

Cocotte de poireaux

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseufour.canalblog.com

Recette n° 3 de Jacky, ou J.R de la Fourvière

Vous avez trop de poireaux ? Voici de sympathiques cocottes bien gonflées et dorées pour épater vos invités.

Ingrédients (pour 5-6 cocottes) :

- * 2 poireaux (ou 4 petits)
- * 2 oeufs
- * 20cl de crème liquide
- * 200g de fromage râpé
- * 1,5L d'eau
- * sel, poivre, noix de muscade



Préparation :

Dans un faitout porter l'eau à ébullition.

Préchauffer le four à 220°C.

Couper finement les poireaux. Les laver et les égoutter.

Les cuire pendant 10 minutes dans l'eau bouillante.

Quand c'est cuit, les égoutter.

Attention garder le bouillon il peut servir pour faire une soupe.

Dans un saladier, mettre les poireaux égouttés et les 2 œufs. Mélanger.

Ajouter ensuite la crème. Mélanger.

Ajouter le fromage. Mélanger.

Saler, poivrer et 1 pincée de muscade. Mélanger.

Remplir des cocottes individuelles.

Enfourner pour 20 à 25 minutes les cocottes sans couvercle.

C'est cuit quand c'est bien gonfler et dorer.

Sortir du four, mettre le couvercle à la cocotte et servir de suite.

Astuces :

Si on n'a pas de cocottes individuelles, on peut prendre un plat à gratin collectif.

On peut remplacer le poireau par d'autres légumes : endives, carottes, courgettes, poivrons...