

Gratin de Poireaux à la Moutarde et au Cheddar

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	8 gros
- CHEDDAR	150g râpé
- CRÈME FRAICHE	200 ml
- LAIT	2 c à soupe
- MOUTARDE l'ancienne	1.5 c à soupe à
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Lavez les poireaux. Retirez le vert et plongez-les 12-15 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- Egouttez-les soigneusement puis coupez – les en tronçons de 3-4 cm.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Disposez-les verticalement dans un plat à gratin huilé.
- Mélangez la crème et le lait. Salez et poivrez. Ajoutez la moutarde ainsi que le fromage râpé.
- Versez la préparation sur les poireaux.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Servez sans attendre.

