



## Gratin de poireaux et pommes de terre



### Ingrédients (pour 3 personnes) :

500g de blancs de poireaux  
300g de pommes de terre  
100g de fromage de brebis  
1 boule de mozzarella de bufflone  
8 tranches de bacon  
3cl de citron  
60g de cerneaux de noix  
2cs de crème fraîche  
2 cs d'huile d'olive

Emincez les blancs de poireaux (pas trop finement) et faites les cuire 20 min à l'étouffée : placez-les dans une casserole ou un faitout à fond épais avec un filet d'eau et faites cuire à couvert à basse température.

Epluchez les pommes de terre et coupez les en rondelles.  
Emincez le bacon en tranches, coupez les fromages en tranches fines.

Dans un grand plat à four, disposez les pommes de terre au fond, répartissez dessus les noix, le bacon et poivrez. Étalez par dessus les poireaux, arrosez de citron, versez la crème (délayez la dans un peu de lait pour la rendre un peu moins épaisse) puis répartissez le fromage.

Mettez au four préchauffé à 200°C (th6-7) pendant 30 min. Dégustez bien chaud avec une salade verte.