

## Gratin de Grenailles et Poireaux au Bleu

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

### Ingrédients:

- POMMES DE TERRE GRENAILLE 1kg
- POIREAUX ENTIERS 2
- CRÈME FRAÎCHE 125 ml
- BLEU (FROMAGE) 75g
- GRUYÈRE RÂPÉ un peu
- SEL
- POIVRE

### Recette:

- Faites cuire les pommes de terre grenaille dans de l'eau salée environ 20 minutes. Vérifiez la cuisson. Egouttez et réservez.
- Entre temps, émincez les poireaux en julienne. Faites-les revenir dans une poêle. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans un caquelon, faites chauffer doucement la crème avec le fromage bleu coupé en dés. Remuez jusqu'à ce que le fromage soit fondu puis intégrez-y les poireaux cuits.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez les pommes de terre en deux dans la longueur et déposez-les, face coupée vers le haut, dans un plat à gratin (en une seule couche).
- Versez par-dessus la sauce crème – bleu – poireaux. Saupoudrez enfin un peu de gruyère râpé.
- Enfournes pendant 15 minutes pour obtenir un beau gratin.

