



Poireauflette

INGRÉDIENTS

- 4 poireaux
- 200 g de lardons
- 1 reblochon
- 1 oignon
- 20 cl de crème liquide
- 1/2 verre d'eau
- huile d'olive
- sel
- poivre

PRÉPARATION

Coupez les poireaux en rondelles et hacher l'oignon. Faites revenir avec un filet d'huile d'olive et assaisonnez. Ajouter l'eau et laisser mijoter en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les poireaux soient fondants.

Pendant ce temps, faites revenir les lardons à la poêle.

Dans un plat à gratin, placez les poireaux et les oignons puis versez par dessus les lardons et la crème. Couvrez le tout avec le reblochon.

Enfournez 25 minutes à 180°C.

Temps de préparation : 30mn

Temps de cuisson : 25mn

Temps total : 55mn