

Gratin de poireaux et de lard à l'emmental

PRÉPARATION :



Préparation
50 min

Cuisson
10 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

8 blancs de poireaux

250 g de lard frais

100 g d'emmental râpé

25 g de beurre

1.

Préchauffez le four en mode grill.

2.

Découpez le lard en morceaux. Lavez les poireaux et découpez-les en tronçons longs de 6 cm.

3.

Remplissez une casserole avec 3 l d'eau salée, puis portez-la à ébullition. Jetez les poireaux dans l'eau bouillante et laissez-les cuire 5 min. Retirez la casserole du feu.

4.

Dans un saladier, versez 1,5 l d'eau très froide. A l'aide d'une écumoire, sortez les poireaux de l'eau chaude puis rafraîchissez-les aussitôt dans l'eau froide du saladier. Égouttez-les de suite dans une passoire adaptée afin d'empêcher qu'ils se gorgent d'eau.

5.

Mettez une grande cocotte à chauffer sur un feu vif. Faites-y fondre le beurre puis laissez-le chauffer.

6.

Une fois le beurre bien chaud, jetez-y les poireaux et mélangez bien. Laissez cuire à couvert pendant 30 min sur feu doux. Remuez de temps en temps.

7.

Mettez une poêle antiadhésive sur un feu vif et faites-y revenir les morceaux de lard sans matière grasse. Retirez la poêle du feu et égouttez les lardons sur du papier absorbant.

8.

Disposez les poireaux et les lardons dans un plat à gratin, puis parsemez le tout d'emmental râpé.

9.

Enfournez pendant 10 min.

ASTUCES

Pour cette recette de Gratin de poireaux et de lard à l'emmental, vous pouvez compter 50 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de gratins, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).