	6
- JEUNES OIGNONS VERTS	3 - 4
- CREME FRAICHE	250 ml
- MOUTARDE	2 c à s à l'ancienne
- CONCENTRE DE TOMATES	2 c à soupe
- CHAPELURE	
- GRUYERE RAPE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Nettoyez les poireaux et coupez-les blancs en tronçons de 3 cm de long.
- Faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les bien et laissez-les reposer sur du papier absorbant.
- Nettoyez les jeunes oignons et émincez-les finement.
- Faites-les revenir dans un peu de beurre de cuisson puis ajoutez la crème fraîche et la moutarde. Laissez épaissir un peu puis incorporez le concentré de tomates. Salez et poivrez.
- Disposez les tronçons de poireaux debout dans un plat à gratin. Nappez de crème à la moutarde et à la tomate. Saupoudrez de gruyère râpé et de chapelure.
- Faites gratiner sur position CRISP au micro-onde pendant 12 à 14 minutes.
- Servez très chaud.

