

Gratin de Poireaux au Parmesan et Crumble de Noisettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POIREAUX ENTIERS	3-4
- CRÈME FRAÎCHE	30 cl
- PARMESAN RÂPÉ	60g + 30g
- NOISETTE(S)	30g
- FARINE	1 c à soupe
- BEURRE	30g
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Nettoyez et coupez les poireaux en julienne.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Laissez cuire doucement à couvert pendant 10-12 minutes.
- Mixez les noisettes finement (Au Monsieur Cuisine 5 secondes/ Turbo).
- Mélangez-les avec la farine et 30g de parmesan râpé.
- Faites fondre 30g de beurre doucement au micro-onde. Intégrez-les au mélange noisettes/parmesan/farine et égrainez avec une fourchette. Réservez au frais.
- Lorsque les poireaux sont tendres, arrosez-les avec la crème et intégrez les 60g de parmesan restant. Mélangez. Transvasez le tout dans un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez alors le crumble de noisettes/parmesan sur les poireaux et enfournez pour 25 minutes dans le four chaud.
- Servez dès la sortie du four.