

## ***RECETTE CUISINE des GONES***

### **GRATIN DE POIREAUX AUX BEAUJOLAIS**

Ingrédients: Pour quatre personnes.

- 16 poireaux
- 1/2 litre de beaujolais
- Du sel
- Du poivre
- 6 gousses d'ail
- 2 échalotes
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- 75g de beurre
- 60g de crème.

#### **Recette:**

- Prenez des poireaux de taille moyenne.
- Coupez les 16 poireaux aux 2/3 de la longueur.
- Lavez-les.
- Prenez une casserole pour la cuisson des poireaux.
- Mettez-y de l'eau et du sel.
- Faites bouillir l'eau salée.
- Mettez les poireaux dans l'eau bouillante.
- Blanchissez-les pendant 5 minutes.
- Hachez les deux échalotes.
- Mettez les échalotes hachées dans un plat creux allant au four.
- Garnissez-le avec les poireaux cuits.
- Assaisonnez-les de sel et de poivre.
- Mouillez avec le 1/2 litre de beaujolais.
- Ajoutez alors la branche de thym, la feuille de laurier, les gousses d'ail non pelées.
- Recouvrez avec un papier beurré.
- Préchauffez votre four.
- Mettez le plat au four sur le thermostat 7.
- Laissez cuire pendant une heure.
- A la fin de la cuisson, retirez les poireaux du plat de cuisson.
- Disposez-les côte à côte, en attente, dans un autre plat beurré.
- Faites réduire de moitié le jus de la cuisson.

- Ajoutez-y les 60g de crème fraîche.
- Versez la sauce ainsi obtenue sur les poireaux.
- Passez au four vif pendant 5 minutes.
- Servez les poireaux chauds.

**Bon Appétit**



Recette : 2011