



Poireaux braisés et gratinés

Pour 4 personnes

| | | |
|----------------|-------------------|------------------------------|
| 2 poireaux | 1 cs de pignons | 200 g de bouillon de légumes |
| 30 g de beurre | 1 dl de vin blanc | 100 g de crème |
| 1 gousse d'ail | 1 cs de moutarde | 100 g de gruyère salé |

Préparation:

1. Couper soigneusement le poireau en morceaux de taille égale d'environ 3 cm de long.
2. Dans une poêle, chauffer le beurre et y faire revenir le poireau jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur foncée.
3. Presser l'ail et l'ajouter aux poireaux ainsi que les pignons. Faire revenir le tout brièvement jusqu'à ce que les pignons soient dorés.
4. Mouiller avec le vin blanc et ajouter la moutarde. Réduire le vin jusqu'à ce qu'il soit presque entièrement évaporé.
5. Ajouter ensuite le bouillon et laisser mijoter le tout à couvert pendant environ 20 minutes.
6. Après la cuisson, retirer le couvercle et ajouter la crème.
7. Saupoudrer uniformément le fromage râpé et faire gratiner le tout au four préchauffé à 200 degrés pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré et croustillant.