



GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE POIREAUX

avec fromage de chèvre et épinards

VÉGÉ



BONJOUR

POIREAU

L'empereur romain Néron croyait que le poireau l'aiderait à chanter plus juste

PRÉP: 10 MIN | TOTAL: 30 MIN | CALORIES: 450



Pomme de terre à chair jaune



Poireau, en tranches



Persil



Concentré de bouillon de légumes



Fromage de chèvre



Fromage parmesan, râpé



Chapelure panko



Bébés épinards



Crème sure

SORTEZ

- Tasses à mesurer
- Petit bol
- Cuillères à mesurer
- Passoire
- Poêle moyenne allant au four
- Sel et poivre
- Casserole moyenne
- Huile d'olive ou de canola

INGRÉDIENTS

2 pers

- Pomme de terre à chair jaune 340 g
- Poireau, en tranches 85 g
- Persil 10 g
- Concentré de bouillon de légumes 1
- Fromage de chèvre 2 56 g
- Fromage parmesan 2 ¼ tasse
- Chapelure panko 1 ⅓ tasse
- Bébés épinards 56 g
- Crème sure 2 6 c. à table

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART



Préchauffer votre four à la fonction **griller** (pour griller le gratin). Avant d'assembler à l'étape 5, transférer les légumes dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm si la poêle utilisée ne va pas au four!



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Laver et sécher tous les aliments.*

Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une casserole moyenne, couvrir les **pommes de terre** d'**eau** (de 2,5 à 5 cm [1 à 2 po]), puis ajouter ½ c. à thé de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bout, baisser à feu moyen. Cuire à découvert, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**, de 13 à 15 min.



4 FINIR LA SAUCE

Lorsque les **pommes de terre** sont tendres, les égoutter et réserver. Lorsque la **sauce** a réduit, retirer la poêle du feu et ajouter la **crème sure**. Mélanger jusqu'à ce que la **sauce** soit lisse, environ 1 min. Ajouter les **pommes de terre**, les **épinards** et le **persil** à la **sauce**. Cuire en remuant, jusqu'à ce que les **épinards** tombent, de 1 à 2 min. **Saler** et **poivrer**.



2 CUIRE LES POIREAUX

Entre-temps, dans une poêle moyenne allant au four à feu moyen, ajouter 1 c. à table d'**huile**, puis les **poireaux**. Cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poireaux** soient brun doré, de 6 à 7 min.



5 ASSEMBLAGE

Émietter le **fromage de chèvre** sur le **mélange de pommes de terre**, puis saupoudrer de la **garniture de panko**. Griller au centre du four, jusqu'à ce que la **garniture** soit croustillante et brun doré, de 2 à 3 min. (**ASTUCE**: restez à l'affût pour ne pas la brûler!)



3 PRÉPARER LA SAUCE

Ajouter le **concentré de bouillon** et 1 tasse d'**eau** à la poêle contenant les **poireaux**. Baisser à feu doux. Cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 10 à 12 min. Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**. Dans un petit bol, combiner la **panko**, le **parmesan** et 1 c. à table d'**huile**. **Saler** et **poivrer**.



6 FINIR ET SERVIR

Répartir le **gratin de pommes de terre et de poireaux** dans les assiettes.

BEAU À CROQUER

N'oubliez pas de prendre une photo de ce véritable chef-d'œuvre culinaire!