

Gratin de poireaux au curry



“Une recette très simple à réaliser dont la base s’applique à plusieurs légumes ([blettes](#), [courges](#), [courgettes](#), [épinards](#), [chou-fleur](#), [brocoli](#)...).”

© Les Papilles Estomaquées... 2013

Les Ingrédients :

(Pour 6 à 8 personnes) :

- 5 à 6 gros [poireaux](#) (blanc et vert)
- 200 ml de lait entier
- 100 g de gruyère râpé
- 4 c. à soupe de chapelure
- Beurre doux
- Huile d’olive
- Curry
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez les [poireaux](#) puis coupez-les en fines rondelles. Faites dorer [poireaux](#) dans un filet d’huile d’olive pendant 20 à 30 minutes.

Lorsque les [poireaux](#) ont rendu leur eau de cuisson, ajoutez une cuillère à soupe de farine, donnez quelques tours de cuillères en bois. Ajoutez la crème, l’œuf battu et le râpé. Mélangez. Assaisonnez à votre convenance.

Versez le mélange dans un plat à gratin. Répartissez la chapelure et le beurre coupé en petits cubes. Répartissez quelques pincées de sel et de curry.

Enfournez le gratin dans le milieu du four préchauffé à 210-220°C pendant environ 30 minutes.

Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez le lait entier par de la crème fraîche épaisse.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/gratin-de-poireaux-au-curry>
