



Poireauflette

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 25 min

Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 2 poireaux
- 200 g de lardons
- 1 reblochon
- 1 oignon
- 20 cl de crème liquide
- 0.5 verre d'eau
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Coupez vos poireaux en rondelles. Votre oignon en dés.

Faire revenir le tout dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive.

Ajoutez l'eau et laissez cuire à couvert, en remuant de temps en temps.

Assaisonnez.

Déposez vos poireaux cuits dans votre plat.

Faire revenir les lardons, les déposez sur les poireaux.

Versez la crème liquide.

Déposez les tranches de reblochon.

Faire cuire 25 min dans un four préchauffé à 180°C.

Dégustez accompagné d'un peu de salade.