




GRATIN DE POIREAU SAUCE MOUTARDE A LA CREME

Type : Plat Principal

 40mn  4 pers.  Facile



Poireaux



Pommes de terre



Ail



Crème fraîche



Oeufs



Beurre



Moutarde



Cube de bouillon



Noix de muscade



Be-Farm



contact@be-farm.be



INGREDIENTS

- 1Kg de poireaux
- 1Kg de pommes de terre
- 2 éclats d'ail
- 8 oeufs
- 2 dl de crème fraîche
- 2 càs de beurre
- 1 càs de moutarde
- 1 càs de farine
- 2dl de bouillon (1/2 cube dissous dans 2dl d'eau très chaude)
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

Certains ingrédients peuvent vous être fournis dans une quantité supérieure à celle nécessaire pour la préparation de la recette car il s'agit du conditionnement le plus proche proposé par notre producteur pour ce produit.



PREPARATION

- ① Au préalable : Faites cuire les œufs 10 min dans de l'eau bouillante. Passez-les sous l'eau froide et laissez-les refroidir. Ensuite, écalez-les et coupez-les en 2 dans le sens de la longueur. Entre-temps, pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille égale. Détaillez les poireaux en rondelles de 2 cm. Émincez l'ail.
- ② Préchauffez le four à 180 °C. Faites cuire les pommes de terre 20 min dans de l'eau bouillante légèrement salée. Égouttez et réduisez en purée avec 1 dl de crème légère, du sel, du poivre et de la noix muscade.
- ③ Entre-temps, faites fondre le beurre dans une casserole, et étuvez-y les poireaux et l'ail 10 min à feu doux. Salez et poivrez. Portez le bouillon et le reste de la crème légère à ébullition dans un poêlon. Diluez la farine dans un trait d'eau froide. Incorporez-la au bouillon en fouettant jusqu'à obtention d'une sauce légèrement liée. Hors du feu, intégrez la moutarde, salez et poivrez.
- ④ Répartissez les poireaux étuvés dans un plat à four et déposez-y les demi-oeufs durs. Nappez de sauce à la moutarde, puis glissez 10 min au four préchauffé. Enclenchez le gril pour les dernières minutes de cuisson afin d'obtenir un beau gratin.