

Gratin de pâtes au poireau et truite fumée

Pour 4 personnes en plat principal



Préparation du poireau

2 échalotes ou oignons
2 gousses d'ail
500 g de poireaux

Peler, hacher finement.
Peler, hacher finement ou presser.
Partager dans la longueur, laver, égoutter, émincer finement.

1 cs de beurre à rôtir ou huile de colza HOLL
Sel, poivre

Chauffer dans une casserole.
Faire revenir l'échalote et l'ail.
Ajouter le poireau, assaisonner et faire revenir à feu doux 10 à 15 min.

2.5 dl de bouillon de légumes

Ajouter et laisser réduire de moitié.

2 cc rases de fécule
2.5 dl de crème entière

Délayer la fécule dans la crème, ajouter aux légumes. Laisser cuire quelques minutes.
Rectifier l'assaisonnement.

Cuisson des pâtes

300 à 400 g de cornettes ou autres pâtes

Cuire al dente dans de l'eau salée. Egoutter.

Montage du gratin

400 g de truite fumée
½ bouquet d'aneth (10 g)

Couper en lanières
Emincer finement.
Ajouter aux pâtes et aux poireaux.
Bien mélanger tous les ingrédients.
Dresser dans un plat à gratin graissé.

40 g de gruyère râpé

Saupoudrer.
Gratiner 10 à 15 min. au milieu du four préchauffé à 220°C.

Remarques:

Remplacer la truite fumée par du saumon fumé.
Ce plat peut se préparer 6 à 12 heures à l'avance. Conserver au réfrigérateur à couvert. Prolonger la cuisson au four d'env. 10 min. Eventuellement couvrir d'une feuille d'aluminium en début de cuisson.

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs et astuces** » sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/economiefamiliale

Recette "GrangeNews" – Edition n° 89 – Septembre 2017 | "Remue-méninges" – Edition n° 45 – Octobre 2017