

Gratin de Poireaux Citronnés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS 6-8
- CITRON(S) le jus d'1
- CRÈME FRAICHE 30 cl
- CHAPELURE
- GRUYERE RAPE
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Nettoyez les poireaux et coupez-les en fines julienne.
- Faites fondre les poireaux doucement dans le beurre chaud. Salez et poivrez.
- Ajouter ensuite la crème fraîche, le jus de citron.
- Laissez épaissir un peu. Rectifiez l'assaisonnement.
- Versez le tout dans un plat à gratin. Saupoudrez de chapelure et parsemez un peu de gruyère râpé.
- Enfournez le plat au four pour environ 10 min et terminez 5 minutes sous le grill.

