

# Poireaux Gratinés au Comté

*Pour 4 personnes :*

- **5 poireaux**
- **150 g de comté râpé**
- **60 g de chapelure**
- **sel et poivre**

1. Couper une bonne partie du vert des poireaux puis laver le blanc en prenant bien soin de le fendre par le milieu pour en retirer toutes les saletés.
2. Faire cuire les poireaux à la vapeur pendant une vingtaine de minute : soit au cuit vapeur soit à la cocotte minute.
3. Une fois cuits, tailler les poireaux en tronçons de 5 cm de longueur.
4. Les disposer ensuite dans un plat à gratin beurré, en prenant soin de bien les aligner et les superposer.
5. Préchauffer le four à 210 ° en chaleur tournante.
6. Saler et poivrer les tronçons de poireaux puis saupoudrer le tout avec la totalité de comté puis enfin la chapelure.
7. Enfourner pour 15 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ces délicieux poireaux gratinés, se dégusteront accompagnés d'une viande rouge grillée ou encore d'un filet de poisson.

Vous constaterez que le mariage poireau/comté est parfait ! ☐

N'hésitez pas à réaliser votre chapelure maison en mixant des miettes de pain ou carrément du pain rassis ! ☐

➔ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐